

聚焦荆州市银行机构开展“中小微企业金融服务能力提升工程”主题宣传活动

主办单位:中国人民银行荆州市中心支行 荆州日报社

平安数字金融为中小微企业发展保驾护航

平安银行荆州分行金融创新谱写小微企业发展新篇章

□ 记者 陈浩 通讯员 罗斗

自2013年成立以来,平安银行荆州分行一如既往地坚持“支持中小企业、服务地方经济”的经营理念,充分发挥特色产品和相关政策优势,不断把更多低成本、高效率、易获得的金融服务提供给中小微企业,为破解中小微企业“融资难、融资贵”的难题、支持荆州经济社会高质量发展贡献“平安”力量。

贡献金融力量 破解小微发展难题

新冠肺炎疫情之下的2020年和2021年,中小微企业和个体工商户经营更加困难。

近两年来,平安银行荆州分行主动融入荆州经济社会发展,积极响应市委、市政府、人民银行及相关主管部门的政策号召,开展“百行进万企”活动,实地走访了解中小微企业生产经营情况,为重大建设项目提供风险保障,为重点发展行业优化金融资源,为民营企业、国企和中小微企业增添发展动力,多措并举为实体经济的稳健发展保驾护航。

通过线上供应链金融、互联网金融,平安银行结合自身对中小微企业服务的多年实践积累,构建了服务于中小微企业的“小企业数字金融”服务体系,该体系集成平安银行强大科技实力、综合金融服务和大数据资源整合能力,引入人工智能、机器学习等最新技术,对银行服务中小微企业所遇到的企业生命周期短、银行服务成本高、风险大、小微企业融资难、融资贵等问题,提供多赢的解决方案,提高服务效率,降低了企业融资成本。

此外,平安银行荆州分行还积极借助“百行进万企”活动,



工作人员细心指导客户办理自助业务。

对全市千余户中小微企业进行问卷及实地走访调研,通过对融资困难的中小企业下调贷款利率、对存量小微客户进行借新还旧为企业续贷、免收各项服务费等一系列举措,将“金融活水”流入每个中小微企业。

2020年疫情后,荆州开发区某纺织企业因资金周转需求向该行申请经营贷款。该行了解了客户实际情况后,立即为其开通疫情复工复产扶持绿色通道。客户经理上门开展一站式服务,从贷款申请到审批放款3天完成,为企业解决了燃眉之急。

为加大对增量授信企业的贷款投放,2021年1至7月,该行对公条线分两次向荆州当地某小型企业发放流动资金贷款3亿元,担保方式为信用方式,用于补充企业日常经营所需的流动资金,有效缓解了企业资金压力。

创新科技赋能 助力中小微企业发展

作为当下具有国际竞争力的科技型综合金融集团,中国平安专注“金融+科技”双驱动发展,不断提高精准服务实体经济的能力。基于自身的金融科技优势,中国平安不断探索服务小微企业新模式,开发支持小微企业新产品,助力解决中小微企业融资难、融资贵、融资慢这一世界性难题。

针对普惠金融重点服务对象在金融服务获得上的短板,为更好支持普惠金融发展,围绕“减环节、减材料、减时效”,平安银行武汉分行持续简化审批流程、缩减客户资料,缩短获贷时间,提高普惠金融服务质效,为小微企业融资服务营造良好的营商环境。

针对受疫情影响较为严重的企业的应急资金需求,平安银行荆州分行执行信贷快速审批流程,开通审批绿色通道、预留专项信贷规模,对符合条件的小微贷款FTP优惠调整至60BP(对符合条件的普惠涉农贷款FTP优惠调至75BP),保障企业的资金需求。

针对中小微企业规模小、数量多、涉及行业广泛、灵活性等特点,平安银行荆州分行积极向线上化、模型化、自动化转型,持续推进各项金融工具的优化和升级,探索各项金融平台的研发和推广,将传统金融服务触手可得。口袋银行APP和数字口袋APP可支持为个人客户和企业客户线上提供贷款申请和审批功能,推进实施线上办押,



普惠金融客户经理拜访企业客户。

不断提高客户贷款需求的响应速度和放款效率,提高贷款获得体验感。

通过科技的应用和赋能,平安银行荆州分行切实帮助本土中小微企业以更多元化的方式获取信贷资源和各类金融服务,真正为中小微企业的发展壮大保驾护航。

激发内生动力 提升金融服务水平

为激发普惠金融供给的内生动力,充分调动银行普惠金融开展的积极性,今年以来,平安银行荆州分行认真按照人民银行武汉分行工作部署,积极上门对接小微企业,深入了解企业需求,听取小微金融服务意见,开展“四张清单”工作宣传,使小微企业加入到“四张清单”管理中来,让银行接受客户监督。

该行紧紧围绕“四张清单”管理要求,积极抓实抓细各项工作。风险管理部牵头各相关部门积极贯彻落实“四张清单”工作机制,充分利用平安银行“金融+科技”优势,充分利用支行网点等物理环境该行小微金融产品清单和审批权限等消息外,还创新利用线上化产品优势,通过数字口袋、口袋银行、微信公众号等渠道,以短信、APP提示消息等方式确保100%触达客户申请结果,优化小微金融服务营商环境。

2021年平安银行总行制定下发《平安银行2021年组织

绩效考核小微企业金融服务指标考评指引》,强化分行KPI考核体系中“小微企业金融服务”工作要求,明确考核结果与分行主要负责人年度个人绩效评定挂钩,对考核排名实行“一票否决”调整权,确保分行达成全年普惠金融经营目标,切实提高服务水平。为持续落实监管“增量、扩面、提质、降本”的工作要求,加大全行小微企业贷款投放力度,总行组织开展全行“开门红”和二季度普惠金融业务营销竞赛,提高信贷人员工作积极性,大力拓展普惠金融业务。

为理顺该行普惠金融管理机制,提升全行普惠金融统筹管理能力,借助零售成熟渠道和模式促进全行普惠金融业务全面发展,总行于2021年初做出普惠金融事业部划归零售条线管理的战略调整,扩大普惠金融展业团队力量,推进普惠和消金交叉销售,提高业务团队综合经营能力,提升该行普惠小微金融服务能力。

通过金融科技的应用和赋能,加上内生动力的进一步激发,平安银行荆州分行内外兼修,为破解小微企业发展难题提供多赢的解决方案,切实降低了企业融资成本,从而实现服务质效的提高。

随着“十四五”的开局,荆州经济社会发展进入新的阶段,平安银行荆州分行已积极行动起来,推动中小企业快速成长,带动实体经济高质量发展,必将为荆州加快建设区域性中心城市添砖加瓦!

荆州市胸科医院携手长江大学文理学院 创新健康教育与志愿服务模式

本报讯(特约记者张江江)12月17日,荆州市胸科医院携手长江大学文理学院,共建青年志愿服务基地和结核病健康教育基地,并举行授牌仪式。

结核病是严重危害人民健康的慢性传染病。健康教育与健康促进工作是结核病防治工作的一项重要环

节,结核病宣传志愿者是开展健康教育工作的“生力军”。

“医院携手高校,建立长期合作关系,将健康教育与志愿服务相结合,进一步规范、系统化、常态化,是市胸科医院的创新之举,对全市卫生系统开展健康教育与健康促进工作具有重要意义。”市胸科医院相关负责人表

示,希望通过院校合作,打造健康教育志愿服务品牌,提升健康教育的实效。

该院将继续围绕人民群众多样化、高品质健康需求,创新志愿服务和健康教育模式,将志愿服务基地打造成荆州“创文”的一个窗口,不断提升结核病健康促进工作水平和影响力,为“文明荆州”“健康荆州”建设作

出新的贡献。

据悉,该基地启动以后,将组建健康教育与促进志愿服务队,进社区、学校、机关、企业、公共场所……通过各种志愿服务活动,由点及面,最大程度地发挥医护人员和大学生志愿者的作用,提升公众抗疫情的健康意识,用实际行动践行志愿者服务精神。

荆州市中医医院举办市级继教项目 《盆底超声在临床中的应用》

本报讯(特约记者龚天佐 通讯员汪振华)为推广盆底超声在诊断女性盆底功能障碍性疾病中的应用,促进盆底超声在基层医院的发展,使基层超声医生对盆底超声有更深刻的认识,近日,荆州市中医医院超声科举办基层医院盆底超声培训暨市级继教项目《盆底超声在临床中的应用》,来自全市各县市区医疗单位的200余名专业技术人员参加会议。

该院副院长黄缨表示,希望通过此次培训,推动妇科临床与超声诊断结合

更加紧密,促进荆州地区盆底疾病认知、预防、规范检查及治疗水平进一步提高,更好地造福百姓。

在学术交流环节,武汉大学人民医院妇产科超声科专家石华教授及其团队,为参会学员进行了理论讲解和实际案例分析。大家一致认为,此次活动对盆底超声的临床应用价值起到了有力促进作用,以后将不断规范盆底检查及治疗手段,努力提高临床盆底疾病诊治水平,更好地为广大女性服务。

咸菜、腊肉不能吃? 会致癌? 要想吃得放心,牢记这4点

科学养生

入冬,各种蔬菜就变得难保存,咸菜也应运而生,榨菜、酸菜、腌萝卜、雪里蕻、橄榄菜……吃馄饨、稀饭、面条时加一些,味道马上就变丰富了。还有些家庭会腌制腊肉、香肠、咸鱼等,能炒、能炖,还能切片凉拌,油而不腻,咸香味美,极受欢迎。

但如今,很多人在吃腌制食品时,心里都会有顾虑:“它们含有亚硝酸盐,会致癌!”究竟事实如何?今天就带大家了解一下。

亚硝酸盐的真面目

亚硝酸盐可以说是腌菜、腌肉类不好传言的源头。但你可知,即使不是加工、腌制食品,也是含有一定的亚硝酸盐的。但亚硝酸盐究竟是怎么来的?又是怎样影响人体健康的?

1.亚硝酸盐的前身:硝酸盐

亚硝酸盐的前身其实是硝酸盐,而硝酸盐是自然界中广泛存在的一种无机盐,在人们的日常食品与水源中均含有。尤其是蔬菜,像菠菜、芹菜、土豆、胡萝卜、豆类等,含量较高。

在还原菌的作用下,硝酸盐可以被还原为亚硝酸盐;在高温蒸煮或者长期置于有氧环境下,硝酸盐也会转化成亚硝酸盐。

2.亚硝酸盐本身并不致癌

亚硝酸盐本身并没有致癌性,是全世界范围内允许在食品中存在的防腐剂,只要在国家标准内是没有中毒风险的。

如果短时间内误食大量(0.2-0.5克)的亚硝酸盐,容易引起急性中毒,造成高铁血红蛋白血症,出现头痛、头晕、乏力、胸闷、气短、心悸、恶心、呕吐、腹泻等。这时一定要尽快就医。

那既然亚硝酸盐本身并不致癌,为何又与癌症有关?

3.亚硝酸盐+胺类:致癌物

当亚硝酸盐进入胃里,遇到蛋白质的分解产物胺类,胃中的酸性环境会促使两者发生反应,亚硝酸盐就会转变成有致癌性的亚硝胺。

而亚硝胺是包括胃癌、肠癌在内的多种癌症的罪魁祸首!且据13个国家的生态学数据分析:亚硝酸盐的摄入量与胃癌的死亡率有显著的相关性。

腌制食物不宜多吃的三个原因

其实除了亚硝酸盐,腌制类的食品并不推荐吃的理由还有以下几个:

1.营养流失

腌制食品经过长时间的腌制保存,其中的营养物质大部分被破坏,尤其是腌制的蔬菜,其中的天然抗氧化成分有较大损失,维生素成分也几乎丧失殆尽。

2.盐过量

毫无疑问,腌制食品里含有大量的盐分。世界卫生组织建议每人每

日食盐摄入量应在6克以下,而我国国民本就有盐摄入量超标的问题,再加上这些腌制食品,可谓“雪上加霜”!

当摄入过多的盐后,为了保持体液平衡,细胞外液就会随之增多,血容量也会增加,血压也就升高了,而高血压又会进一步导致心血管疾病。

另外,过量的食盐会加重肾脏负担,若不能及时排出,会导致水肿并增加肾脏受损的风险!

3.其它有害化学物质

腌制的肉内存在亚硝酸盐的问题,而熏烤过的腌肉则有有害物质更多。

熏烤过程中,动物肉的油脂会因为高温滴下,落在炭火上会产生大量浓烟,这些浓烟中不乏一些有害物质,如多环芳烃、煤焦油等有害化学物质和强致癌物苯并芘。

多项实验证明,长期吸入或食用含苯并芘较高的食物易诱发肺癌、肝癌、胃肠道癌症等。

而这些有害物质不仅存在于烟雾中,还会存在熏制肉的表面。经常食用后果可想而知!

腌制食品,对我们很多人来说都是日常必备的一类饮食,有时候都忍不住想吃。那怎么吃可以帮助降低危害呢?接着来看。

循四步,减伤害,放心吃

1.注意腌制时间

一般在腌菜腌制后的7-15天里,亚硝酸盐的产量最大,含量最多;而在21天后,其含量会明显降低,

此时食用相对安全。

如果是去商场购买,也要注意选择正规的厂家。

2.控制量

成年人每次的食用量最好不要超过150克,50克左右为宜。一周内食用最好不要超过3次,不要连续食用。

3.搭配维生素C

维生素C可以有效阻断亚硝酸盐的形成,尽可能避免身体吸收致癌物。因此,在吃了腌制食品后,可以吃些猕猴桃、樱桃、草莓、橙子富含维C的食物。

4.合理烹饪

①清洗、浸泡 腌制食品食用前都要进行清洗,去除浮尘和其他有害微生物;而适当浸泡一会儿能帮助稀释亚硝酸盐。

②搭配蔬菜 蔬菜中含有的纤维素,能促进排便,从而减少人体对有害物质的吸收。

③巧用香辛料 不管是蒸煮还是炒制,都可以放入大蒜、辣椒、生姜。

这些辛辣调料不仅可以帮助抑制胃中的硝酸盐还原菌,降低硝酸盐的含量;还能起到增强肠胃蠕动,促进消化液分泌的作用,从而加速有害物质的分解、排出。

但要注意的:是有高血压、血脂异常、肾病的患者以及孕妇、儿童都应少吃甚至不吃腊肉、咸菜。

(来源:健康湖北)

谢华谈 肾病

你是慢性肾脏病的易患人群吗?

慢性肾病的发病是由多种因素共同造成的,其发病机制也十分复杂,但具有以下危险因素的人群发病明显增高,应高度重视。首先,患有糖尿病、高血压、心血管疾病的人,以及有肾脏病家族史的人更容易得慢性肾病。

其次,代谢性疾病(肥胖、高血脂、高尿酸)、长期使用肾毒性药物(非甾体类抗菌药、抗菌素等)、慢性泌尿系感染、尿路梗阻、高凝状态、自身免疫性疾病(红斑狼疮等)、高蛋白饮食。

吸烟、过度饮酒、年龄65岁以上等也易患慢性肾脏病。



谢华 主任医师



近日,荆州市胸科医院第四党支部开展“我为群众办实事”活动,为李璋镇医院提供技术支持和疑难病例查房。(张江江 摄)