



MAINTAIN THE METROLOGICAL APPLIANCE TO ENSURE FOOD SAFETY

维护计量器具 确保食品安全

在日常生活中，无论是衣食住行、柴米油盐，还是餐饮卫生、健康安全都离不开计量标准，可以说，计量科学技术时刻伴随我们左右。民以食为天，食品是人类生活的必需品，其品质直接关系到人们的健康。食品安全得到保障，可以使我们免去一些疾病的困扰，反之，则会影响我们的健康，降低生活品质。

食品安全隐患可能产生于人类食物链的不同环节。在粮食、蔬菜种植过程中，施肥可以实现增产，洒农药可以杀虫和除草，但是过量的化肥和农药将对人体造成伤害，必须控制在一定的计量之内。即使停用农药和化肥，其残留成分仍然会存在于土壤中，我们依然能在产出物中检测到农药和化肥残留，导致产出物不能在市场上流通。除了在动植物生长过程中大量使用农

药、化肥、生长调节剂等，工业“三废”引起的水源、土壤和大气污染，以及在食品加工、饲料加工中滥用人工合成添加剂，都会造成食品安全问题。

鉴于这些污染物对人类健康危害的严重性，世界各国纷纷建立起有关食品安全的预防、控制、监测、管理等相关组织，制订并完善有关食品质量和安全的法规条例。国际食品法典委员会（CAC）对农药与兽药残留物限量标准、添加剂标准、污染物限量标准、检验数据处理标准和安全卫生管理指南等都一一作了明确规定，而在运用这些标准之前，我们首先要进行计量。

计量器具广泛应用于生产、科研领域和日常生活的各个方面，在整个计量立法中处

于相当重要的地位。计量器具性能的好坏直接影响到量值的准确性，如果计量和测试的数据不准确，将会带来严重后果，因此，进行周期性维护是确保量值准确的重要措施。目前，我国已颁布的《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国强制检定的计量器具管理办法》、《定量包装商品计量监督规定》等法规都明确规定，使用计量器具必须进行周期性的维护。

北京会所严格按照国家规定及食品安全体系ISO22000中的审核要求，对使用的计量器具如：探针式食品温度计、红外线测温仪、厨房设备、各类秤具和水泵等，委托国家校准机构进行专业校准和测量，发现器具偏差则立即更新，定期维护保养测量器具，全面确保食品品质及安全，为您打造舒适安心的餐膳体验。🍴