



标题新闻：□ 李克强在湖南考察时强调 加快新旧动能转换 增强发展内生动力 □ “天鲲号”首次试航成功

北京出台餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范

超过就餐时间尚未使用餐具须再消毒

本报讯（记者 唐诗）昨天，北京市食药监局发布《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》，规范餐饮业后厨和就餐环境。当天上午，现场检查了凯德MALL6楼的望湘园餐厅。

餐饮业后厨和就餐环境既关系到食品安全，也关系到消费者

的餐饮体验和感受，是餐饮企业的“里子”和“面子”。此次发布的《北京市餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》适用于全市的餐饮企业，包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆（含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅）的就餐环境以及后厨环境卫生的相关标准及要

求，分为5部分33条70余款，以促进首都餐饮业品质整体提升。

11时，食药监局工作人员来到凯德MALL6楼的望湘园，进行现场检查。记者看到，餐厅门口内放置了“阳光餐饮”展示屏，展示屏上滚动展示着餐厅后厨、凉菜间、清洗间的实时画面，并展示出

展览路街道食药所的量化分级评定等级“B”。《规范》提倡制作中英文双语菜单，望湘园菜谱已用中英文同时标注菜品名称。市食药监局工作人员依次到后厨、仓库、清洁间进行检查。

记者发现，餐厅的后厨原料登记表、后厨每日开档表、后厨

每日收档表、筐箱反馈表等统计本依次挂在墙上。市食药监局工作人员向记者表示，“这是很实用的做法，可以再制作出电子版。”望湘园华北区外联徐经理说，“这次规范的发布，对我们企业提升食品安全管理水平有非常好的指导意义。”（下转第3版）

朝美领导人会晤

6月12日，朝鲜最高领导人金正恩（左）与美国总统特朗普在新加坡举行会晤。（相关报道详见第7版）

新华社发



本期维权

工伤后出车祸加重伤情 新创伤并非旧伤所引起

员工以工伤复发起诉索赔遇阻

详见第11版

每日观点

集体协商，越细致越好

详见第2版

公交新开4条快速直达专线

详见第3版

德胜多渠道促非公企业建会

详见第4版

2022相约北京

北京冬奥场馆建设进行时

国家速滑馆：

马鞍空间，“冰丝带”节能多用

水立方冰壶场馆：

冰水转换，见证两届奥运遗产

“敦煌飞天”：

大跳台融入首钢元素

详见第13版

今日天气



天空状况：阴有分散性阵雨
风向：北转东风
风力：2、3级
最低气温：18℃ 最高气温：28℃

今日限行 尾号：1和6

明日限行 尾号：2和7

本报法律顾问：常卫东