

きょうと和み館、東山和み館 玄-GEN-

京都市初！「食の安心・安全・五つ星店」

HACCPの考えを取り入れた衛生管理実施店に認定されました。

2020年1月31日、株式会社ワールド・ヘリテイジ（本社：奈良市高畑町、代表取締役：川井 徳子）が運営する「きょうと和み館」と「東山和み館 玄-GEN-」は、HACCPの考えを取り入れた衛生管理実施店に認められ、「食の安心・安全五つ星店」を取得いたしました。

弊社は、奈良 大阪 京都のホテル、レストラン・カフェ、お土産・団体レストランにて年間約100万人に及ぶ国内外からのお客さまに多彩なサービスを提供する総合観光業です。私共は観光の本質とは異文化間の相互理解であると考え、和の文化（和食）を通じて世界平和に貢献することを企業理念としています。そのためにも、美味しいだけでなく、より高い食の安全性を確保するため、HACCPの考えを取り入れた衛生管理に取り組みました。

京都市内初の取得

食の安心・安全5つ星事業は、平成24年10月年から始まり、全国では271施設認定されています。（HACCP型は平成30年5月から導入）

この度、一般社団法人京都市食品衛生協会へ「食の安全・安心五つ星」事業を呼びかけ、京都市の事業所でも所得できるよう制度の整備を行っていただきました。

「食の安心・安全五つ星」とは

公益社団法人日本食品衛生協会が主体となり、食品衛生協会の会員である食品等事業者が、安心して安全な食品を消費者の皆さまに提供するため、日々行っている衛生管理対策についての実施状況等を、プレートで店頭に掲示し、消費者の皆さまが食事をしたり、食品を購入する際の目安となるよう実施しています。

