

【法治】

受贿4.4亿余元 死缓！王立科案一审宣判

新华社长春9月22日电 2022年9月22日，吉林省长春市中级人民法院一审公开宣判江苏省委原常委、政法委原书记王立科受贿、行贿、包庇、纵容黑社会性质组织、伪造身份证件一案，对被告人王立科以受贿罪判处死刑，缓期二年执行，剥夺政治权利终身，并处没收个人全部财产，在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释；以行贿罪判处无期徒刑，剥夺政治权利终身，并处没收个人全部财产；以包庇、纵容黑社会性质组织罪判处有期徒刑十五年，以伪造身份证件罪判处有期徒刑六年，并处罚金人民币一万元，决定执行死刑，缓期二年执行，剥夺政治权利终身，并处没收个人全部财产，在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释；对王立科受贿犯罪所得及孳息依法予以追缴，上缴国库。

经审理查明：1993年至2020年，被告人王立科利用担任辽宁省北镇满族自治县公安局副局长、辽宁省公安厅副厅长、大连市副市长、市公安局局长，江苏省副省长、省公安厅厅长及江苏省委常委、政法委书记等职务上的便利，以及职权、地位形成的便利条件，为他人企业经营、贷款办理、职务调整、案件办理等事项上提供帮助，直接或伙同其特定关系人非法收受他人给予的财物共计折合人民币4.4亿余元。王立科为谋求本人及他人职务晋升等不正当利益，先后多次向公安部原党委委员、副部长孙力军等人行贿共计9731万余元。王立科明知姜河涉黑犯罪组织从事违法犯罪活动，充当该组织的“保护伞”，长期放任该组织实施违法犯罪活动，帮助该组织逃避查禁与打击，并为该组织协调银行贷款，致使其不断发展壮大，称霸一方，严重破坏当地经济、社会生活秩序。王立科还利用职权为其本人及亲属、特定关系人等违法办理多份虚假身份证件。

长春市中级人民法院认为，被告人王立科的行为已构成受贿罪、行贿罪、包庇、纵容黑社会性质组织罪、伪造身份证件罪。王立科受贿数额特别巨大，收受贿赂后为多人谋取职务提拔、调整，帮助有关企业协调银行贷款致使巨额贷款无法偿还，还多次利用职权插手案件办理，严重破坏司法公信力，犯罪情节特别严重，社会影响特别恶劣，给国家和人民利益造成特别重大损失，论罪应当判处死刑；王立科为谋取不正当利益，给予国家工作人员以财物，情节特别严重；长期包庇、纵容黑社会性质组织从事违法犯罪活动，伪造多份居民身份证件，均属情节严重，对其所犯行贿罪、包庇、纵容黑社会性质组织罪、伪造身份证件罪，亦应依法惩处，并与其所犯受贿罪并罚。鉴于王立科主动投案，主动交代办案机关尚未掌握的部分犯罪事实，积极退缴绝大部分违法所得，具有从轻处罚情节，对其判处死刑，可不立即执行。根据王立科犯罪的事实、情节和对国家、社会造成的严重危害，决定在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释。法庭遂作出上述判决。

徇私枉法、受贿1.17亿余元 死缓！傅政华案一审宣判

新华社长春9月22日电 2022年9月22日，吉林省长春市中级人民法院公开宣判全国政协社会和法制委员会原副主任傅政华受贿、徇私枉法一案，对被告人傅政华以受贿罪判处死刑，缓期二年执行，剥夺政治权利终身，并处没收个人全部财产，在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释；以徇私枉法罪判处有期徒刑十四年，决定执行死刑，缓期二年执行，剥夺政治权利终身，并处没收个人全部财产，在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释；对傅政华受贿犯罪所得及孳息依法予以追缴，上缴国库。

经审理查明：2005年至2021年，被告人傅政华利用担任北京市公安局副局长、局长，北京市委常委、公安部部长，中央政法委员会委员，司法部部长及全国政协社会和法制委员会副主任等职务上的便利，以及职权或者地位形成的便利条件，为有关单位和个人在企业经营、职务调整、案件处理等方面提供帮助，本人直接或者通过其亲属非法收受财物，共计折合人民币1.17亿余元。2014年至2015年，傅政华在担任北京市公安局局长期间，对其弟弟付卫华涉嫌严重犯罪问题线索隐瞒不报，不依法处置，致付卫华长期未被追诉。长春市中级人民法院认为，被告人傅政华的行为构成受贿罪和徇私枉法罪。傅政华受贿数额特别巨大，犯罪情节特别严重，社会影响特别恶劣，使国家和人民利益遭受特别重大损失，论罪应当判处死刑；傅政华徇私枉法，情节特别严重，社会影响特别恶劣，亦应依法惩处，并与其所犯受贿罪并罚。鉴于傅政华归案后如实供述罪行，尚能认罪悔罪，积极退赃，提供其他重大案件线索经查属实，有重大立功表现，具有法定、酌定从轻处罚情节，对其判处死刑，可不立即执行。根据傅政华犯罪的事实、情节和对国家、社会造成的严重危害，决定在其死刑缓期执行二年期满依法减为无期徒刑后，终身监禁，不得减刑、假释。法庭遂作出上述判决。

【关注】

“预制菜如猪狗食”争议言论背后： 万亿市场暗藏风险



预制菜生产车间。

“我从来不吃，那(预制菜)是猪狗食。”近日，在某直播间内，智纲智库创始人王志纲脱口而出的这句话，引发广泛关注与争议。随后，智纲智库工作人员回应称，王志纲这一言论属心直口快的个人发言，不针对某一个行业或某个个体。但“一石激起千层浪”，当下正火热的预制菜行业已被推上“风口浪尖”……

9月20日，成都大学肉类加工四川省重点实验室主任、川味预制菜研究院院长王卫教授在接受采访时表示，预制菜是预制食品的种类之一，近年来我国预制菜迎来快速发展的“风口期”，近年增长率达20%左右。他认为，王志纲的“预制菜言论”虽然过于极端，但也提醒我们应该对预制菜同质化、保质等问题引起高度关注。

争议： “预制菜”有没有营养和健康隐患？

有网友认为，预制菜原材料不新鲜，质量差、没营养，还可能含有防腐剂、添加剂，长期食用对身体不好；也有网友认为，预制菜尽管有不足，但方便快捷、省时又省力，不应被如此贬低……

对此，国家一级健康管理师、食品安全科普专家王思露在接受采访时介绍，预制菜的优点是方便、快捷，增加食材安全系数。但在营养价值方面，半成品肯定不如新鲜食品营养密度高；另一缺点是重口味，为延长保质期和口感，会加入较多食盐、油和糖；长期单纯食用预制菜，易产生食盐、糖、油脂的摄入量超标。

王思露表示，减少预制菜食用次数，控量是关键。其次，吃的时候要进食新鲜蔬菜、豆类等食材，增加营养素的均衡摄入概率。

对于网友担心的预制菜营养、安全等问题，四川旅游学院烹饪学教授、中国烹饪大师周世中表示，经过高温高压的预制菜，确实存在相对较多的营养流失，但对人体吸收而言，可以说是微乎其微，且人体对营养的吸收也因体质差异而不同。此外，添加剂的使用，只要符合国家卫生和质量要求，对健康不会造成影响。

业内： 提醒应关注预制菜同质化等问题

对于王志纲的言论，四川省预制菜产业联盟秘书长王刚认为，“太武断，也太片面了。”在王刚看来，除了年轻人，老年人也将是预制菜的消费群体之一。

成都大学肉类加工四川省重点实验室主任、川味预制菜研究院院长王卫分析认为，王志纲的言论也许有其随意、发泄，或自身对工业化产品的反感，甚至担忧传统菜肴制作技艺和文化因此退化等多方面原因。

“没有垃圾食品，只有垃圾吃法。”王卫认为，任何营养不全面的食品，只要不是天天大量吃，偶尔食之可调节口味，不足的营养可通过其他食品补充。他同时指出，“应该对预制菜可能存在的缺陷和问题引起高度关注”，这些缺陷和问题包括预制菜的同质化、复鲜保质等。

在同质化方面，有的预制菜试图通过一些技术克服工业化制作带来的风味等不足，如对传统菜肴通过保水剂、增稠剂、稳定剂、调味剂予以嫩化、补味或增香。尽管添加的食品添加剂



超市里面的预制菜产品。

都符合国家卫生标准，产品安全性也没问题，但可能导致菜肴同质化，失去“一菜一品一味”的特色；在复鲜保质方面，预制菜要实现长期可贮、保质与流通，高温高压杀菌的常温贮藏产品，存在维生素等营养的丢失；冷链流通的冷冻型产品风味衰减在所难免。

背后： 万亿市场前景引企业挤赛道

作为预制食品的种类之一，预制菜早已在欧美、日韩等地经历过高速发展，如今进入平稳期。王卫教授表示，国内预制菜起步较晚，消费比例较低，但在诸多因素推动下，也迎来持续快速发展的“风口期”。

从近期统计数据看，预制菜市场规模迅速扩展，近年增长率达20%左右，是各类食品中增长最高的品类之一。此外，根据一些咨询公司分析，国内预制菜市场规模在2022年达到近4000亿元，2026年可能突破万亿元。

在预制菜迅速发展的背后，是各行业企业纷纷抢入“赛道”。预制菜的发展喜忧参半，20家预制菜相关上市公司中，仅有10家实现了营收、净利双增长。而对于更多挤入赛道的中小企业，在上涨的原辅料价格、高昂的冷链物流费用、太多的产品竞争等诸多因素影响下，这个产业并不像看上去那么美妙，甚至非常残酷，因此建议急切进入这个赛道的企业应审慎。

建议： 应该完善预制菜标准

对于我国预制菜的发展，多位业内人士和专家表达了自己的看法。

王卫表示，目前，我国在预制菜上的定义普遍比较模糊，有的广义概念更是将工业化主食、方便食品、传统肉制品、预制餐、净菜配菜、调味泡菜、调味品等即食、即热、即烹、即配的食品均纳入预制菜的范畴。王卫介绍，预制菜并非无据可依，但存在针对具体产品的卫生标准与加工规范的缺乏或不配套。

“牛肉干、豆腐干这种开袋即食的，也叫预制菜吗？”四川省预制菜产业联盟秘书长王刚认为，目前，预制菜的边界感不是很强。

记者注意到，预制菜行业由于相关标准不配套和监管难，质量安全隐忧也浮出水面，使用劣质食材、生产不规范、卫生不达标、包装材料不安全、菜品风味差等情况时有发生。

根据统计，在全国预制菜产品中，川味产品占到50%以上，消费者对川式预制菜的喜爱超七成。王刚透露，他们正在编制预制川菜的行业团体标准，计划在今年10月出台。

王刚认为，预制菜要持续健康发展，除了确立标准，还应从技术开发、装备开发、冷链物流控制系统开发、包装材料选择等方面着力，加强对共性技术和装备的研发，来解决预制菜存在的共性难题。考虑推动预制菜生产许可证的事，以此加强主管部门对预制菜的监管。

据成都商报