

一电邮“黑”走公司近百万

警方破案后发现:主谋竟是个90后

三下海南、两赴深圳,辗转上海、杭州、衡阳、南充、安阳等地,跨越多省市,马鞍山警方历时半年多,成功破获该市首例特大网络盗窃案,抓获8名犯罪嫌疑人。让人吃惊的是,这起涉案金额近百万元的网络盗窃案的主谋竟是一18岁少年。

一封空白邮件“偷”了400万电子数据产品

2009年6月10日,马鞍山市佳达工业园某科技公司的业务员小林像往常一样打开QQ邮箱,查看客户邮件。随手打开一封老客户发来的关于“供货清单”的邮件,却是个空白邮件,他当时以为是客户疏忽了,并没放在心上。

令小林没有想到的是,公司第二天连续接到客户投诉,说公司网站销售平台售出的游戏点卡、手机充值卡等电子数据产品的账户、密码无法正常登录使用。技术人员将公司服务器的数据库一查,更是目瞪口呆:居然有400多万元的电子产品不翼而飞。公司数据库中一些还未售出的电子数据产品,也被人大量地充值,或在网上低价倒卖。他们赶紧到雨山公安分局报了案。

400多万?这可不是个小数目,当务之急是减少损失。获悉

案情后,马鞍山市公安局副局长杨志刚带头督战,指示雨山分局及市局有关部门成立专案组开展侦查。雨山分局专案组民警第一时间前往上海,协调多家网络游戏开发公司对被盗的游戏点卡进行封存,及时为该公司挽回了大部分损失。不过,即使尽快进行了封存,在短短两三天里,该公司仍有几十万张游戏点卡被分销倒卖出去,价值近百万元。侦查人员立即和该公司网络监管人员着手对公司的所有电脑进行扫描清查。这一查,发现源头正是小林打开的那一份空白邮件,它其实是披着“供货清单”伪装的木马程序,邮件被打开的一刹那,木马病毒就自动植入电脑系统。而幕后黑手就可以通过木马远程控制,操纵该公司电脑,盗取数据信息。

民警三赴海南,主谋者竟只有18岁

警方侦查发现,发来邮件的QQ号是该公司一个老客户的,但是已经被盗用。这个线索断了,这就意味着警方必须从被盗取几十万张点卡上寻找线索,而这些点卡的账户、密码已被成千上万个IP地址用来充值,要从中揪出犯罪嫌疑人,如同大海捞针。

警方后来通过被盗点卡充值特点,将范围锁定在了海南省海口市。专案组侦查人员随即前往海南,在一宾馆将两名犯罪嫌疑人抓获。不过,民警讯问发现,该案主谋并未落网,他发现行迹败露后,早已将一切通讯切断,躲了起来。不过,马鞍山警方一直没有气馁,只等他的再次行动。两个

月后,民警一监控到他的动作,再次前往海南,最终在一间租房内将其抓获。“令人吃惊的是,主谋者竟然才18岁。”参与此案侦查的雨山刑警大队一位民警摇头感慨。

90多万游戏点卡一两天内就倒卖而空,绝非这两三个人就能做到的?在对主谋者讯问过后,马鞍山警方第三次赶赴海南,将窝藏嫌疑犯捉拿归案。随后,又辗转上海、杭州、衡阳、南充、安阳等地,将其他参与销赃的嫌疑犯抓获归案。由此,马鞍山市首例特大网络盗窃案件历时半年被全线侦破。遗憾的是,涉案人员被抓获时,已将绝大部分赃款挥霍一空了。

随后,专案组民警克服诸多困难,开始做犯罪嫌疑人亲属工作,使其自愿代为退赔部分损失,合计为企业追回损失37万元。

皖江晚报记者 秦书草



漫画 俞晓翔



巢湖 身无分文敢请客 乘乱开溜终被捉

快报讯 一男子身无分文,竟然敢在饭店大宴宾朋,消费近千元,酒足饭饱后,他企图趁乱开溜,最终被饭店工作人员拦下。这是前天晚上发生在巢湖北路某酒店内的一出闹剧。

当晚9时许,巢湖民警接警赶到酒店,只见几名饭店工作人员正拉扯着一名男子,男子不停地挣扎想逃脱。

随后,民警将该男子带至派出所。据他称当晚并不是有意要吃“霸王餐”,最后发现身上没带钱才出此下策。 皖江晚报记者 苏自山

滁州 挑大喜日子讨债 男子被一顿暴打

快报讯 因别人欠钱迟迟未付,滁州市民高某竟趁对方儿子结婚时去讨债。结果,钱没要到,还遭遇一顿暴打。

据了解,高某几个月前给卜某家安装了一套门,当时剩1000多元安装费没付。后来,高某讨要了多次,均无功而返。近日,高某获悉卜某儿子结婚,想着“结婚人多,他不好意思不给钱”,便急急赶到了卜某家。高某赶到时,卜某家挤满了酒足饭饱的亲友,大家正兴高采烈地参观新房。高某的不请自来,让卜某很不高兴,双方三言两语不合,就动起手来。卜某众亲友见状,立即围过来将高某暴打一顿。目前,警方已介入调查此事。 皖东晨报记者 包增光

杞浓酒 枸杞鲜果酿造 营养又好喝 送给我最牵挂的人!

宁夏的枸杞鲜果
(只能保鲜8小时)

288小时控温发酵
(枸杞糖酿造成杞浓酒)

金灿灿的杞浓酒

味美、营养、金色的杞浓酒

● 说到葡萄,人们都见过新鲜葡萄,也见过葡萄干,而说到枸杞,大多数人只见过枸杞干,极少人见过新鲜枸杞,因为枸杞鲜果的采摘周期只有短短十天,且采摘后只能保鲜8小时,之后就被迅速晒成枸杞干。宁夏的枸杞鲜果,8月成熟,如葡萄般大小,颗颗鲜红,汁多味甜,香气扑鼻,被誉为“果中圣品”。

● 酿酒发酵的过程,就是糖转化成酒的过程。经过288小时控温发酵,枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞糖转化成了金色的美酒,其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

● 杞浓酒的酿造工艺不同于传统的枸杞浸泡酒,只有发酵酿造的杞浓酒,枸杞的营养成分才能有效析出,入口更加甘甜,回味无穷。

喜讯
新春购杞浓
还有更多好礼相送



杞浓

