

ウェスティンホテル東京

食品安全管理の国際的管理システム「HACCP」 危害分析重要管理点認証を取得

ウェスティンホテル東京(東京都目黒区三田 1-4-1/総支配人ディートマー・キールンホファー)は 2011 年 9 月 23 日 HACCP (危害分析重要管理点方式)の認証 (認証機関: EHC) を取得しました。

お客様に安全でなおかつ品質の高いお料理をご提供させていただくために HACCP の認証を得るために、ウェスティンホテル東京は食の安全性を第一に考え、調理施設の管理を効果的で効率良く監視するため HACCP の規定に従いトレーサビリティ (食材の入荷から実際のご提供まで) を強化致しました。ウェスティンホテル東京では食の安全がさらに厳しく問われる昨今、今後ともお客様への安全で最高なお料理を提供していくよう最善の努力をして参ります。

HACCP について

HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点 (Critical Control Point) を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理手法。総合衛生管理製造過程は、この HACCP 手法の概念を取り入れた食品の製造過程であり、平成 7 年、食品衛生法の改正により営業者の任意の申請による厚生労働大臣の承認制度として創設。※HACCP は 1960 年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造管理手法。・「厚生労働省総合衛生管理製造過程に認証と HACCP システム」についてより

EHC について

The Environmental Health Constultancy (EHC) とは 1998 年より世界各都市に拠点をおく民間検査認証機関である。食に関する安全と品質の審査及び認証サービスを提供しておりホテルはじめレストラン・学校など幅広く食品分野の衛生面における審査・認証サービス・トレーニングを提供しています。

ウェスティンのブランドコンセプト「Preserving wellness in travel - 旅先のウェルネス -」

「ご到着の日よりもさらに良い気分でご出発いただきたい」という想いのもと、ウェスティン ホテル&リゾートが掲げたブランドコンセプト。日常から離れ心の赴くまま心身のやすらぎと活力を与える独自のプログラムとサービスを展開しています。1999 年に開始し「雲の上の寝心地」と称される「ヘブンリーベッド」(Heavenly® Bed)の導入をはじめ、2005 年に旅先でもいつものフィットネス習慣を維持できる環境を整えた「ウェスティン ワークアウト」プログラムをスタート。2011 年より、ニューバランス社とパートナーシップを提携し、日本ではウェスティンホテル東京で滞在ゲストがいつでもシューズやウェアをレンタルできるサービス「ギア レンディング プログラム」を開始しました。ホテルに到着した瞬間より五感と呼び覚ます活力を回復していただけるよう「センサリーウェルカム」はホワイトティーの香りで皆様をお迎えいたします。ウェスティン ホテル&リゾートは、今後もお客様へ一歩先のライフスタイルを提案するサービスを目指します。

ウェスティンホテル東京について

ウェスティンホテル東京は、洗練された街として知られる恵比寿ガーデンプレイス内に、日本を代表するヨーロッパスタイルのホテルとして、1994 年 10 月 14 日に開業。ブランドコンセプトの「Preserving wellness in travel-旅先のウェルネス-」に基づき、お客様がご到着前より更に清々しい気分でご出発いただけるよう、心身の安らぎと活力を与える独自のプログラムを提供しております。ウェスティンオリジナルのヘブンリーベッドを備える客室をはじめ、『ミシュランガイド東京・横浜 鎌倉』にて 2 年連続 1 つ星を獲得した中国料理「龍天門」などの 5 つのレストランと 3 つのバー&ラウンジ、本格的ヨーロッパンスパ「ル・スパ・パリジエン」もご用意しております。

< 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先 >

ウェスティンホテル東京 セールス&マーケティング PR 担当 RI MIREI (リー・ミレイ)/松浦 良美
TEL:03-5423-7740 FAX:03-5423-7766