

NEWS RELEASE

ホテル業界初・婚礼業界初！ 食品安全マネジメントシステムの国際規格 「ISO22000」の認証を取得

ゲストハウス・ウェディング運営のアイ・ケイ・ケイ㈱（本社/佐賀県伊万里市、資本金/92,896 千円、社長/金子和斗志）は、平成 21 年 8 月 17 日（月）、**ホテル業界初・婚礼業界初（*）**の ISO22000（*）対応食品安全マネジメントシステム（FSMS）を同社挙式・披露宴会場 Wedding&Party House 博多の森の 3 施設（ヴィラ・フォーレ、シェラ・フォーレ及びグランヴァン・パール）において認証取得いたしました。

当社は、ゲストをおもてなしする上で料理にこだわりたいという新郎・新婦様の思いを汲み取り、感動して頂ける料理を提供してまいりました。具体的には、オープンキッチンの設置による五感で楽しむ料理や新郎・新婦様のご要望に応じたオリジナル料理の他、地元の食材を使用した地産地消の料理等、春、夏、秋、冬それぞれ四季に応じたメニューを取りそろえ、高い評価を得てまいりました。

昨今では、食品に対して安全性や信頼性を脅かす様々な事件・事故（大規模食中毒や BSE 問題、鳥インフルエンザ、産地偽装問題、異物混入など）が問題となっており、食の安全・安心に対する配慮が声高に叫ばれております。こうした中、当社は、お客様に安全な料理を安心して召し上がって頂きたいという一心で、調理とサービスの連携で FSMS を構築し、ISO22000 を認証取得することといたしました。

この ISO22000 の認証取得には、安全な食材・食品を仕入れるために仕入先へ製品仕様書を要求する事や安全な料理を提供するために調理温度を徹底的に管理し、継続的に記録をとる事の他、スタッフ全員が構築した FSMS の管理水準を厳格に守る事等が求められております。キックオフ、制度構築、FSMS の認証取得まで約 12 か月間を要し、全スタッフの意識の向上と管理レベルを統一することができました。

今後は、同施設以外の全国 10 店舗にも、FSMS の管理水準を展開し、当社を利用していただくすべてのお客様に安全で安心な美味しい料理を引き続き提供していきたいと考えております。

* BSI マネジメントシステム ジャパン株式会社調べ（平成 21 年 8 月 17 日現在）

* 「ISO22000」とは、HACCP の食品衛生管理手法と品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」の品質管理手法を組み合わせた食品安全マネジメントシステムの国際規格であり、お客様に安全な料理を提供することを可能にするツールです。（2005 年 9 月 1 日発効）



◆本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先◆

アイ・ケイ・ケイ株式会社 経営企画部：森田 TEL：050-3539-1122 FAX：092-937-7031
E-mail：info-ikk@ikk-grp.jp