



ENSURING FOOD SECURITY

食品安全第一道 “安全锁”

北京会所对食品安全一贯高度重视，不仅每年顺利通过ISO22000:2018食品安全管理体系的认证，更始终如一履行食品安全的高标准。

食品采购进货是确保食品安全的首要环节，若食材源头本身存在问题，那么整条食品链便难以保证安全。因此所有食品供应企业须经过ISO22000或HACCP认证，并在北京会所经验丰富的专业采购团队、厨房团队及食品安全管理人員的严格审核后方可获准供货。

为便于追溯，每日食品到货和验收时，收货人员都会监管送货员的个人卫生习惯及行为、查验食品送货车辆的卫生状况、按国家相关规定索取同批次的检疫票据，检查食品温度和质量并如实填写所有记录。如在收货中监测出食品的冷藏温度超标时，收货人员会当场拒收并通

知采购部向供应商转达要求，立即落实整改行动。若在日常中发现供应商屡次违反管理规定或出现严重违规时，采购部将第一时间对该供应商采取惩罚措施，情节严重者将不再获许与北京会所合作。

北京会所食品安全团队非常注重食材原有的品质和质量，坚决抵制不新鲜、变质、发霉生虫、有毒有害、掺假掺杂、超过保质期或不符合国家食品安全法规定的食品。每年，食品供应商都会前往会所进行食品安全知识培训及考核，以保证每位供应商充分理解并熟知会所的卫生要求、收货标准、收/退货流程和拒收标准，保障进购的食材安全可靠。

从源头到餐桌，北京会所每位同事认真贯彻食品安全高标准，积极为会员的每一餐用心把关。🍴