

FOOD SAFETY AS A TOP PRIORITY

食安为先



民以食为天，食品安全责任重于泰山。随着经济全球化的发展、社会文明程度的提高，人们越来越关注食品安全问题，ISO 22000:2018食品安全管理体系要求标准（以下简称ISO 22000）应运而生。

ISO 22000是国际公认的标准，将ISO 9001食品安全管理方法与关键控制点（HACCP）相结合，可确保各级食品安全。该标准规定了企业如何展示其控制安全隐患以确保食品安全的能力，能够协助整个食品安全供应链，从生产端到

消费端，针对食源性危害做出预防、消除和控制。

ISO 22000的有效实施，不仅仅是满足顾客的期望，更是肩负起社会食品安全责任。该标准明确强调企业食品管理部门的职责范围、各种食品安全事件流程和应急处理模式、食品流通、食源性疾病预防及控制措施、危害分析与关键控制点、污染物控制、时间及温度控制、食品风险等级分类、食品卫生环境、个人卫生状况、控制手段、监管纠正机制，以及验证与确认环节等，结合沟通互动、系统管理、前提方案，保证整条食品供应链自始至终安全可靠。

北京会所获得ISO 22000认证和实施已经走过了10个年头，于2022年11月再次迎来Intertek上海天祥质量技术服务有限公司为会所进行ISO 22000年度监督及复评审核。

审核组长葛军老师与审核员卢杨老师，对北京会所食品安全管理体系全年的运作实施情况及会所食品安全体系的适应性、适宜性、充分性和有效性进行全面系统地检查后，一致认为北京会所的食品安全管理体系能够保持有效运行，同意国家认监委推荐获得再认证资格。

北京会所以致力提供安心、安全的餐点为己任，会所同事们从上到下不遗余力