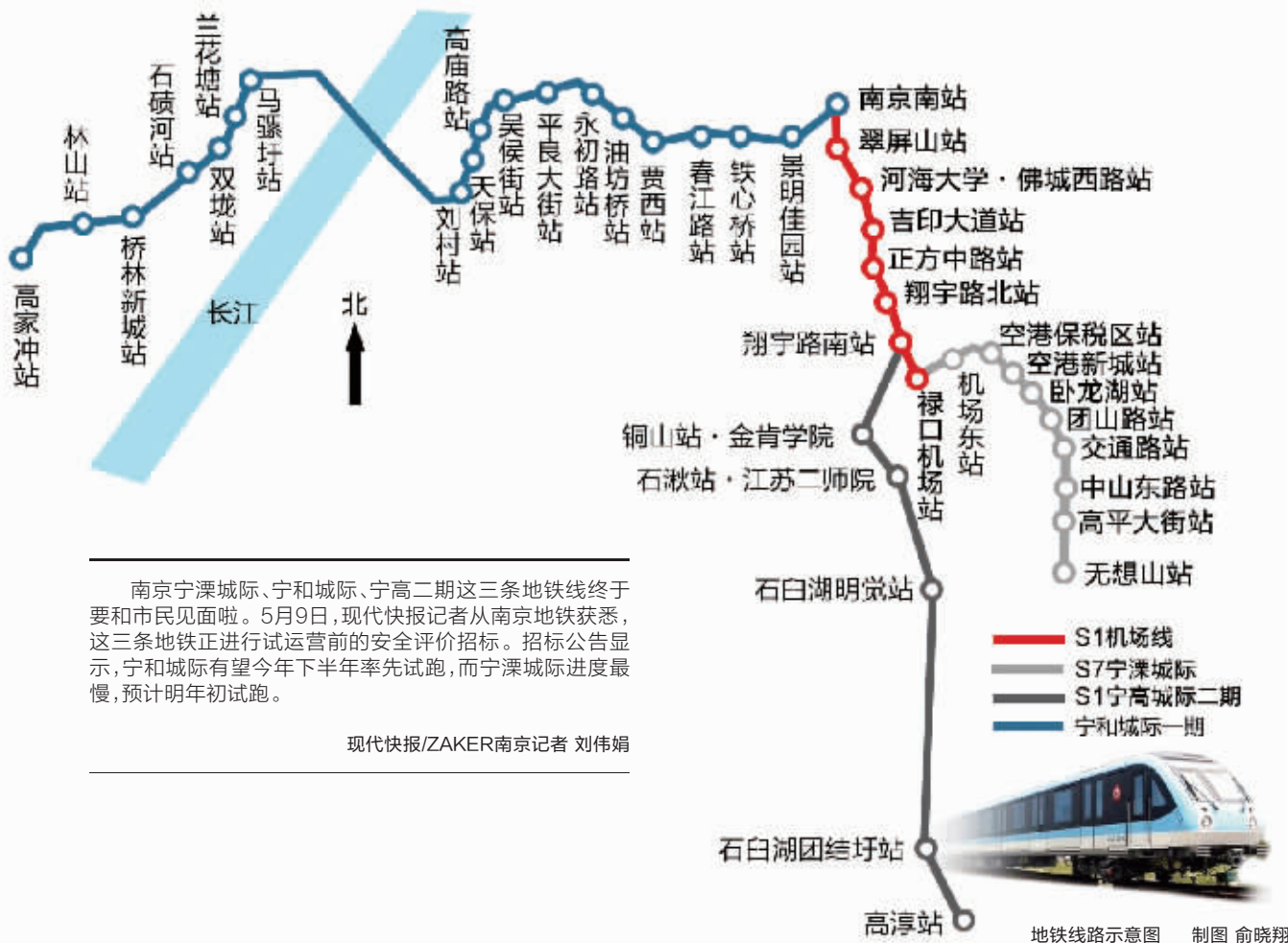




## 交通便利

南京宁溧城际、宁和城际、宁高二期正进行试运营前安全评价招标

## 三条地铁将试跑,宁和首发



## 试运营前,三条地铁将进行安全评价

## 招标

现代快报记者了解到,安全评价是地铁线试运营前的必经步骤。那么,什么是安全评价呢?

招标公告显示,在本工程地铁线路试运行后至试运营前的阶段,分别开展试运营前安全评价工作。即检查各条地铁线路工程的安全设施、设备、装置与主体工程同时设计、同时施工、同时投入生产和使用的情况;安全生产管理措施、规章制度、事故应急情况;防灾系统安全性能热烟测试情况等,分别从整体上评价地铁线路在开通试运营前的安全条件,作出是否满足

试运营安全条件的评价结论。

针对三条地铁的试运营前安全评价,南京地铁在招标公告中公布了进度安排。具体安排如下:

## ■宁和城际

2017年9月15日前完成现场检查及热烟测试工作;2017年10月31日前完成试运营前安全评价报告的编制、评审和修改工作。

## ■宁高二期

2017年10月15日前完成现场检查及热烟测试工作;2017年11月30日前完成试

运营前安全评价报告的编制、评审和修改工作。

## ■宁溧城际

2018年1月15日前完成现场检查及热烟测试工作;2018年2月28日前完成试运营前安全评价报告的编制、评审和修改工作。

鉴于安全评价工作在线路试运行后至试运营前的阶段进行,由此可以看出,宁和城际有望9月前试跑,而宁高二期将紧跟其后。最慢的宁溧城际,也计划于明年初试跑。

## 进展

## 宁溧城际

“小粉”列车曝光,萌翻网友

## ■线路概况

全长约30.787公里,其中地下线10.839公里,高架线18.250公里,过渡段0.803公里,路基0.895公里。

线路共设9座车站,其中5座地下站,4座高架站。

9个规划站点为机场东站、空港保税区站、空港新城站、卧龙湖站、团山路站、交通路站、中山东路站、高平大街站、无想山站。

## ■最新进展

宁溧城际标志色为薄红梅色。4月底,宁溧城际小粉列车曝光,萌翻网友。目前,宁溧城际TA10标段已率先实现洞通。

今年8月,宁溧城际全线将实现洞通。

## 宁和城际

江北高架段接触网送电成功

## ■线路概况

宁和城际一期东起南京南站,经大胜关铁路桥过江,西至浦口桥林,全长36.26公里,设车站19座。其中,地下站10座,分别是南京南站、景明佳园站、铁心桥站、春江路站、贾西站、油坊桥站、永初路站、平良大街站、吴侯街站、高庙路站。另有高架站9座:天保站、刘村站、马骡圩站、兰花塘站、双墩站、石碛河站、桥林新城站、林山站、高家冲站。

## ■最新进展

4月底,宁和城际轨道交通桥林车辆段开始“热滑”试验,此次热滑试验是检查轨道、接触网、供电等车辆段系统的整体运行情况。5月初,宁和城际江北高架段接触网送电成功,为接触网热滑创造良好条件,同时也为大胜关区段接触网施工减轻了压力。

## 宁高二期

最新站名公布,将用横排座椅

## ■线路概况

线路全长约52公里,由机场S1号线的翔宇路南站向南延伸至高淳。全线设车站6座,除翔宇路南站为S1号机场线已运营车站之外,其余5座都是新建车站。其中新建4座高架站、1座半地下站。

## ■最新进展

4月下旬,宁高二期最新站名曝光。新建的5座车站站名分别是:铜山站·金肯学院、石碛站·江苏二师院、石臼湖明觉站、石臼湖团结圩站、高淳站。与此前相比,就高淳站站名未作更改。与南京已运营线路不同,宁高二期列车车厢内的座椅是横向设置的。

截至3月底,宁高二期已实现“轨通”,新建5座车站已全面转入设备安装及装修施工。预计年底,宁高二期将开通。

## 食品安全

5月9日,南京市消费者协会和南京餐饮商会组织餐饮食品安全培训,餐饮商会会长沈加华表示,要在全市推广后厨管理行业标准,更好地明厨亮灶。

现代快报/ZAKER南京记者 徐岑文/摄

## 后厨不仅要亮出来 还要五颜六色

南京将推广后厨颜色管理行业标准

## 后厨里的手套有近10种颜色

进入餐厅,右手是用餐大厅,左手就是后厨。后厨所有的墙壁都换成了玻璃,透过玻璃,能看到厨师在切菜、摆盘、炒菜。5月9日,现代快报记者到真知味参观,看到墙上就挂着“先看厨房后尝菜”的标语。

最特别的是,墙上装着一个厨房毛巾消毒柜。上面一层挂着白色和橙色的毛巾,下面一层是蓝色的毛巾。“白毛巾是冷菜间的毛巾,擦直接接触食物的餐盘;橙色毛巾是擦砧板的,蓝色毛巾是擦台面的。还有些毛巾没有挂这儿,比如擦地板的毛巾,那就不能摆在一起,互相污染。”企业营销主管方飞介绍。

记者了解到,不仅是毛巾,这个后厨充满了五颜六色的用具,光手套就有近10种颜色。“比如黑色手套清理下水道,蓝色手套清理卫生;黄色手套是杀鱼的,钢丝手套是剁骨头的;还有一次性透明手套是直接接触食物的。”方飞说。

切菜的刀也要分颜色,红色刀柄切生菜、黄色刀柄切熟食;摆放菜的蔬菜筐也有讲究,红色的放没有经过任何处理的菜,经过简单清理的放蓝色蔬菜筐,洗得干干净净的放在白色蔬菜筐。

“我们还严格要求厨师不能用拖把拖地,必须用抹布擦。”方飞解释,不是说拖把拖不干净,更重要的是因为抹布擦地比较吃力,厨师会更加珍惜后厨环境。

## 颜色管理将形成行业标准

记者了解到,上面这些“颜色”分类管理办法,就是“源全5S”管理系统。“5S是5个英文单词的缩写,是指整理、存放、清洁、标准和修养。目前,南京后厨管理能做到这样标准的只有三五家。

南京市消费者协会副秘书长曹玮介绍,南京一年差不多有2000件餐饮企业投诉,其中30%到40%是关于食品安全的,其次是卫生状况和服务问题。

对此,南京市餐饮商会会长沈加华表示,他们要将“源全5S”管理系统形成行业标准,在全市推广。“我们一年将投入100万,免费培训各大餐饮企业,也特别欢迎小餐馆来学习。”他表示,根据测算,小餐馆进行硬件改造,花费在万元以下,“食品安全远比赚钱重要,我们希望餐饮老板有这种意识,才能长远发展。”



消毒柜里的毛巾,不同颜色有不同用途