



## HIGH STANDARD SERVICES 高标准，更放心

实现高质量生活，需要高质量标准，众多领域的标准从无到有、从有到优，为人民群众日益增长的美好生活提供有力支撑。自2020年以来，一批批全新的餐饮业食品安全国家标准走进我们的生活。

食品安全标准为保障餐饮业安全有序的运转提供丈量标准，作为科学技术和实践经验的总结，有针对性地为疫情防控提供专业支撑。疫情期间，针对进口冷链食品外包装屡次检出新冠病毒阳性的事件，为进一步加强进口冷链食品监管，北京市于2020年11月正式启动“北京冷链”食品追溯平台。消费者只需在“北京冷链”平台上打开扫码追溯，扫描相应进口冷链食品的二维码，即可查询到该进口冷链食品的名称、原产国、批次、入境口岸、上游企业、检验检疫

证明、核酸检测证明、消毒证明等信息，包括进口分装的冷藏冷冻畜禽和水产品，一律实施“一码到底”。今年4月，北京市正式实施进口冷链食品预约进京、进京卡口检查站核验查控、首站中转查验库集中检测和消杀，按照“源头防控、进京查控、首站管控、全程监控”原则进行管理。

《食品追溯二维码通用技术要求》规范了二维码技术在食品溯源领域的应用和发展，将充分发挥其“来源可溯、去向可追”的作用。采购部不仅按标准向会所进口冷藏冷冻禽畜肉、水产品的供应商索取索票，还要求他们提供核酸检测票据和追溯码等文件，无法赋码的产品坚决拒收。收货时，收货人员进行扫码查验工作，核对票据信息，确认后输入接收方的收货信

息。追溯码将投放在餐饮部进行公示，所有会员和宾客均可查验。

为提升餐饮业安全水平，适应餐饮消费日益增长的需求，《GB31654-2021食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》于今年2月底实施。该标准规定了餐饮服务活动中，食品采购、贮存、加工、供应、配送以及食品容器及工具消毒等各个环节的基本要求和管理准则。北京会所餐厅积极响应政府政策标准和要求，建立改造符合标准的设备设施和相关厨房区域，确保会员、宾客在享受美食时轻松放心。

北京会所从源头监管，提供舒适的用餐氛围，用更高标准的服务，为您打造安心的餐膳体验。🍴