

国家市场监督管理总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(以下简称《规定》)已于2022年11月1日正式实施。《规定》是落实属地管理责任和企业主体责任(以下简称"两个责任")的重要组成部分,也是增强食品安全风险防控能力和完善食品安全责任体系的重要举措。《规定》要求企业基于食品安全风险防控动态,结合实际落实自查要求,建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制(详见右框)。

北京会所食品安全团队积极响应政府规定要求,各餐饮经营场所配齐、配强食品安全管理人员,每日落实"日管控"工作机制,每日登录北京市餐饮风险管控平台并完成"日管控"所有核查内容。根据之前每日的检查情况,每周完成"周排查",对于每日和每周查出的各种问题能及时总结,予以解决,有效杜绝风险。基于每日、每周的点滴工作基础,食品安全负责人汇总当月食品安全管理的各项数据和防控措施落实等情况,在管理层会议中汇报给食品安全小组组长及相关部门负责人。紧急重要的问题由组长带头分配首先解决,在下次管理会议上回顾追踪已解决问题及待解决问题。通过一次次的月度会议降低食品安全风险。

北京会所食品安全团队的领导及基层员工尽心尽力,积极工作。一直以来,北京会所秉承五大食品安全方针:保持清洁;分隔生熟食物;彻底煮熟食物;将食物储存于安全温度之下;使用安全的水及材料,确保食品卫生安全。相关管理部门每年亦制订更高目标,大家努力前进,确保为会员、来宾、员工提供符合更高安全标准及更出色品质的食品,守护大家饮食安全。

"日管控"是食品安全员每日根据 风险管控清单进行检查并形成相关 记录,对发现的食品安全风险隐患 要立即采取防范措施,按照程序 及时上报食品安全总监。

"周排查"是食品安全总监(食品安全员)根据企业自查、评审、检查、日管控等情况以及日常食品安全管理中收集的相关信息等,结合专业知识,每周至少进行一次的排查,对相应食品安全风险进行识别、分析研判,并研究采取必要的防控措施予以解决。

"月调度"是企业主要负责人每月至少听取一次食品安全总监(食品安全员)的管理工作情况汇报,进行月度总结并布置调度下月重点工作,形成《每月食品安全调度会议纪要》。