

2022年1月12日
京都ホテルオークラ

市内ホテルに先駆けて館内直営レストラン・カフェで認定

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店

「食の安心・安全五つ星店」

京都ホテルオークラ(本社:京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証 2 部上場、代表取締役社長 福永法弘)では 2021 年 12 月 13 日付で HACCP の考え方を取り入れた衛生管理実施店として館内レストラン・カフェ・バー 8 店舗が「食の安心・安全五つ星店」に認証されました。

2018 年 6 月の食品衛生法改正により食品等事業者が実施する衛生管理の基準が変わり、原則として全ての食品等事業者は 2021 年 6 月 1 日から、施設の内外の清潔保持等の「一般的な衛生管理」に加え、「HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理」の実施が求められています。

京都ホテルオークラではこれまでも、2017 年に「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の認証を京都市のホテル内厨房としては初めて 3 階宴会場厨房が受けるなど、食の安全確保に努めてまいりました。

今回、飲食店に求められる「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」として公益社団法人日本食品衛生協会が定めた 5 つの食品衛生管理項目を満たした店舗に与えられる「食の安心・安全五つ星店」認証を主要直営 8 店舗にて取得。カフェやバーカリー、バーを含めた取得は市内ホテル初となります。今後もお客様に安心して食事を楽しんでいただけるよう、日々食の安全に取り組んでまいります。

<取得店舗>

京都ホテルオークラ (1月20日より「ホテルオークラ京都」)

- ・スカイレストラン「ピトレスク」(フランス料理)
- ・鉄板焼「ときわ」
- ・トップラウンジ「オリゾンテ」(ブッフェ)
- ・京料理「入舟」
- ・中国料理「桃李」
- ・カフェ「レックコート」
- ・バー「チップンデール」
- ・焼きたてパン「パネッテリア オークラ」



◆「食の安心・安全五つ星店」

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」として公益社団法人日本食品衛生協会が定めた以下 5 つの食品衛生管理項目を満たした店舗に与えられます。

【1】従事者の健康管理実施店

従業員から食品等を介して発生する食中毒等の発生防止に努めるため、年 1 回以上健康診断および検便検査を受けている。

【2】食品衛生講習会受講店

食中毒防止等に努めるため、年 1 回以上の食品衛生に関する講習会を受講し、年 2 回以上の従業員への衛生教育を行っている。

【3】衛生害虫等の駆除対策実施店

衛生害虫等を媒介とした食中毒等の発生防止に努めるため、年 2 回以上の衛生害虫等の駆除作業を行っている。

【4】食品衛生管理記録実施店

食中毒等の発生を未然に防ぐために、食品衛生管理記録簿または食品衛生管理計画・記録簿に日々の食品衛生に関する事項を記録している。

【5】食品賠償責任保険加入店

万が一の食中毒事故等に迅速に対応するため、対人補償金額が年間 5,000 万円以上の食品賠償責任保険に加入している。

*「HACCP(ハサップ)」…Hazard/Analysis/Critical/Control/Point の頭文字からとったもので、1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式。食べ物の安全性を確保するため国際的にその採用が推奨され、日本では食品衛生法に基づき、2021 年 6 月 1 日から原則としてすべての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理(規模や業種に応じ「HACCP に基づく衛生管理」/「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 2 種類がある)に取り組むことが求められています。

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都 ホテル オークラ ^{Since}1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:松岡

*2022 年 1 月 20 日「ホテルオークラ京都」にホテル名を変更いたします。

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162/m-matsuoka@kyotohotel.co.jp