www.shfzb.com.cr

## 国家新闻出版署印发《关于进一步加强网络文学出版管理的通知》

# 实行网络文学创作者实名注册制度

□据新华社报道

近日,国家新闻出版署印发《关于进一步加强网络文学出版管理的通知》,要求规范网络文学行业秩序,加强网络文学出版管理,引导网络文学出版单位始终坚持正确出版导向,坚持把社会效益放在首位,坚持高质量发展,努力以精品奉献人民,推动网络文学繁荣健康发展。

理知要求,网络文学出版单位要严格洛 实平台主体责任,建立健全网络文学内容审核机制,强化内容把关职责,支持优质创新内容,控制总量、优化结构、提高质量,确保内容导向正确、格调健康向上,坚决抵制模式化、同质化倾向;严格规范登载发布行为,实行网络文学创作者实名注册制度,在平台上明示登载规则和服务约定,对创作者登载发布行为提出明确要求;加强对作品排 行榜、互动评论等作品相关发布信息的动态管理,正确引导用户阅读。

通知要求,各级出版主管部门要组织开展 网络文学出版单位社会效益评价考核,对考核 结果优秀的单位予以奖励和支持,对考核结果 不合格的进行批评和处罚;加强评奖推选活动 管理,举办全国性网络文学评奖须向国家新闻 出版署提出申请;进一步规范市场秩序,对内 容导向出现偏差的作品和单位,综合运用多种 措施进行处置;加强网络文学出版队伍建设,引导广大网络文学从业人员对读者负责、对社会负责,恪守公序良俗,弘扬新风正气,打造精品力作,维护网络文学行业良好声誉和网络文学出版工作者良好形象。

通知强调,各级出版主管部门要严格落实 意识形态工作责任制,切实履行属地管理职责,建立和充实网络文学阅评队伍,提高科学 管理效能,确保各项管理责任落到实处。

# 非法长江采砂 6.6 万余吨

### 36 名犯罪嫌疑人被起诉

#### □据新华社报道

长江航运公安局镇江分局近日破获一起非法采砂案,某犯罪团伙先后盗采江砂 18船,累计6.6万余吨,价值超过340万元。

今年1月7日,长江航运公安局镇江 分局常州派出所在办理一起无证驾驶机动 船舶案件时,发现该船只在长江泰州段某 水域非法采砂 4000 余吨,该分局成立专 案组陆续将张某等7名涉案人员抓获。

在掌握了所有非法采砂人员的信息 后,警方对在逃的唐某、杜某等9人上网 追逃,迫使4名犯罪嫌疑人投案自首。疫情防控转人常态化后,专案组民警又先后抓获20余名犯罪嫌疑人,扣押涉案采砂船2艘、江砂1万余吨。

据犯罪嫌疑人张某、周某交代,两人一直做砂石生意,2019年10月,通过运砂船主魏某的介绍,结识了在安徽采砂的唐某。4人经过密谋,决定共同出资改造唐某的采砂船。他们自以为能够逃避打击,最终还是落入法网。

目前,张某等 36 名犯罪嫌疑人已被移 送至检察机关审查起诉。

## 长江"禁渔令"实施近半年追踪

# 偷捕现象未绝"江鲜"仍在高价交易

□新华社"新华视点"报道

从今年1月1日开始,长达十年的长江"禁渔令"开始实施。目前,"禁渔令"实施已近半年,但"新华视点"记者近期暗访发现,长江偷捕鱼类现象并未禁绝,特别是"江鲜"仍在暗中交易,有的一公斤能卖6000元左右。暴利驱使下,对长江鱼类的捕捞、运输、销售,已经形成完整的黑色地下产业链。

## "江鲜"仍在交易, 价格比往年涨了一倍

10 多条刀鱼依次排开,江虾占了半个水箱……这是"新华视点"记者近期在长江沿线某市水产市场看到的景象。

"清明后刀鱼刺变硬了,小江刀一公斤500元,超过二两的1公斤800元。"一位鱼贩子称,江虾的价格也在一公斤300元左右。

在另外一个市的商贸批发市场,一位纪姓商户告诉记者,吃"江鲜"需要通过特殊渠道提前两天订货。"很多'江鲜'馆都从我们这里拿货。养殖的鮰鱼一公斤24元左右,野生的价格是10倍以上。"

长江刀鱼被誉为"长江三鲜"之一。由于环境恶化、捕捞过度等诸多原因,近年来刀鱼资源严重枯竭。随着数量减少,价格不断走高,一些不法分子为获取暴利铤而走险。

"物以稀为贵,越是禁止价格越高。"当地商户告诉记者,"刀鱼的价格比往年涨了一倍,供不应求。清明前的长江刀鱼刺很软,一公斤甚至能卖到6000元左右。"

由于市场需求旺盛,在长江捕食野生刀 鱼屡禁不绝。记者在多个发生交易的市场上 没有看到监管人员。"他们来我们就躲,他 们走了我们卖。"有商户称之为"躲猫猫"。

某市市场监管局、农业农村局、公安局等曾联合开展长江水产品专项执法行动,工作人员透露: "执法中发现,私下里还是有偷偷摸摸点对点的销售,在一些餐馆发现有长江水产品。"

除了刀鱼,长江里白鱀豚、白鲟、长江 鲥鱼等物种也已多年鲜见,中华鲟、长江鲟、 长江江豚等极度濒危。农业农村部、财政部、 人力资源社会保障部联合出台《长江流域重 点水域禁捕和建立补偿制度实施方案》,保护 岌岌可危的长江生物资源。但记者发现, "禁渔令"下,一些人还继续在珍稀物种保护 区偷捕。

长江航运公安局镇江分局近期破获一起案件,3名犯罪嫌疑人在凌晨驾驶小渔船开到江豚保护区,使用自制的电抄网捕鱼,短短3个多小时就捕捞150多公厅的渔获物。

## 非法电捕是主要方式, 偷捕和销售呈组织化、专业化

电鱼是偷捕的主要方式。"这是标准的酷捕滥捞、竭泽而渔。过去,渔民都知道要让水域休养生息,但现在,即便是长江禁渔以后,也仍看到不少人非法电鱼,让人愤怒、痛心。"多年从事长江水生物保护的志愿者张明浩说。

"长江禁渔后,受暴利驱动,一些原先 并非渔民的人也加入偷捕。"长江航运公安局 恶意大,反侦查能力强,呈现组织化、专业化特点。 "他们了解警方打击偷捕需要查获鱼和渔 具等证据,于是故意将捕获的鱼藏在一个地 方,将渔具藏在另一个地方。"曹钦说,"而

镇江分局刑侦支队支队长曹钦说,这些人主观

方,将渔具藏在另一个地方。"曹钦说,"而且,他们与渔民不一样,不是个人或夫妻俩,通常是一个团伙协同犯罪。" 据中国海监江苏省总队三级调研员岳才俊介绍,长江海淮海以来,渔政部门已组织开展4

次省级长江渔政专项执法行动,收缴违法违规 捕捞网具近 1000 套,没收渔获物 120 公斤, 查处非法捕捞案件 58 起。 岳才俊说,从查获的较大非法捕捞案件 看,非法捕鱼团伙常常使用便携式电鱼设备, 快艇分工协作,机动灵活,遇到查处经常会把

证难度大。 据警方和渔政部门反映,长江渔业资源的 捕捞、运输、销售已经形成一条非法利益链。 "鱼需要当天处理,凌晨就被运到各大饭店或

水产市场,利益相关者都是共谋。

作案工具直接丢入江中销毁罪证,导致执法取

此外,为逃避监管,不少偷捕人员选择夜 里作案。扬州市公安局滨江派出所所长王明超说,黑灯瞎火,船只容易发生碰撞,江上执法 危险性大。而偷捕人员软暴力抗法现象也十分 常见,甚至以跳江、自残等手段相威胁。

## 长江禁渔不能沦为一纸空文, 渔政执法力量不足亟待解决

长江是世界上水生生物多样性最为丰富的河流之一,也是维护我国生态安全的重要屏障,十年"禁渔令"旨在让长江休养生息。

但承担保护长江重任的渔政部门人员却严重不足。中国海监江苏省总队渔政执法处处长陈建荣说,长江江苏段 400 多公里,有渔业执法资格证的只有 217 人,长期在一线工作的约

装备同样捉襟见肘。记者在扬州市广陵区新坝渔港看到,这里停着全区渔政部门唯一的一条执法艇。"这条执法艇只有 6.36 米长。"该区农业农村局副局长唐明虎无奈地说,这样的技术装备很难满足高强度、全天候的禁捕执法监管需求。

为弥补长江渔政力量不足等问题,江苏试点聘请退出捕捞的渔民为护渔员,建立护渔队伍。"他们熟悉水上情况,适应水上工作,效果明显。"王明超说。国网泰州供电公司守护长江碧水青年志愿者服务队队长燕鑫伟等认为,应充分发挥民间保护组织和志愿者的力量,参与江面巡护工作。

扬州市农业农村局副局长陈石说,要加强 渔政执法力量和装备建设,同时加强信息化装 备的配置和应用。目前,扬州等地已在重点水 域或问题易发江段安装视频监控,并借助无人 机在人员有限的情况下,开展区域巡航。

有关人士认为,长江生态保护需加强部门 联动,对捕捞、运输、销售、餐饮等多环节进 行监管。

记者还发现,一些渔民因文化程度偏低、年龄偏大,上岸定居后就业率不高。"长江禁渔是一项系统工程,只有渔民真上岸,才有人与水的真正和谐。"长江淡水豚保护专家章贤认为,要进一步加强渔民职业技能培训,帮助他们顺利转型。

# 长春市小学低年级学生开学复课



昨天,吉林省长春市各小学一、二年级学生正式开学复课。至此,长春市中小学各年级已全部复课。**图为长春市第一实验东光学校一年级学生返校**新华社图/文

#### 河北出台《办法》

# 餐饮企业不得随意处理餐厨废弃物

#### ] 据新化計报道

记者从河北省住房和城乡建设厅了解到,为规范餐厨废弃物收运处置行为,河北省出台《河北省城市餐厨废弃物收运处置行业监督管理办法》。按照规定,餐饮企业需与取得经营许可的企业或相关政府职能部门签订收集运输协议,不得将餐厨废弃物随意交与其他企业或个人处理。

餐厨废弃物是指从事餐饮服务、集体 供餐等活动中产生的食物残余、废弃食用 油脂、食品加工废料等废弃物。其中,废 弃食用油脂是指不可再食用的动植物油脂 和各类油水混合物。

河北省住房和城乡建设厅有关负责人表示,河北省城市和县城日产生餐厨废弃物 2900 吨左右,分布广、产量大,规范餐厨废弃物收运和处置管理,是推进生态

文明建设、落实生活垃圾分类制度、打击制售"地沟油"等违法行为、有效防控非洲猪 瘟传播、切断餐厨废弃物传播病原渠道等工 作的重要举措。

河北省将强化餐厨废弃物投放管理,餐 饮企业设置符合标准的收集容器,对餐厨废 弃物分类存放,建立餐厨废弃物信息记录台 账,每日记录餐厨废弃物产生数量、去向等 信息。

同时,加强餐厨废弃物收集运输管理和餐厨废弃物处理管理。运输企业建立餐厨废弃物运输台账,及时收集、运输餐厨废弃物,不得运往其他非指定场所,每日到餐厨废弃物产生企业(单位)清运餐厨废弃物不得少于一次。处置企业建立餐厨废弃物处置台账制度,按相关规定和技术标准,处置餐厨废弃物,处置过程中产生的废水、废气、废渣等需要符合环保标准,防止二次污染。