



FOOD SAFETY UNDER THE MICROSCOPE 细节护航 食安保障

当下，食品原料和添加剂的安全隐患以及餐饮场所卫生问题受到更多重视。北京会所始终秉承高标准、高质量的餐饮及服务，从未忽视食品加工制作环节与各种设备设施的维护保养工作。我们逐一落实设备设施维护保养计划的点滴细节，降低设备的故障频次和时间，延长其使用寿命，以提高工作效率，节约成本。

食品场所内，主要功能区的每处设备、设施都受到精心管护：

- 厨房粗加工间是处理食物的首个场所，包括不锈钢水池、不锈钢工作台面、冷藏冷冻低温冰箱、洗菜机、切片机、锯骨机、制冰机等设备。虽然设备相对简单，但日常维保不可松懈。北京会所食品安全团队将所有设备按风险从高到低进行等级划分。不锈钢

水池、不锈钢工作台面、储物架、照明灯具均属于“低风险”，冷藏冷冻低温冰箱、切片机、锯骨机、制冰机均位列“高风险”；后者维保周期较短，维保频次相对较多，重要的零部件更需要密切监测和定期更换。每日设施检查时，如发现异常，厨房团队会立即转移食品并报修。工程部维修员会赶到现场及时处理，持续追踪问题，直至设备恢复正常。

- 厨房烹饪间的设备包括：热灶、蒸烤箱、排风系统等。加工菜品时，食物残渣有时会落入热灶炉膛，这就需要我们每日清理保养，否则将导致出气孔堵塞，影响正常点火；蒸烤箱要在每日工作前放掉水箱余水，避免堆积水垢，影响使用效果；排风系统及烟道则需定期进行清洗保养，以保证排风通畅。

- 洗碗机是厨房洗碗间的重点设备，也是餐饮器具集中清洁消毒的必需品。工程部的专业工程师会定期测试洗碗机的电源功效，确认设备满足正常的电源电压要求，避免在过高或过低的极端电源下长期运行；定期测试洗碗机性能和消毒温度，检查是否有电气部件老化情况；定期为带有传动机构的部件更换润滑油、机油和其他润滑剂，以确保部件在良好的润滑条件下相互工作。

北京会所一贯落实各餐饮场所的设备设施维护保养计划。一沙之细，一行之微，看似琐碎平凡的工作，却是食品安全的坚实后盾。正是多位专业工程师的辛勤守护，才铸就了北京会所卓越的品质和会员的赞誉。👏