

2019年5月27日

富士吉田記者クラブ 各位

富士急行株式会社
ハイランドリゾート株式会社
株式会社富士急ハイランド

～世界一安全・安心な「アミューズメントシティ」に向けて～

【山梨県内初】「食の安心・安全・五つ星店」HACCP型認定を取得

ハイランドリゾート株式会社（本社：山梨県富士吉田市、社長：天野 克宏）と株式会社富士急ハイランド（本社：山梨県富士吉田市、社長：岩田 大昌）は、5月20日に山梨県内初の「食の安心・安全・五つ星店」HACCP型認定を一般社団法人山梨県食品衛生協会より受けました。

HACCP型衛生管理は、食品の衛生管理水準の向上と国際標準化を図る目的で導入された衛生管理方法で、2021年6月までに全ての食品等事業者に義務化されます。工程ごとにあらかじめ危害要因を分析し、特に重要な工程を重点的に管理し、最終製品が安全であることを証明していくものです。

ハイランドリゾート株式会社、株式会社富士急ハイランドではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することで、衛生管理計画、衛生管理チェック体制をより一層強化してまいります。さらにお客様への「食の安心・安全」をPRするとともに、今後も従業員の衛生管理への取り組みを徹底し、ハイランドエリア全体で世界一安全・安心な「アミューズメントシティ」を目指してまいります。

【HACCP型衛生管理の認定について】

- (1) 認定日 2019年5月20日（月）
- (2) 認定店舗
ハイランドリゾート：7店舗（ハイランドリゾートホテル&スパ 6店、ホテルマウント富士1店）、
富士急ハイランド：19店舗
- (3) 認定者 富士・東部地区食品衛生協会

※「食の安心・安全・五つ星店」の認定書

「食品衛生管理計画・記録簿」を使用し、5項目がすべてそろった施設では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理実施店」としてHACCP型プレートを掲示しています。



詳しくは、公益財団法人日本食品衛生協会ホームページをご覧ください

<http://www.n-shokuei.jp/itutubosi/>

本件に関する問合せは下記までお願いいたします。

ハイランドリゾート株式会社 総務部 <TEL>0555-22-1181

株式会社富士急ハイランド 流通マーケティング部 <TEL>0555-24-6719