

NEWS RELEASE



東京都食品衛生自主管理認証を 宴会メイン厨房ほか2施設で取得 衛生管理水準の向上に注力

京王プラザホテル多摩（東京：多摩市、総支配人：徳原透）はこの度、東京都食品衛生自主管理認証を宴会メイン厨房（宴会洋食調理・宴会中華調理）とカデマンジャーの3つの調理を担う2施設で取得いたしました。これにより京王プラザホテル多摩の宴会場で提供される西洋料理・中国料理が、東京都よりHACCPと同等のシステムを導入していると認定された調理場で作られることとなります。この度の認証取得を機に、食品衛生に対するスタッフ一人ひとりの意識をさらに高め、自らが定めたルールへの遵守、調理工程、厨房内や冷蔵庫などの温度管理、体調記録など継続的な作業動作と定期的なマニュアル見直しを行い、衛生管理水準の向上を図ってまいります。



東京都食品衛生自主管理認証制度は、2003年11月に都が創設した制度で、食品関係の事業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する仕組みです。各営業施設で行われている設備や食品の衛生管理（衛生的な状態を保つ方法、食品の取り扱い方、温度管理など）が都の定める基準を満たしていると認められる施設を申請により認証し、公表することによって、都内営業施設の衛生管理水準の向上を図るものです。食品危害を未然に防ぐため、原料の受け入れからお客様の口に入るまでの全段階で危害防止につながるポイントを継続的に監視・記録するHACCPの概念を採用した認証制度となります。2018年2月14日現在で843箇所の認証施設があり、その内ホテル業界では9社29施設が取得していますが、京王プラザホテル多摩は、宴会厨房2施設を同時に認証取得いたしました。



株式会社京王プラザホテルでは、2006年に、東京都が認証制度に「旅館・ホテル等の飲食店営業（宴会場等の大量調理施設）」が対象業種として新たに追加されたことを受け、社内で認証取得のためのワーキングチームを立ち上げ、「食品衛生」と「調理部門」が連動して取得前整備と取得後の維持・継続を図り食品衛生環境の向上に取り組んで参りました。そして、京王プラザホテル（新宿）が2008年の宴会洋食厨房の認証取得を実現させたのをかわきりに、2011年までに和・洋・中・製菓の宴会厨房が全て認証を取得し、2014年には京王プラザホテル八王子宴会5厨房も取得いたしており、この度の京王プラザホテル多摩宴会調理を担う2施設の認証同時取得への礎となりました。今後も全社一丸となって更なる衛生環境の向上に取り組んでまいります。

ニュースリリースに関するお問合せ先：京王プラザホテル多摩 営業企画担当 石川 千映子
〒206-0033 東京都多摩市落合 1-43 <http://www.keioplaza.co.jp/tama/> Tel.:042-374-5936 Fax:042-374-1552