

# 「京・食の安全衛生管理認証制度」 ホテル内厨房で初の認証取得

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 榎京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）の3階宴会場厨房が2017年3月22日（水）付けで、京都市のホテル内厨房としては初めて「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の認証を取得いたしました。京都ホテルオークラでは今後も日々食の安全に取り組み、お客様に安心して食事を楽しんでいただけるよう、努めてまいります。



## ◆京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とは

京都市が食品事業者の自主的な衛生管理を評価、認証することにより、一層の食品の安全確保を図り食品に関する安心を提供することを目的として創設したもの。

京都市が定めた衛生管理基準をクリアしていると認められた施設が認証され、2017年3月末現在、合計141件の「食品営業」や「食品販売業」に関わる施設が取得しています。

★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当 松岡  
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524（直通）

<e-mail> [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp) <HP> <http://www.kyotohotel.co.jp/>