

# 二手手机交易存在个人信息安全隐患 我们的旧手机该如何处理

新华社记者 高亢



近日,网络上传出二手手机交易可能存在个人信息泄露风险,引发社会广泛关注。二手手机交易存在哪些风险?旧手机中删除的个人信息能否恢复?我们的老旧手机究竟应该如何正确处理?

## 二手手机个人信息泄露 引发担忧

经过简单操作,即可将一台已删除数据且已使用了手机自带的“恢复出厂设置”功能的手机,恢复出它原有的数据。

近日,网上流传二手手机经技术手段可恢复原有数据的新闻,引发公众对二手手机回收导致信息泄露的新焦虑。

那么,将手机恢复出厂设置,删除相关内容和软件后,出售自己的旧手机到底靠谱不靠谱呢?

“传统的电脑和如今的智能手机,信息存储的原理和规则基本一致,简单的恢复出厂设置和删除文件,并不代表彻底删除了信息。”网络安全专家、奇安信行业安全研究中心主任裴智勇表示,手机上“删除”文件,其实系统只是将该文件的指示路径删除,等于一般人找不到该文件了,然而实质的内容信息依然储存于手机内部。

“所以,想恢复手机之前储存的内容信息,是可以做到的,而且技术

门槛不高。”裴智勇坦言,目前在一些不正规的二手手机回收店,有人会通过这种方式,来恢复手机里储存的信息,比如手机通讯录、短信等涉及个人信息的内容,再将其进行二次售卖,赚取暴利。

业内专家认为,当前,二手手机已成为个人信息泄露的源头之一,形成了一条成熟的灰色产业链条,从中获取的个人信息,可能会被用于垃圾电话、短信乃至电信诈骗。

## 旧手机如何处理 成为“手机族”新困扰

工业和信息化部公布的数据显示,2021年1至2月,我国手机产量达2.1亿台,同比增长49.2%,其中智能手机产量达1.4亿台,同比增长48.8%。

“我国是智能手机使用大国,每年生产和淘汰的手机数量庞大。”电信专家付亮预测,二手手机规模将有望持续提升。

随着智能手机和网络的快速发展,手机更换越来越频繁,许多民众表示,除了旧手机还有旧电脑,这些东西在家里越堆越多,很占地方。但大部分人并不知道该如何回收和妥善处理,只能把这些旧产品放在家里“吃灰”。

“不卖觉得可惜,卖了又会担心。”“放在家里不但占地方,也发挥不了手机残值。”“半旧手机也能卖个好价钱,

但又担心个人信息被泄露。”网友在网络里的留言代表了不少消费者的心声。

伴随旧手机数量的持续增长,街上、商场里消费者不时能看到“高价回收手机”等标语和回收店铺。但大部分消费者对手机回收、二手手机售卖行业并不熟悉,对曾经贴身使用过的旧手机进行回收,公众普遍担忧是否会导致自己重要的个人信息、隐私泄露等。

## 处理旧手机的 正确打开方式来了

“一般临近更换手机时,人们普遍会注意在旧手机上减少关键信息的使用和储存,旧手机上信息的价值随着时间开始衰减。”付亮表示,部分App应用、与支付相关的身份等信息,即使被别人恢复,直接造成移动支付危害的概率也比较低。

据付亮介绍,金融机构的App、移动支付等智能应用软件,版本升级迭代速度相对较快,二手手机中恢复的用户相关信息,很难再应用到新版本的支付功能中去。但比如隐私照片,尤其是身份证等重要证件照片数据如果被恢复出来,隐患就比较大了。

过时电子产品回收再利用是大势所趋。那么问题来了:我们如何才能保障信息安全的前提下出售自己的旧手机?

裴智勇建议,首先,旧手机出售尽量到大平台、大型店里进行,尽量避免通过个人渠道或小店。其次,旧手机换下来后,不要急着出售,出售前除了恢复出厂设置、删除老旧文件外,可以选择下载“文件粉碎”类软件,对淘汰的手机、电脑进行重复覆盖、复写处理。

“用户可将手机连接至电脑,先将手机内容全部删除,再向手机内写入新的大型文件,反复进行几遍,尽量将其空间占满。”裴智勇说,这样基本可以保证旧手机内的个人信息和痕迹被彻底清除。

专家建议,手机上尽量不保存敏感、秘密信息,重要信息保存使用后应尽快删除掉,然后经过多次数据覆盖,数据被恢复的概率也将大大降低。



## 科学辟谣

## 搪瓷是陶瓷的一种?

■王海燕

流言:搪瓷是陶瓷的一种。

真相:搪瓷和陶瓷是完全不同的两类材料。

搪瓷和陶瓷的原材料、制作流程、工艺不一样,所以完全属于两种不同的器具材料。

陶瓷是陶器和瓷器的总称,

一般是使用陶土或者瓷土为原材料,在高温条件下经过混炼、成形、煅烧等步骤制作而成的。而搪瓷则是无机玻璃瓷釉,又称珐琅,是以金属为基体,在高温下经过涂搪、干燥、烧成、检验等步骤制作而成的。



## 为什么叫“鱼香”?

■苟海

鱼香是四川菜肴的主要传统味型之一,因具有咸、甜、酸、辣、香的特点深受广大食客的喜爱,鱼香肉丝、鱼香茄子等“鱼香”口味的菜肴也成为了许多餐馆的畅销菜。众所周知,“鱼香”没有“鱼”,那么,为什么叫“鱼香”呢?

说法有二:

一是因为“鱼香”调料中的泡红辣椒又被称为“鱼辣子”,所以“鱼香”中的“鱼”指的并不是真正的鱼,而是这种辣椒。

二是相传很久以前,四川一户生意人家很喜欢吃鱼,对调味十分讲究,因此,在烧鱼时会放入葱、姜、蒜、酒、醋、酱油等调料,以去腥增味。有一次,女主人在做另一道菜时,为了不浪费,就将之前烧鱼时剩余的配料放入了锅中。当时她认为这道菜的味道并不会好,谁知男主人做完生意回到家中,竟对这道菜赞不绝口。而这道菜正是因为使用了烧鱼的配料,才会变得回味无穷,因此得名“鱼香炒”,故而使用的配料被取名“鱼香”。



## 生活厨房

## 鱼香白菜粉皮

■代诗

材料:白菜半颗、粉皮300g、五花肉150g、醋5mL、白糖5g、盐3g、酱油3mL、姜2片、豆瓣酱3g、豆豉3g、葱花3g。

做法:

- 1.白菜洗净,用手撕成大块;粉皮用剪刀剪成需要的大小后放入清水中泡软。
- 2.碗中倒入醋、白糖、盐、酱油并调成料汁,备用。
- 3.五花肉切薄片,放入锅中,用小火煎至出油后放入姜片炒香。
- 4.锅中加入豆瓣酱、豆豉,炒香后倒入白菜块,大火翻炒均匀后加入少许清水,烧开后转小火炖5分钟。
- 5.放入泡好的粉皮,小火翻炒至熟透后倒入调好的料汁,转大火翻炒均匀,撒上葱花即可。

