

2020年12月2日

報道関係各位

株式会社ミリアルリゾートホテルズ

**東京ディズニーシー・ホテルミラコスタ®の宴会キッチンが
「食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰」を受賞**

株式会社ミリアルリゾートホテルズが運営する、東京ディズニーシー・ホテルミラコスタの宴会キッチンが、令和2年度「食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰」において、食品衛生優良施設として表彰されました。

「食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰」とは、厚生労働省が事業者への食品衛生の普及向上を目的とし、その功労者や模範的な優良施設を表彰するものです。

今回の表彰では、東京ディズニーシー・ホテルミラコスタの宴会キッチンにおける、「HACCP（ハサップ）システム」（危害分析重要管理点）※の導入や衛生教育などの徹底、交叉汚染防止に配慮したレイアウトの導入といった衛生管理体制が評価されました。

株式会社ミリアルリゾートホテルズは、ディズニーホテルにお越しいただく全てのゲストに、安心して安全なお食事をお楽しみいただけるよう、今後も衛生管理に努めてまいります。

※ HACCP とは、製造（調理）における重要な工程を連続的に管理することによって、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。