

凌晨3时,在海关监管验放下,一辆辆满载供港生鲜的货车“零等待”通过港珠澳大桥珠海公路口岸,快速运往香港超市、农贸市场。从珠海市海森水产进出口有限公司申报到海关放行,除去电脑操作过程时间外,无须现场查验的货物仅3至5秒就开闸放行。

强化市场主体服务,进一步优化营商环境,拱北海关持续用力。今年1月至6月,拱北关区进、出口整体通关时间分别为8.56小时和0.63小时,在全国排名前列,较2017年分别减少了27.88小时和6.41小时,压缩比分别为76.5%和91.05%,大幅超过整体通关时间压缩目标。

通关压时 助力业务逆势上扬

口岸通关用时大幅缩短,物畅其流,缓解了疫情重压之下的企业进出口的时间、资金成本,使得企业复产达产更有信心。“今年4月至6月,我们企业经港珠澳大桥进出口总值较一季度增长逾8倍,企业产能恢复迅速。”珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司负责人杨春波说。

珠海飞利浦只是众多受益企业之一。拱北海关支持企业根据自身情况选择“两步申报”、提前申报、汇总征税、担保放行等多种模式快速通关,开通“绿色通道”,对货物随到随验,为通关“零等待”提供了坚实保障。这也是拱北海关落实国务院优化口岸营商环境,促进跨境贸易便利化工作的举措之一。疫情发生后,拱北海关坚持统筹推进疫情防控和促进外贸稳增长工作,找准“暖企稳企惠企”发力点,深入落实总署应对疫情影响促进外贸稳增长10条措施,研究出台28条支持措施和106项“一企一策”精准帮扶举措并推进落实,确保各项纾困措施惠及市场主体,

支持稳住外贸基本盘。

据统计,上半年,经港珠澳大桥珠海公路口岸进出口总值293.8亿元人民币,同比增长56.9%,货运整体业务量呈现逆势上扬态势。

改革助力 货船到企业一步直达

“通关越来越便捷,我是亲历者。”在珠海高栏港工作10年的珠海中外运船务代理有限公司关务经理罗宇腾说,“过去,一票货物需要报关员跑好几个部门,往来多趟才能完成报关流程。”近年来,公司积极参与了拱北海关在高栏港的各项改革试点,报关从手写报关单,发展到打印报关单,到自主打印税单,进而实现了无纸化快速通关。“现在能够做到船一靠岸,直接卸货,货到港口,马上装船。”罗宇腾介绍说。

珠海高栏港60%的货运量为散货进出口,针对大宗散货体量大、装卸久、流向复杂的监管难点,近年来,拱北海关通过在高栏港实施各项改革试点,大力促进跨境贸易便利化:2019年进口货物“两步申报”改革试点;2020年优化进口铁矿石等大宗商品的“两段准入”改革,实

为进一步优化营商环境,拱北海关持续用力 通关时间大幅压缩 助力业务逆势上扬



拱北海关关员对高栏港码头的进出口货物进行监管 俞波 摄

施“即靠即检、即检即卸、即卸即提”的附条件提离监管;试点进口货物“船边直提”和出口货物“抵港直装”……一揽子制度供给,有效加快了口岸验放,缩减了货物滞港费用,切实增强企业获得感。

降费增效 支持企业复工复产

7月25日晚,珠海长隆海洋王国烟花璀璨,园区恢复营业之后,迎来了客流高峰。

受疫情影响,珠海长隆海洋王国闭园时间长达近4个月,收益全无,但园区内海洋生物的养护、设备维护都是极大的开销。在了解到该公司遇到的困难后,拱北海关积极指导企业综合运用关税保证保险、汇总征税等多种方式降低通关成本,为该公司一批价值2168万元进口游乐场设备办理了税款延期缴纳税款,还安排专人“一对一”指导该公司参与对美加征关税市场化排除,减免关税达217万元。

拱北海关还通过开展政策宣

讲会、关企座谈会和关企微信群等方式向企业介绍海关支持政策,持续推行各项通关便利化举措,缓解企业经营困难,保障外贸产业链、供应链的畅通运转。

今年1月至6月,拱北海关关税“自报自缴”率达84.89%，“汇总征税”报关单同比增长30.33%，“关税保证”保险金额达6.49亿元,在保证税收安全的同时,降低了企业的担保费用,同时也提升了通关效率。

(何叶舟 钱瑜 曾敏)

广发希望慈善基金捐款160万元 为湖北学生改善校园环境

7月30日,广发希望慈善基金“慈善中国行”走进湖北,在鄱西县举行了善款捐赠仪式。据了解,本次广发希望慈善基金向湖北省青基会捐赠了160万元,集中用于改善鄱西县和丹江口市部分学校的校园环境和学生生活条件,以及资助当地的部分贫困学子完成学业。广发银行监事长王桂芝表示,今年是脱贫攻坚的收官之年,同时也是湖北人民为抗击疫情付出巨大努力和牺牲的特殊年份,广发银行希望通过慈善基金的公益项目,为湖北人民的脱贫致富做出应有的贡献。

在鄱西县马安镇中心小学举行的湖北慈善行捐款仪式上,王桂芝监事长在致辞时表示:“我们要在鄱西为学生们建立希望厨房,让他们吃上干净有营养的饭菜;我们要建立希望卫生室,给孩子们提供有质量的健康卫生保障;我们还要建立希望浴室,让孩子们能够洗上热水澡,帮助他们拥有

强健的体魄;我们还要改善孩子们的上课环境,通过多媒体一体机,让孩子们课堂更加丰富多彩。”

广发希望慈善基金针对湖北的资助早在2019年便已经启动,过去一年在鄱西县建立了希望厨房,用于改善当地学生的伙食条件,同时还资助了多名贫困学生,帮他们延续求学的梦想。

而本年度的160万元善款,则主要用于鄱西和丹江口的部分学校的教育环境的改善,全方位覆盖学校的饮食、医疗、卫生等多个方面。“未来,广发希望慈善基金将继续从点滴做起,从教育着手,让更多孩子无忧无虑畅游在知识的海洋。”正如王桂芝所说,作为央企集团成员单位,广发银行将积极承担社会责任,将扶贫攻坚战进行到底。

值得一提的是,广发希望慈善基金本次捐出的善款将有一部分用于帮扶因新冠疫情致困的学生。



中国松下发布 可持续发展报告2020

2020年7月28日,中国松下正式发布《中国松下可持续发展报告2020》(以下简称“报告”)。2020年是全面建成小康社会和“十三五”规划收官之年,作为扎根中国42年的外资企业,中国松下始终秉承“通过事业为人们生活的改善和社会的发展做贡献”的理念,以可持续发展报告与公众真诚沟通,展现积极履

行社会责任、推动可持续发展的行动和成果。

报告以“关护你我,悦享美好”为主题,通过“关护于心,悦享美好事业”“关护于人,悦享美好生活”“关护于世,悦享美好家园”三大篇章层层推进,全面展现松下在责任管理、企业治理、产品品质、环境保护、供应链、员工发展、社会贡献等可持续发展议题的行动与成效。

助力消费复苏

日前,珠海市政府发布《2020年国民经济和社会发展规划》,其中提到,要“组织实施好消费券政策,提振消费信心,要加快促进消费回补和潜力释放,推动汽车及家电消费体制升级”。为了进一步刺激消费复苏,提振经济快速重回正轨,工行珠海分行积极响应珠海市政府号召,结合市场热点,线上线下多措并举,助力消费市场复苏。

为了满足疫情之下消费者的

消费需求,工行珠海分行积极组织开展了多项主题营销活动:

1、坚持回归本源、服务实体经济、全力支持小微企业,为消费市场提供优质金融产品和服务。

今年以来,工行珠海分行积极开展小微收款码推广,结合农村地区商户的经营特点,优化小微商户办理流程,推动农村移动支付便民工程。以唐家山房路和南屏街口为中心,重点对唐家农贸市场、南屏

街口的商户进行集中营销,利用珠海消费券、美好生活等促销活动,拓展商户对云闪付活动的受理。目前,工行所有商户都支持云闪付扫码功能。

2、“爱购满减”主题营销活动

据悉,工行珠海分行已在全市全覆盖式开展“爱购满减”活动。活动商家包括在珠海百货、中石化加油站、初选、世邦家居等,持卡人在这些商户中消费即享促销优惠。在

工行点滴服务尽显大行担当

7·25世邦夜宴消费日中,工商银行更是给予持卡人满5000元减200元的钜惠。

3、开展与京东、苏宁、美团三方支付系列主题营销活动

工商银行总行计划于2020年8月至12月期间,精选与居民日常生活密切相关的衣、食、住、行等行业商户,与京东、苏宁、美团开展首绑满减、工行品牌日等主题活动。客户首次绑定并使用工行借记卡

或信用卡,即可享受满减优惠。活动期间内客户在京东、苏宁、美团平台消费,即可享受随机立减优惠,最高立减199元。此外,每周还设置一天三个平台工行品牌日,客户在三个平台消费可享受立减优惠,最高达50元。

4、“消费积分兑换”活动

为了帮助客户快速将消费积分兑现,实实在在的给用户送优惠,工行还推出了“消费积分兑换”活动。

你也许不知道的 日料小常识

文/图 梅尔

临近开渔期,不少吃货早已对大海中凶猛的海鲜翘首以盼,如果实在等不及,估计就会像笔者一样迫不及待走进日料餐厅饱餐一顿。不过,吃了这么多年的日本料理,你确定你对日本料理真的了解吗?有几个关于吃日料的小常识估计很多人都不太清楚,让我们共同了解一下吧!



寿喜烧蘸鸡蛋汁

吃中国料理的时候,很多人都会认为鸡蛋必须煮熟,就算是半生熟的太阳蛋,起码蛋白部分都要是熟的,但在日

天妇罗不是日本传统饮食

提起日本料理,除了刺身以外,很多人都会举例天妇罗,并认为这是日本的传统饮食,但事实上,天妇罗并非日本本土料理,它是在16世纪由葡萄牙传教士传入日本,在菜籽油生产技术飞速发展的江户时代才成为大众料理的。天妇罗的日文名也来自于葡萄牙语“Tempera”,有过油快速翻炸及调味的含义。

不过日本天妇罗虽然采用油炸的烹调方式,但口感颇为清淡。而且天妇罗在日本关东地区和关西地区指的是两种不同的食物。我们认知中的天妇罗其实是关东天妇罗,而关西天妇罗则是一种将鱼肉打成泥之后,加入面粉、蔬菜丝等后油炸而成的一种食品,在台湾地区被称为“甜不辣”。

日料中鸡蛋是可以生吃的

本料理店里,鸡蛋是完全可以生吃的。

关于生吃鸡蛋这个话题,很多人会担心生鸡蛋中的沙门氏菌会导致食品安全问题,那日本人怎么就这么大胆生吃鸡蛋呢?其实,生吃鸡蛋是日本的一种传统饮食习惯,而他们对于鸡蛋的管理是十分严格的。除了对养鸡场执行严格的卫生管理外,在鸡蛋的生产过程中,还会对鸡蛋进行清洗、检查、杀菌等处理,一套完整的管理标准下,生鸡蛋只要在保

质期内都可以放心食用。

日本人生吃鸡蛋通常并不是单纯地生吃,而是变成一种酱料。以寿喜烧为例,这种以牛肉为主的日本锅料理,通常都会配有生鸡蛋。将生鸡蛋打在碗中搅拌均匀,寿喜锅中的肉类和蔬菜可以蘸着鸡蛋液品尝。这种吃法可以以鸡蛋液的黏性瞬间锁住汤汁,让食物吃起来更加香滑嫩口。



天妇罗

吃寿司的正确打开方式

寿司呈上来了,想用手拿又怕显得不卫生,好不容易用筷子夹起来,又不知道那一小碟酱油应该怎么蘸,这个时候你就要好好了解下吃寿司的正确打开方式了。

其实在日本料理店吃寿司,我们的确可以用手的。因为在很多传统的寿司店,顾客大多是用手拿取寿司的,这样可以轻松掌握拿取的力道,避免因用力使用筷子而导致寿司被夹散或跌落。所以相比用筷子,用手拿取寿司反而更加地道。而正确的拿法就是用拇指、食指和中指拿取寿司。

吃寿司的时候,切记不能用米饭的部分蘸酱油。因为用来做寿司的米饭通常已经经过调味,吃寿司时如果直接用米饭蘸酱油,既容易让米饭散掉又会被破坏其风味,所以正确的食用方法是用寿司的鱼生部分蘸酱油。如

果点了刺身,调味料往往有酱油和山葵泥,正确的做法是先蘸少许山葵泥涂抹在刺身上再蘸酱油,将两者搅拌均匀,制成新酱汁的行为是完全错误的。

另外,日本也是筷子民族,筷子的使用在和食礼仪中尤为重要。首先由于筷子从中国传入日本,因此一些规矩是两国互通的,比如不可挑拣食物、不可舔筷、不可将筷子竖立在碗内、不可将筷子放在碗上等。当别人在夹东西时,自己不能伸筷;不能用筷子挑拣食物;不能用筷子指着别人。

与中式摆放筷子方式不同,日本人会将筷子横放于筷架之上。食用完毕后记得将筷子放回筷架,手法上将取用顺序颠倒即可。放置时要特别注意将两支筷子并拢,且筷尖要超过筷架约3厘米长。如果右手持有筷子,则需将筷子并拢,轻置于碗底或右侧。如果想要吃汤中食材,要单独夹取食物放入口中,牢记喝汤与吃汤中食材不可同时进行。汤品享用完后,需将碗盖重新盖上。



寿司有一套正确吃法



山葵

芥末山葵辣根傻傻分不清楚

日式芥末是近几十年间逐渐为国人所熟知的日式调料,在日本料理店中通常搭配刺身和寿司食用。因其独特的辛辣味道非常浓烈,第一次吃日式芥末的人往往会感到不习惯。但也有很多人会逐渐爱上日式芥末,认为其风味有助于去除鱼腥味,并充分发挥出鱼肉的鲜甜。

但你认为的芥末就是日本料理中正宗的芥末吗?非也。芥末,又叫芥辣,可以分为黄芥末和绿芥末。其中黄芥末起源于中国,是用芥菜的种子研磨成粉末制成的,多呈黄色,如北京的风味小菜芥末墩儿。绿芥末又分为山葵和辣根,而正宗日本料理中佐刺身和寿司的“wasabi”,其实是将山葵的根部研磨成细泥状制成的,呈绿色。

山葵是一种十字花科植物,起源于日本,有较强烈的辛辣气味和香气。就寿司而言,人们认为山葵的风味不仅能去除生鱼的腥味,其富含的杀菌成分还能预防食物中毒,可谓一举两得。但

山葵生长条件特殊,种植不易,且成熟周期为3至5年,导致其价格较高,所以无论在日本国内或者国外,山葵都是一种高级调味品。

有人就觉得奇怪了,为什么我们经常在售寿司店都是可以随意要到芥末,而且在超市也可以买到很便宜的芥末调味品呢?其实,这是由于我们买到的并不是真正的山葵,而是另一种与山葵气味相似的植物——辣根。

辣根原产于欧洲,味道与山葵相似,在日本也被称为“西洋山葵”,它的价格相对便宜,不过因其呈淡黄色,一些店家会加入色素调成青绿色来充当山葵。辣根气味与山葵相似且成本更低,常被加工成粉末状或者膏状在超市出售,作为山葵的替代品。

所以有机会以正有条件的話,还是要尝试正宗的山葵。山葵主要出现在高级日料店,经手工现场磨制后食用。与辣根相比,山葵的香气更浓郁,虽入口也有辛辣感,但程度较轻,甘甜的风味更明显。