

# 7月起,这些新规将影响你我生活



佛山全面推行租住商品住房提取住房公积金网上申报、机动车将实行“一车一票”、特困人员认定条件适当放宽……进入7月,一大波新规实施,我们的生活将发生怎样的变化?一起来看看。

## 1 佛山全面推行租住商品住房提取住房公积金网上申报

日前,佛山市住房公积金管理中心发布《关于全面推行租住商品住房提取住房公积金网上申报的通告》,明确自7月1日起,佛山市租住商品住房提取住房公积金业务将实施全面网上申报。

大厅业务窗口不再受理租住商品住房提取住房公积金业务申请(持非居民身份证的职工除外),符合申报条件的佛山职工,登录中心网上办事大厅或佛山公积金微信公众号,无须提供任何资料,按照指引申报即可。

## 2 《佛山市集体户口管理规定》实施

日前,佛山市公安局牵头制定《佛山市集体户口管理规定》(以下简称《规定》),填补佛山集体户口服务管理的政策空白。《规定》于7月1日起实施。

其中,针对本市户籍居民因离婚、房屋所有权发生转移后户口无处迁移,或者非本市户籍居民符合“积分入户”、“稳定居住就业入户”等准入政策但无处落户的难题,《规定》通过发挥政府公共集体户口的兜底作用,有效畅通落户渠道,解决上述难题。

## 3 全面实施重型柴油车国六排放标准

日前,生态环境部发布《关于实施重型柴油车国六排放标准有关事宜的公告》,明确自2021年7月1日起,全国范围全面实施重型柴油车国六排放标准。

六排放标准的重型柴油车(生产日期以机动车合格证上传日期为准,销售日期以机动车销售发票日期为准),进口重型柴油车应符合国六排放标准(进口日期以货物进口证明书签发注运抵日期为准)。

## 4 机动车将实行“一车一票”

国家税务总局、工业和信息化部、公安部共同制定了《机动车发票使用办法》,自5月1日起试行,7月1日起正式施行。

销售机动车开具机动车销售统一发票时,应遵循以下规则:按照“一车一票”原则开具机动车销售统一发票,即一辆机动车只能开具一张机动车销售统一发票;机动车销售统一发票的“纳税人识别号/统一社会信用代码/身份证明号码”栏,销售方根据消费者实际情况填写;消费者丢失机动车销售统一发票,无法办理车辆购置税纳税申报或者机动车注册登记,应向销售方申请重新开具机动车销售统一发票;机动车销售统一发票打印内容出现压线或者出格的,若内容清晰完整,无需退还重新开具。

## 5 全国实施“证照分离”改革全覆盖

国务院日前印发《关于深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力的通知》(以下简称《通知》),部署自2021年7月1日起,在全国范围内实施涉企经营许可事项全覆盖清单管理,对所有涉企经营许可事项按照直接取消审批、审批改为备案、实行告知承诺、优化审批服务等四种方式分类推进审批制度改革,同时在自贸试验区进一步加大改革试点力度。

《通知》提出,要大力推动照后减证和简化审批。中央层面设定的523项涉企经营许可事项,在全国范围内直接取消审批68项,审批改为备案15项,实行告知承诺37项,其余事项采取下放审批权限、精简条件材料、优化审批流程、压减审批时限等优化审批服务的措施。

《通知》提出,要强化改革系统集成和协同配套。实施涉企经营许可事项清单管理,清单之外一律不得限制企业进入相关行业开展经营。推进电子证照归集运用,2022年底前全面实现涉企证照电子化。

## 6 特困人员认定条件适当放宽

新修订的《特困人员认定办法》(以下简称《办法》)已于2021年4月15日民政部第8次部长办公会议审议通过,自2021年7月1日起施行。

《办法》适度拓展了“无劳动能力”的残疾种类和等级,在原有认定“一、二级智力、精神残疾人,一级肢体残疾人”为无劳动能力

的基础上,增加了“三级智力、精神残疾人,二级肢体残疾人和一级视力残疾人”,规定上述残疾人应当认定为无劳动能力。《办法》完善了“无生活来源”的认定条件,认定特困人员“无生活来源”的具体条件是其收入低于当地最低生活保障标准,且财产符合当地特困人员财产状况规定。

## 7 全面推行税务证明事项告知承诺制进一步推动彻底取消有关证明事项

国家税务总局印发《全面推行税务证明事项告知承诺制实施方案》,7月1日开始正式实行税务证明事项告知承诺制。

国家税务总局根据部门信息共享和行政协助机制完善程度以及事中事后监管能力水平,适时扩大税务证明事项告知承诺制适用范围,并进一步推动彻底取消有关税务证明事项。

各省、自治区、直辖市和计划单列市税务局对已经通过信息共享取得并可即时查验的税务证明,可自主公告决定不再索要有关证明材料和承诺书,并报国家税务总局备案,以查验结果替代证明材料。

## 8 银保监会出台新办法将银行保险机构许可证整合为三类

银保监会制定出台了《银行保险机构许可证管理办法》(以下简称《办法》),自2021年7月1日起施行,旨在加强银行保险机构许可证管理,促进银行保险机构依法经营。

《办法》将银保监会向银行保险机构颁发的许可证整合为金融许可证、保险许可证和保

险中介许可证三类,并明确了各类许可证的适用对象。《办法》统一了许可证记载内容,包括机构名称、业务范围、批准日期、机构住所、颁发许可证日期、发证机关等,同时优化统一了银行保险机构新领、换领、缴回许可证相关管理规定及时限要求。

整理/珠江时报记者 刘浩华 来源/南海发布

# 吃小龙虾正当季 “食用指南”送给你

如今天气炎热,正是吃小龙虾的季节。每年这个时候,关于小龙虾的传言都不断传出,到底哪些真哪些假?本期为你一一解读。另外,吃小龙虾要注意什么?应该怎么清洗?怎么做比较好吃?一起来了解吧!



关于小龙虾的传言

### 传言1:吃小龙虾会出现横纹肌溶解症?

横纹肌溶解的发生与个体基因差异有关,目前还没有明确证据证明其与小龙虾之间有必然的联系。简单来说,就是某种原因导致人体肌肉细胞像水泡一样破了,细胞里的物质被释放出来进入血液,造成了机体的损伤。临床表现包括全身肌肉酸痛、四肢肌肉无力、大腿和躯干麻木、呼吸困难、肌肉僵硬、尿液呈酱油色。如果身体出现不适,第一时间送医救治,绝大多数患者经过重症监护治疗后都能痊愈,而且不会留下什么后遗症。注意一定不能拖,拖到最后可导致急性肾功能衰竭,甚至死亡。

### 传言2:吃小龙虾会导致寄生虫入侵身体?

小龙虾体内的确携带一些寄生虫,不仅小龙虾有,很多水产品如螃蟹、贝类、鱼类等都可能携带寄生虫。寄生虫虽然可怕,但要消灭它也很简单。首先一定要彻底煮熟,无论煮、炒还是焖,只要在100℃的高温下持续10分钟左右,虾肉彻底熟透就不会有寄生虫了。如果是存放在冰箱里的小龙虾,煮的时间要更长,因为虾壳较硬,冻过之后肉会更难煮透。其次,处理时要去掉虾脑壳,小龙虾携带的肺吸虫通常寄生在消化系统内,所以最好不要吃小龙虾的头和腮等部位。

### 传言3:小龙虾重金属超标?

有研究表明,小龙虾对铜、镉、锌、铅、铬等重金属具有很强的积累能力,也能够污染严重的环境下存活,但这并不能证明食用小龙虾就会把这些重金属也一起吃掉,还是要看小龙虾的质量和处理方法。不要在市场上购买来历不明的非养殖虾,因为野外捕捉的所谓绿色纯天然虾,可能生活在污染较重的自然水体中,也许会有较高的重金属蓄积,而正规养殖产地的小龙虾都要经过免疫抽检,一般不容易存在重金属超标问题,安全性有一定保障。重金属主要富集在虾的外壳、腮和内脏中,处理小龙虾的时候,把虾外壳清洗干净,去掉虾脑壳、虾黄以及虾线,就可以避免吃到重金属。

## 吃小龙虾的注意事项

- 普通人:**避免食用过量,要避免在短时间里频繁、大量食用小龙虾,否则可能会摄入过多蛋白质导致无法吸收,加重肾脏负担。
- 过敏体质人群:**不要吃小龙虾是河鲜,本身容易过敏的人群要注意。
- 高尿酸、痛风患者:**少吃小龙虾,小龙虾嘌呤较高,食用可能加重病情,导致关节疼痛。
- 孕妇、老人、儿童、体弱者:**煮熟食用,如果小龙虾没有清洗干净或没有煮熟,容易引起急性胃肠炎以及寄生虫感染。

## 如何辨别小龙虾是否新鲜?

- 闻:**死虾的腥味较重,可以通过用鼻子闻来判断小龙虾是否新鲜。如果烹饪时佐料放得比较多,腥味有可能被盖住,可以用下面的方法继续判断。
- 摸:**如果小龙虾没有去脚,可以注意观察虾脚,因为死虾的脚特别容易断。
- 按:**剥开虾壳之后,用手指按压虾肉,如果肉有弹性,按压后很快恢复,说明虾是新鲜的,如果肉按着没有弹性,且容易压散,说明是不新鲜的。
- 尝:**可以尝一下虾肉的质感,新鲜虾的肉质紧实弹牙,死虾的肉质松软,甚至会有怪味,如果发现虾有问题要赶快吐掉,并用清水漱口。

## 如何清洗小龙虾?



- 先用清水冲洗几遍,将表面的杂质冲洗干净。
- 水里加入盐和白酒浸泡2~3个小时,让小龙虾把体内的脏东西吐出来。
- 用软毛牙刷仔细刷洗小龙虾的腹部,其腹部有褶皱,容易藏污纳垢。
- 剪掉头部,剔除虾线,去除虾脚和虾腮,再用水冲洗一遍即可。

## 小龙虾菜谱推荐

### 蒜蓉小龙虾

**材料:**小龙虾、大蒜30~50瓣、蚝油1勺、盐适量、糖一小勺、生油2勺、醋半勺、油适量

**步骤:**

- 烧一大锅水,水沸腾后放入清理好的小龙虾,盖上锅盖焖煮2分钟。
- 蒜切末备用,热油下锅,烧开后关火,放入蒜末翻炒,炒出香味后放一勺蚝油。
- 开火,加入沸水煮过的小龙虾翻炒。
- 准备一个碗,加入一大勺刚煮过龙虾的开水,加入两勺生油、半勺醋、小勺白糖。
- 调好的汤汁倒入锅中,接近没过小龙虾即可,开大火煮10分钟以上,煮至收汁,加盐调味即可。

### 香辣小龙虾

**材料:**小龙虾、青椒3个、红椒1个、小米椒一把、泡椒一小把、干辣椒段两把、生姜1~2个、蒜瓣15个、大葱5根、花椒一把、黄瓜1根、豆瓣酱2大勺、老抽1勺、料酒1勺、花椒粉半勺、孜然粉半勺、八角1个

**步骤:**

- 烧锅倒油,油热后倒入处理好的虾,这样虾肉更嫩一些,油炸时间控制在1分钟左右捞出。
- 姜、蒜瓣剁末,小米椒、泡椒切碎,大葱切段,青椒、红椒滚刀块,黄瓜切条备用。
- 锅中加入大约平时炒菜三倍的油,油温八成熟的时候加入豆瓣酱、姜末、蒜末,翻炒出红油。
- 加入花椒、八角、小米椒、泡椒、干辣椒,加入一勺老抽和料酒。
- 加入小龙虾和葱段,撒上适量的盐调味,翻炒均匀。
- 加一些水,大概没过小龙虾即可,5分钟后加入青椒、红椒翻炒,再过5分钟后加入黄瓜。
- 可以按口味再加入盐等调味品调味,出锅时撒上葱花即可。

### 清蒸小龙虾

**材料:**小龙虾、大葱1根、姜片5片

**步骤:**

- 水中加入大葱段、姜片,烧至沸腾,然后放上蒸格,把小龙虾倒入,盖上锅盖。
- 蒸15分钟,保证每只虾都熟透。
- 可以根据口味选择喜欢的蘸碟,糖醋、芥末、油辣椒都可以。

整理/珠江时报记者 刘浩华 来源/生活最美好