

地为会员和员工们的饮食安全奋斗在第一线，建立系统化的食品安全管理制度并成立“食品安全团队”，保证食品供应链从始至终令大家放心。食品安全管理

体系的建立和执行，不仅与食品制备和操作岗位的员工有关，还涉及到多个部门，如工程部与人力资源部。食品安全小组组长——助理会所经理刘春梅女士，

带领食品安全团队建立完善的培训机制和自查制度，让新旧员工充分理解法律法规和我们的标准政策及流程。今年，团队亦迎来新成员的加入：资深采购部经理郑蕾女士、食品安全经理徐晓晶女士、卫生经理张莉女士和行政副总厨胡兆明先生。团队中各位成员严格遵守食品安全要求，高度关注员工日常的卫生情况，确保从农场到餐桌的每一个环节贯彻落实食品安全条例，为会员及员工提供更安全、健康的食物。

认证不是目的，食品安全团队各位成员已养成良好习惯和意识。申请认证，旨在让大家安心无虞地选择北京会所的餐饮。同时，我们将时刻以挑剔的眼光进行内部自审，精益求精，守护大家的饮食安全。🍷

