

2016 年 10 月 21 日

報道関係各位

## ハイアット リージェンシー 東京 ホテル業界では日本初となる

### ISO 22000 および ISO/TS 22002-2 の認証を同時取得

ハイアット リージェンシー 東京(会社名:株式会社ホテル小田急、所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)は、食品安全マネジメントシステムを組織全体のシステムとして要求する国際標準規格 ISO 22000 認証および ISO/TS 22002-2 のプライベート認証を、2016 年 9 月 18 日(日)に正式に取得いたしました(認証機関:SGS ジャパン株式会社)。ISO 22000 および ISO/TS 22002-2 の同時取得は、ホテル業界では日本国内で初めてとなります(当社調べ)。

ISO/TS 22002-2 は、一般衛生管理プログラムの要求事項をより具体的に ISO 化したものです。世界の大手食品企業が加盟する GFSI(Global Food Safety Initiative)が取引先に認証を求めている FSSC 認証(Foundation of Food Safety Certification)という規格の中で、ISO 22000に加え、ISO 化された一般衛生管理プログラムとして求められている規格です。現在、FSSC 認証は、食品製造業、小売業、容器包装業が対象で、外食については検討中ですが、ハイアット リージェンシー 東京は、FSSC 認証に求められる 2 つの規格である ISO 22000 および ISO/TS 22002-2 の認証取得にいち早く取り組みました。

これまでハイアット リージェンシー 東京では、1999 年に業界に先駆け、安全な食を提供するために開発された食品衛生管理のマネジメントシステムである HACCP の考えに基づいた宴会厨房の大規模改修工事を行ったのを契機に、2004 年 2 月には日本国内のホテルとして初めてとなる、SGS-HACCP 認証(認証機関:SGS ジャパン株式会社)を取得し、食の安全については業界内でも常に先駆者としての役割を担ってきました。

昨今の食品業界全体の流れとして、国の経済成長戦略のひとつであるジャパンプランドの食品の輸出促進や、2020 年の東京オリンピック・パラリンピックに向けての食の国際化などを見据え、厚生労働省による食品業界、ホテル業界への HACCP の導入の義務化の動きが一層加速するものとみられます。

すでに HACCP の認証を取得しているハイアット リージェンシー 東京では、HACCP をより確実に運用するためのマネジメントシステムである、ISO 22000(Food Safety Management System)を導入し、認証を取得したことで、この規格の対象組織であるすべてのサプライチェーンである、生産者、製造者、卸売業者、小売業者を含むフードチェーン全体で食の安全を確保する仕組みを構築し、より高いレベルの食の安全を提供することができるようになります。今後もハイアット リージェンシー 東京では、お客様の信頼に応えるべく、安全でかつ高品質の料理の提供を行う努力を常に続けていきます。

## NOTE TO EDITORS:

---

### HACCP(ハセップ)とは

HACCP は Hazard(危害要因) Analysis(分析) Critical(必須) Control(管理) Point(点)の頭文字をとった、国際的に利用されている工程管理システムです。抜き取り検査によって異常を見出すのではなく、製造工程中に発生する危害要因を特定し、食品安全に影響を与える工程を管理する基準を決め、その基準をチェックすることで食品の安全性を確保するシステムです。当ホテルでは、食材の受け入れから料理の提供までの下処理・加工・盛り付けなどの作業別に厨房を区画した上で、非加熱・加熱・複雑な調理工程をそれぞれの工程ごとに管理することにより、ホテルという大量調理施設にあっても、病原微生物や洗剤などの化学物質、また異物混入などによる食品汚染のリスクを低減させることで、食の安全を確保しながら高品質な料理の提供を可能にしました。

### ISO 22000 とは

グローバル化した社会で通用する食品安全規格として、ISO 22000(食品安全マネジメントシステム-フードチェーンの組織に対する要求事項)や FSSC 22000(食品安全システム認証 22000)などがあります。ISO 22000 は、フードチェーン(食品の生産から消費者に届くまでの全ての段階)全体における食の安全を守るための仕組みとして、ISO 9001 と HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)の二つの概念を融合して開発された規格です。

ISO 22000 は、次の 4 つの要素を組み合わせて、

食品安全システム:FSMS(Food Safety Management System)に対する要求事項を示しています。

1. 相互コミュニケーション(互いに連絡を取り進めること)
2. システムマネジメント(仕組みで保証すること)
3. 前提条件プログラム(安全衛生条件を維持するために必要な基本条件そして活動すること)
4. HACCP(7 原則 12 手順により食の安全を確保すること)

HACCP が仕組みとしてより強化されるため、ISO 22000 を導入することにより、食に対する安全・安心がより確実となることが期待できます。

---

## 本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京  
マーケティング部 宮越、野崎、近藤  
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp