

徐玉玉事件背后

信息内控产业是一个多大的蛋糕

本报记者 张亚楠

谁是徐玉玉事件的内鬼？

8月26日,警方宣布抓获了徐玉玉诈骗案的最后一名嫌疑人。作为一名资深信息安全内控专家,瑞宁CEO汉先生并不认为事件的真相就此浮出水面。

徐玉玉的助学申请包含了26个数据项,包括姓名、身份证号、联系方式、住址、还有个人照片、生日、银行账号、学号、家庭经济情况、家庭成员信息等。这些数据不仅呈现了申请者自身状况,还反映了她的社会关系网。

从表面上看,徐玉玉事件是典型的电信诈骗案。那么如此大量、准确、实时的信息,是怎么来的?汉先生认为,泄密的根源是收集信息主管单位的内部人员,特别是信息技术人员,即“后台”泄密。

从临沂到南京,哪些部门有条件接触到徐玉玉个人信息呢?究竟是谁泄密了徐玉玉的信息?谁是徐玉玉事件的“内鬼”?

“深挖这一事件的根源,就是我们现在做的这个事。”汉先生提到。

汉先生是山东瑞宁信息技术股份有限公司的CEO(以下

简称瑞宁)。汉先生提到,所谓的内控,控制内部网管员或外包服务人员泄密。不管哪个单位都有自己的信息系统,有数据库、防火墙,但这种信息安防基本在于防外,防止黑客入侵,但防外不防内。来自内部人员的泄密,即收集信息的内部人员“后台”泄密,才是最致命的。现在的信息技术,让数据复制、转移的成本非常低廉,过程非常简单快捷。没有加密的数据基本上相当于“裸奔”。企业花了很大成本构建数据库,但内部人员可能几千块钱就把信息卖出去了。

给后台安上“黑匣子”

被人觊觎的后台牵动着相互博弈的两大产业,一个是倒卖个人数据的黑色产业链,另一个则是信息安全内控产业。市面上常见的“内鬼”数据有快递面单、各类考试、学校培训班数据。其中金融类数据的可利用价值更高,不是“内鬼”很难拿出来。

2014年1月,江苏灌云县发生了一起案件,当地一辆被扣轿车的数十条违章记录连同1万多元罚款信息,莫名其妙从市级公安交管综合平台违章系统内消失了,但在省级平台上这辆车的违章记录还在。

当地警方经过调查才发

现,当地黄牛伙同软件研发人员李智入侵公安交管综合平台,直接删除连云港等地车辆违章记录1.4万条,造成损失1000多万元。原来这个李智就是负责当地车管系统的软件维护人员。他通过计算机后台,远程入侵车管网络系统,可以24小时无障碍删除违章记录。

瑞宁是2006年进入信息安全内控市场的。这一年,他们在给一个银行客户做运维时发现,银行内部人员比较复杂,外包商、厂商、集成商都有可能接触后台数据,万一有人离职,关键信息就有可能泄密。而现实中,很多单位只有一两个信息运维人员,也就没有设立权限架构;并且信息运维外包非常普遍,导致信息泄密渠道非常多。他们由此判断信息内控的市场是非常广阔的。

瑞宁副总经理朱总提到,教育、医疗、电信,不管哪个行业,一旦发生信息泄密,每个单位的数据中心是核心源头。如果单靠黑客攻击获取这些数据,代价太高。有关部门做过专门统计,因黑客攻击导致信息泄密的仅占20%,而且这一比例越来越少。

内控系统相当于飞机上的黑匣子,内部人员的行为轨迹都会记录在案,何人、何时、何地做了什么样的浏览、下载操作都会被记录下来。比如,某个

内部人员执行了高危操作,他很反常地查询整个数据库行为,或者对敏感数据进行访问,或者在周日凌晨进行访问。对于这些登录异常行为,内控系统有一个行为识别库,对“内鬼”进行鉴别,有反常行为首先会报警,并可阻断操作,迅速定位到责任人。而且这个行为识别库的模型可以随着现实情况不断升级。

现在,信息安全内控第三代产品已经往智能化发展,替代人工,尽可能减少人为风险,事前、事中、事后三个阶段更加细化。

没有人愿意被监管

瑞宁是家科技型研发公司,在信息内控这个行业艰难跋涉了10年,每年研发投入大量精力和费用,其中艰辛可想而知。直到2014年“棱镜门”爆发,这家公司的内控业务才迎来一个转折点,“因为大家认识到信息安全的重要性了。”瑞宁CEO汉先生说。至今,在济南高新区汉先生的办公室,还挂着一张爱德华·约瑟夫·斯诺登的照片。

但即便如此,信息内控在现实推广中还存在一些难题。“没有人愿意被监管。”朱总说。就徐玉玉事件来说,难以继续查下去的一个原因在于相关

单位可能内控手段缺失。

医疗行业一直存在灰色交易,比如医生开药,厂家会根据药房出货量给提成。早在几年前,卫生部门推出“统方”系统,原本是为了预防医生开大处方或滥开抗生素,但省内某医院数据中心的人将“统方”里的药品数据泄密给厂家,给上述灰色交易提供精准数据。去年,济南市卫生系统要求医院安装“防统方软件”,目的就是为了防止后台数据泄密。“这种软件3万块钱一套,医院是不缺这个钱的,但是否装这个软件,软件装了是否真正启用,那就是另外一码事了。”某卫生系统内部人士对齐鲁晚报记者说。

卫生信息安全工作是我国卫生事业发展的重要组成部分,卫生部对医疗行业的信息安全等级保护工作很重视,下发的关于《卫生行业信息安全等级保护工作的指导意见》(卫办发〔2011〕85号)。按国家相关规定必须有配套的内控产品,“有政策但不执行,相当于一张废纸。这种现象非常普遍。”朱总说。

目前后台管理缺失有效的手段,仅仅靠制度约束是不够的。瑞宁愿意辅助主管部门采取技术手段解决此问题,让徐玉玉类似悲剧不再发生。

韩国的餐厅怎么做生意

站着吃饭、披萨就泡菜、大酱巧克力,中国餐饮人此行很开眼界

本报记者 韩笑

韩国餐馆多是小而精,把单品做到极致

“对韩国餐饮体会最深的是,他们能把一个单品做到极致。”近日,上膳餐饮管理有限公司董事长彭校非参加了韩国餐饮研修营,在为期7天的行程中,他和其他40多家中国餐饮企业负责人走访了十几家韩国知名餐饮企业。

彭校非告诉齐鲁晚报记者,韩国餐饮以小而精的单品店为主,用心把一个单品做到极致。有一家韩国传统参鸡汤餐厅让他印象深刻,这家店专注做参鸡汤20多年,在旺季日销量多达3000份,食材和工艺讲究,颇具匠人精神。

“汤是由二十种谷物熬制而成,鸡的原料也很讲究。所有器皿都是陶瓷的,更能凸显食物的原味。在服务上也非常细致,会提供一次性的围裙,一个精致的袋子里放着顾客会用到的橡皮筋和眼镜布。倒扣的杯子里,放着一只纸鹤,在中国和韩国的文化中,鹤都是长寿、平和的代表,这样一款参鸡汤就有了文化寓意。”彭校非说道。

同样参加了此次研修营的上海桂香圆餐饮董事长吴

随着国民收入水平和消费能力的提高,韩国餐饮业越来越新颖多样。近日,40多家国内餐饮企业组团走访韩国知名餐饮企业。他们看到了韩国餐饮业的哪些过人之处?韩国餐饮的今天就是中国餐饮的明天吗?



►韩国餐饮明星白钟元开的餐厅,从装潢到食物都颇具特色,生意火爆。(受访者供图)

昊介绍,韩国烤肉是韩国产品的一个传统单品,烤肉店比比皆是。但这些店一直在流程上创新、器具上创新、食材上创新,不断丰富烤肉的概念。

重视传统的同时善于创新,是韩国餐饮给中国同行的另一大感受。在韩国,参访的中国餐饮人们会听到一些本土和西式的食物组合,第一反应大多是不可思议、难以愉快地接受,比如:披萨与泡菜,用大酱做成的巧克力,但是当他们亲身体验过后却发现它们味道意外的可口。

泛娱乐化明显,玩得好很重要

餐饮业除了满足大家的基本需求,还要给大家提供沟通、交流的场所。吴昊感慨,在韩国,餐饮业泛娱乐化的趋势更明显。

“韩国一个叫铁箱侠的餐厅,让就餐变成了有乐趣的事情。整个餐厅装修成了铁匠铺的风格,店铺中布满了空心砖、老式天线、五金钣金,打造了一个铁匠铺的场景,让顾客觉得新奇不已,店

里的各个角落都能欣赏半天。店内烤炉也经过改造,完全自助式烧烤,让烤肉的过程变得好玩。”吴昊说道。

韩国有一位餐饮娱乐代表人物——白钟元,他是得本餐饮集团的老板,也是韩国娱乐界的明星、多个热门节目的主持人。餐饮业介入了娱乐业,用网红、粉丝效应带动餐饮的发展,这些都为国内的餐饮业提供了新思路。

“韩国餐饮的泛娱乐化一直是国内各大餐饮集团的心头爱,只是国内餐饮业还不知道怎么做。”一家餐饮文化工作室负责人李燕军说。上海的一些餐厅已经开始进行了泛娱乐化的探索。例如57℃湘的旗下各品牌,开始进行主题化的装修,有民国时期风格、有可爱的风格,通过这种精细化的装修,为顾客提供一种归属感。而以前,餐厅的装修可谓是千店一面,追求安静、豪华、环境好,却没有特色。

韩国餐饮也拼成本,有的餐厅得站着吃

受经济大环境影响,韩国餐饮也逐渐步入“低价时代”,好吃之外还要拼成本。“为了减少租金,提高翻台率,控制成本,韩国甚至出现了站着吃饭的餐厅。”彭校非说。甚至,有些韩国餐馆还通过减少菜品实现流水线标准化,甚至不需要聘

用厨师。

活动主办方上海汉源东方餐饮商学院的孙骞认为,国内的餐饮业很多时候功利心太重,而韩国的餐饮业却愿意让员工在制造餐品过程中感到愉悦。“在参访时,有3家企业在品牌介绍时,都提到了通过关爱员工,让这种快乐传递到消费者身上,让消费者得到快乐和放松。”吴昊认为,这是一种新思路,自己的快餐店也要这样看待消费者的需求。

我家牛排是彭校非创立的一家餐厅。从韩国回来后,他开始计划店面的全方位升级。“我们推出一款主打牛排,原料由澳洲草饲的牛肉升级为谷饲牛肉,在制作工艺上,用果木去烤以增加肉的香味。还研制了一款七种辣椒搭配在一起的调料。”

此外,整个店面形象也要进行升级。他计划对店员的工装进行调整,播放的音乐也要改善,根据餐厅的特色播放英文歌曲,品牌和店面的配色从之前杂乱的四个颜色,改为两个颜色。“这些都是韩国餐饮业给我的灵感。”彭校非说。

中国餐饮人看到,韩国的国民收入水平和消费能力的提高,让韩国餐饮追求极致和创新。“韩国餐饮已经进入成熟期,国内餐饮也正要进入这个阶段,他们的一些做法非常值得学习。”李燕军告诉记者。