



## GUARDING FOOD SAFETY 守护您的盘中餐

北京会所邀请Intertek天祥认证公司专业老师葛军，为采购部和收货部相关人员开展了“食品采购收货的法律法规标准”培训。

葛军老师系统地讲解了2021年修订的《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，并与大家进行了积极互动与答疑。本次课程让参与培训的员工深入理解了法规要求，更好地把国家标准落实到日常工作，坚守把控食材源头的合法、可靠、真实，杜绝一切问题食材流入北京会所。

我们一向高度重视食品安全，严格执行ISO22000: 2018管理体系，实现了每道菜品从源头到餐桌的可追溯性。在采购环节，我们遵循《中华人民共和国食品安全法》规定和国家市场监管总局对于食品采购“证”、“票”的管理规定，与品质突出、质量上乘、市场信誉口碑皆佳的大规模供应商保持合作关系。会所食品安全团队亦不定期组织高风险食品供应商的现场评估工作，对分数

进行汇总，进行供应商等级评定考量，始终坚持严选更优质的供应商。

食品安全离不开“采购严选”与“收货查验”。举例来说，新鲜屠宰的猪肉到达北京会所，收货部会先检查送货车辆的清洁程度和实测温度，并将结果记录备案；再测量猪肉温度，感官检查肉质颜色、气味等是否正常；最后查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证。对预包装食品，北京会所要求其须具有规范完整的外包装和标识。对保质期较短的食物，如：国产奶制品、豆制品等，北京会所要求供应商在每次送货时须提供本批次加盖供应商公章的出厂检测合格报告或合格证明性文件，每份购物凭证及送货单。收货部同事每日检查索取每批次食物的“证”和“票”。未达到会所收货标准的食品将一律被拒收退回，由采购部通知供应商立即整改，对拒不整改者或行为严重者，将立即取消供货资格。

食品安全事关人们的健康，北京会所将一如既往地严格落实每项高标准，守护好会员及宾客的每餐膳食。🍴