

珠海全面落实小微企业银行结算账户22条负面清单要求 精准优化小微企业开户服务

探索建立小微企业账户服务底线标准

据悉,自2019年4月28日广东省全面取消企业银行账户开户许可后,部分小微企业反映开立银行账户存在难、慢、烦的问题,而其本质上是商业银行服务质量和效率问题。对此,中国人民银行广州分行推出《负面清单》,旨在探索建立银行机构为小微企业提供账户开立服务行为的底线标准后,确保取消许可不偏离优化企业账户服务的根本目的。

人民银行珠海市中心支行高度重视、主动策应政策号召,围绕“放得开、管得住、服务好”三条主线,组织辖区银行机构对照《负面清单》内容对应做好服务标准修订、激励机制完善、

培训教育和公示宣传等各项工作,确保各项工作要求落到实处。人民银行珠海市中心支行有关负责人表示:“珠海市小微企业、初创企业等市场主体众多。银行账户作为企业开展经营活动、获取各项金融服务的重要前提,其安全性、便捷性对企业意义重大,通过推行小微企业银行结算账户的22条负面清单,能够有效实现小微企业开户服务法治化、规范化、透明化,按照开户预约有对接、标准有公示、办理有时限、服务有温度、投诉有回应、问题有解决的总体要求,为小微企业提供优质高效的银行账户开立服务。”

22条负面清单为小微企业开户排难疏堵

据了解,本次发布的《负

面清单》围绕开户条件、开户资料、开户审核与尽职调查、拒绝开户等银行可能采取“一刀切”措施的4个关键业务节点,列入了22项小微企业账户开立服务禁止性行为,要求商业银行理顺内部业务管理流程、调整开户环节过低的风险容忍度、完善适应小微企业经营特点的业务处理流程、提升开户资料和服务标准透明度,着力解决小微企业开户难、慢、烦的问题,切实提高小微企业开户办理效率及成功率,有效提高小微企业账户服务获得感的同时,降低小微企业账户业务办理成本。

“我们要求辖区的商业银行在执行《负面清单》过程中,始终坚持‘风险为本’原则,重塑银行账户管理机制和流程,彻底根除简单机械‘一

刀切’的管理理念和做法,注重对具体客户及账户业务风险的综合判断,并采取与风险状况相适应的风险防控措施,做到该坚持的风险防控原则要坚持,该满足的正当合理账户服务需求要满足。”人民银行珠海市中心支行相关负责人表示。目前,《负面清单》中相关内容已经在全市各商业银行间达成广泛共识,被确立为银行为小微企业提供开户服务的行业共识、底线标准。

五大措施推动《负面清单》落地见效

据悉,人民银行广州分行紧紧围绕人民银行分支机构“属地管理责任”和银行机构“账户管理主体责任”两个维度,制定了清理规范制度流

程、开户服务全流程监测、小微企业投诉集中复核、实施效果动态系统化监测、执行情况常态化督导等五个方面的配套措施,确保《负面清单》22条“红线”能直达网点、执行到位。

“我们依托广东省企业银行结算账户备案管理系统,对《负面清单》的实施情况及效果进行动态监测,实现对小微企业开户服务质效监测指标异常银行的及时警示提醒。同时,定期开展小微企业开户满意度调查,并建立健全常态化督导机制,100%覆盖全市对公网点,便于动态掌握《负面清单》执行反馈的新情况、新问题并更新调整,确保《负面清单》执行效果。”该负责人表示。

(何叶舟)

二月二“龙抬头” 自家门前剪头发

龙湖举办“社区公益剪”活动



小朋友在自家门口剪头发

3月14日,农历二月二,民间俗称“龙抬头”,大人小孩多在这天剃头理发,意思是剃“龙头”,图吉利。而就在今年的“龙抬头”之日,珠海的大街小巷上正上演着温馨的一幕“LOVE珠海行动”,由珠中江龙湖携手旗下社区及相关单位举办的社区“公益剪”活动,吸引了数十名市民踊跃参与,纷纷在这一天讨个“龙抬头”的好彩头。

得知珠中江龙湖开展公益理发活动,除了龙湖业主,还有不少来自环卫、建筑等多个行业的工人都如约而同地来到项目现场,准备参与龙湖“公益剪”活动。项目现场,专业剪刀包、推子、吹风机、罩衣等工具样样俱全,一个临时理发店正式“开张”。

“小伙子,麻烦帮我孙子剃个小平头。”“两边鬓角修一修,露出耳朵。”……龙湖特聘“TONY”得知大家的诉求,现场便响起了清脆的“咔嚓”声。连续一天的理发工作,数十位工人及龙湖业主的容貌得到“焕然一新”。

“由于腿脚不太灵便,去一次理发店要花好几十元不说,还要耗费大半天时间,龙湖组织这次活动,在自家门口就能剪个‘龙头’,真是想到我们心坎上了。”来自龙湖·原著台的业主张叔叔说。

据了解,每年农历二月初二,龙湖都会举办这样的“社区公益剪”。珠中江龙湖有关负责人表示:“一把剪刀的力量看似是微不足道,却是群众实实在在在的需求,我们举办这次活动,是从生活在大湾区的普通居民角度去考虑,动员社会各界为市民提供有温度的服务,也希望通过细节的点滴关爱,诠释‘善待你一生’的龙湖品牌温度。”

其实,此次珠中江龙湖“LOVE珠海行动”是龙湖“L房”节的其中一个航道活动。大家都对“L房”节的“L”有很多种理解,但最深入人心的离不开对“Love”的演绎,而此次“Love珠海行动”也是“L房”节携手龙湖智慧服务致敬珠海的城市情书,“LOVE是个抽象的概念,他们希望让这份温度真正落地,让生活在这些城市的人民能够体验和感知。”珠中江龙湖有关负责人说。

(文/图 艾琳)

中国银行珠海分行将金融知识送进校园

创建校园绿色金融生态

近年来,非法校园贷、网络电信诈骗引起多起极端案件。为了让在校师生更多了解金融市场环境,进一步加强学生金融风险防范意识和个人信用意识,创建校园绿色金融生态,3月18日,中国银行珠海分行联动珠海市金融消费者权益保护联合会第二次携手走进珠海市技师学院,开展3·15专题宣传活动。

据了解,本次宣传活动面向财经商贸系的150名应届毕业生学生。活动人员首先向学生们派发了防范网络电信诈骗、非法校园贷、辨别非法金融广告、移动支付的应用以及金融消费者基本权益的宣传折页。随后,银行员工通过生动有趣、

通俗易懂的金融消费安全宣传视频和讲解典型案例,向学生们讲解了新型电信网络诈骗、非法校园贷的表现形式及危害、如何使用征信报告、出租出借银行卡需承担的刑事责任等金融知识,引导学生珍爱信用记录,树立理性消费观念。最后,中国银行珠海分行员工还向学生们分析了当前的经济金融形势,普及了个人资产配置的基本原则。同时,宣讲期间设置了有奖问答、答疑环节,就金融消费权益保护工作的基本应知应会进行提问,并就同学们提出的问题进行解答,以轻松活泼的形式巩固了宣讲成效。

本次宣传活动现场气氛活

跃,宣讲的内容得到珠海市技师学院参与师生的一致好评。学生们表示,不法分子的作案手法层出不穷,让人防不胜防,各种各样的金融诈骗其实就在自己身边,只有多学、多想、多问,才能更好地守住自己的钱袋子,保障自身的金融消费者权益。

据介绍,接下来,中国银行珠海分行将立足新形势,持续联合监管部门开展多层次、多形式的金融知识宣传活动,以市民们喜闻乐见的方式进一步提升其金融素养和风险防范意识,努力增强金融消费者获得感,为净化和规范金融环境贡献更大的力量。

(文/图 何叶舟)



中国银行珠海分行走进珠海市技师学院开展宣传活动

海胆与舌尖的最浪漫相遇

文/图 梅尔

《伊索寓言》里说过,世界上最好的东西是舌头,最坏的东西还是舌头。海胆能吃的那部分的确很像一条舌头,这条滋味奇妙、鲜美异常的舌头叫做海胆黄,它与我们的舌尖相遇,简直就是一场浪漫的“法式接吻”。

人类对海胆是如此的迷恋,鲜甜细滑如奶油般质地的海胆黄,那种舌尖感受到的神奇触感和味蕾上涌动的美妙滋味真是难以言喻。细腻绵软的海胆黄其实是海胆的生殖组织,相当于海胆的卵巢和精囊,所以无论雄海胆还是雌海胆,在为繁殖季节做储备时都有着金黄诱人的海胆黄,其总重量甚至可以占到海胆内部组织的三分之二以上。

海胆似玉环,以肥美为上品。挑选海胆就是要看体型,海胆短小而粗的比较肥,又长又细的海胆就比较瘦。由于海胆大小不一,所以七两重的海胆是海胆里的“标准美人”。但在个头一致的情形下,却是越重越好。

海胆是对棘皮动物门海胆纲生物的俗称,海胆纲Echinoidea一词的拉丁文原意就是“像豪猪一般的动物”,这用来形容满身棘刺毛扎扎的海胆再恰当不过了。海胆的种类不计其数,遍布世界的各大洋,从近岸潮间带至数千米深的海底都能发现它们的踪迹。

海胆是个十分古老的物种。古证据表明,在史前时代,新西兰、南北美洲以及海岸山脉附近就已经有食用海胆的现象了。能够成功延续至今或许得益于它们的多样性,已知现存的海胆就有近千种,其中口齿出色且具有商业价值的约有七八种。

不同种海胆的外形和海胆黄的口感都有差异。比如最知名的马粪海胆,俗称海栗或绿海胆,是一种小型海胆,壳直径只有4厘米左右,棘刺短而茂密,呈棕黄绿色,因为长得像一小坨马粪,因此而得名。马粪海胆广泛分布于全世界的海洋中,垂直分布从潮间带一直到5000米的深海

现存海胆有近千种

处都可见到,全世界现存的海胆大约有800多种,在中国沿海其分布范围较广,北起黄、渤海域,南至浙、闽沿海,南北沿海几乎都有其资源分布,但比较分散。马粪海胆的生殖腺为鲜嫩的橙色,虽然个体较小但生殖腺十分厚实,不仅鲜美很足而且味型丰富,通常甘甜味很高,属高品质海胆,时令一般在夏末秋初。

与马粪海胆非常相似的是虾夷马粪海胆,也称北海道马粪海胆。它个体较大一些,外壳呈棕红色,壳直径7厘米左右,主要产自北海道、朝鲜半岛、中国东北和俄罗斯。虾夷马粪海胆的生殖腺呈橘红色,入口味道浓郁,甘甜味很高,深受人们喜爱。时令因产地不同一般为春末到秋季。虾夷马粪海胆因为深色的海胆黄,在日本也常被称为赤海胆,一般被认为是高品质的海胆,受到许多老饕的追捧。

紫海胆一瓣大概只有小指头大小,呈微微的粉紫色,轻轻用筷子夹

起,不需加任何调味,送进嘴里,感觉来了,仿佛吃的不是海鲜,而是汁液饱满的野生浆果,清甜清甜,有着隐隐的芬芳,质地轻盈。紫海胆个体较小,壳直径只有5厘米左右。产自中国东南沿海及中国台湾,日本本州中部茨城县、秋田县以南的太平洋侧。紫海胆生殖腺表面颗粒感清晰,颜色为橙色偏黄,味道较为清淡,甘甜味适中,时令季节为晚春至夏末。

北紫海胆又叫刺棘球海胆,棘刺较长而尖锐呈紫黑色。北紫海胆个体较大,通常可以长到直径10厘米左右。中国东北部、朝鲜半岛、日本太平洋一侧相模湾和北海道沿岸都有出产,著名产地如岩手县北三陆和青森县大间和北海道。北紫海胆的生殖腺大而长,表面颗粒感强,剥离度较高,通常呈现淡黄色,口感浓郁,甘甜味中高,时令季节一般为夏季。北紫海胆与紫海胆十分相似,个体大小结合产地一般是区分两者的主要依据。

多种烹调方式任君选择

海胆壳分为五瓣对称的五叶,而海胆的生殖腺也就是那五片肥肥的海胆黄,贴近硬壳内缘且粘连在体腔内壁上。海胆黄平均含有15%~25%的脂肪和2%~3%的氨基酸以及多肽等物质,海胆黄鲜美味道源自于其丰富的呈味氨基酸,尤以甘氨酸和谷氨的含量最高,丰富的核黄素和卵磷脂以及硫胺素和不饱和脂肪酸使海胆黄成为了相当正面的食材。

笔者个人认为,没有什么比壳生食更能体会海胆本身的鲜甜了,不经过任何调味就已经是人间珍馐。又或者做成刺身或寿司,加少许的酱油和芥末就足够了。新鲜的海胆黄通常都装在木质盒子里,海胆黄很容易被自身的生物酶分解,

低温能降低生物酶的活性,所以海胆最好保存在5℃以下的环境里,木盒既可以吸收多余的水分,又因为较低的导热系数起到了保温隔热的作用。

日本人制作海胆寿司,通常会做成军舰,即用海苔把醋饭围起来,再填满海胆,海胆黄佐以出汁酱油和少量现磨山葵可以进一步提升其美味。当然还会做成海胆丼,热腾腾的米饭上,铺上满满一层海胆。

在意大利和西班牙,生吃海胆的方式是和松软的白面包一起。很多厨师更是创造了一些创新的吃法,添加面包酱,混合鱿鱼、蛋黄等。其中,经典菜式奶油意大利面就喜欢添加海胆,这道菜最开始起源于西西里岛,用橄榄油、大蒜和欧芹煎炸

海胆后,将其放在意大利面中搅拌均匀享用。

据说,海胆很受分子料理厨师的喜爱。1994年,厨师Ferran Adria创造了第一盘分子料理——海胆慕斯,这是第一次在料理中使用泡沫,它代表着法国新式烹饪和分子料理的开始。将海胆烤制也是不错的选择,烤制海胆是越南富国岛的一项特色料理,地道的做法是带壳在炭火上烤制,并用酸橙汁、盐、小洋葱碎和花生碎来调味。

笔者还在盛产海胆的外伶仃岛吃过当地人民用海胆做成的海胆肠粉。外伶仃岛民将当地富饶的新鲜海胆,与广式特色拉肠粉混合,调制出最珍贵的海胆肠粉,实在让人喜出望外呢。



肥美的马粪海胆



外伶仃岛的海岛肠粉



西式夹面包的吃法



海胆丼