

オリエンタルランド 厚生労働大臣賞 (食品衛生優良施設表彰)」を受賞

株式会社オリエンタルランドが運営する“セントラルキッチン”が、その衛生管理を評価していただき、「厚生労働大臣賞 (食品衛生優良施設表彰)」を受賞いたしました。

「厚生労働大臣賞 (食品衛生優良施設表彰)」とは、厚生労働省が事業者への食品衛生の推進を目的とし、行政が定める衛生基準をクリアした優良施設を表彰するものです。“セントラルキッチン”は、千葉県知事表彰、日本食品衛生協会会長表彰などを経て、今回の受賞にいたっております。

“セントラルキッチン”は、東京ディズニーランド、東京ディズニーシーのレストランで提供するメニューの事前調理を集中して行う施設で、1日に米8t以上を炊きあげることのできる炊飯ラインや約70種類のパンを1日2万5千個以上焼き上げる能力を持つオープンなどを備えています。

東京ディズニーランド、東京ディズニーシーに提供するため、日々大量のライスやパン、ケーキ、ソースなどの調理を担当する“セントラルキッチン”では、「HACCP (危害分析重要管理点)」という衛生管理の手法に基づき、製造工程ごとの衛生管理が行われています。施設・設備の衛生管理・保守管理、従事者の衛生管理・衛生教育などを徹底しており、1983年の東京ディズニーランドオープン以来、その衛生管理体制を20年以上継続していることを評価していただき、今回の受賞につながったものです。

株式会社オリエンタルランドは、これからも、東京ディズニーリゾートにお越しいただくゲストに、より安全で美味しいお食事をお楽しみいただくべく、“セントラルキッチン”をはじめ、各飲食店舗の衛生管理につとめてまいります。

HACCP Hazard (危害) Analysis (分析) Critical (重要) Control (管理) Point (点)

HACCPとは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保障しようとする衛生管理法であり、危害分析、CCP (重要管理点) CL (管理基準) モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っています。