

「とちぎハサップ認証書」交付式

那須町 「ホテル・エピナール那須」

21/02/26

平成 21 年 2 月 25 日に、当事務所において、中村会長から、「ホテル・エピナール那須」の佐野智之総支配人に、とちぎハサップの認証書が交付されました(写真)。

同ホテルは、栃木県が食品自主衛生管理認証制度を立ち上げた時点から、大きな関心を示しておられ、2年ぐらい前から内部で検討を重ね、昨年9月に当協会に打診をし、それ以降本格的に「衛生管理マニュアル」の作成に携わってこられ、このたびの授与となりました。



中村会長から交付式で、「これを契機としまして、より一層、食品衛生自主管理面で精進を重ねられ、地域観光に大いに貢献されますようお願いします」という挨拶がありました。

交付式後の談話の中で、同ホテルは、「地産地消」にもかなり力を注いでおられ、地場産業の活性化にも大きく貢献されておられるとのこと。佐野氏は「美味しい栃木産の米や、新鮮な野菜類は、宿泊客から絶賛をいただいております。我々はこれらを通して、栃木の農作物のPRをさせていただいております」という、力強いお話をいただきました。

また佐野氏は、「ホテル業での接客サービスは現状を維持しようとする守りの姿勢では決して発展しません。常に向上を意識した姿勢を持たないと衰退してしまいます。」という言葉が印象的でした。このことは、食品自主衛生管理認証制度の運用にもあい通じるものがあるのではないのでしょうか。

同ホテルの認証を取得するまでの並々ならぬご努力に、改めて敬意を評します。柴田料飲課マネージャーをはじめ、厨房現場関係者を含めた多くの方々が、「とちぎハサップ」を正しく理解され、日常業務で非常にお忙しいなかにもかかわらず、マニュアル作成に参画していただき、本当に御苦勞様でした。

今後はこの衛生管理マニュアルを忠実に実行され、より安全な食品の提供に努めていただけるものと確信しております。



(ホテル全景)