

## □食品の管理等に関する基本方針□

株式会社ニュー・オータニ（以下、「当社」といいます）およびニューオータニグループ（以下、「当社グループ」といいます）は、お客様に安心・安全なお食事を召し上がっていただくために、以下のとおり「食品の管理等に関する基本方針」を定め、これを遵守いたします。

### 1. 法令等の遵守

当社および当社グループは、食品の管理等に関する法令、基準、ガイドライン等を遵守いたします。

### 2. 食品衛生の徹底

当社および当社グループは、手洗いの厳行、体調の維持、食品の安全管理等食品衛生を徹底いたします。

### 3. 適正な表示

当社および当社グループは、メニュー等の適正な表示に努め、これを維持いたします。

### 4. 食物アレルギー等への対応

当社および当社グループは、食物アレルギー等への対応にできる限りの努力をまいります。

2014.04.01 制定

2024.04.01 改定



### 「食中毒の防止」

#### ○食品衛生管理の原則

原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則、  
原因ウイルスを「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」  
の4原則

#### ○清潔、迅速、温度管理（冷却または加熱）の徹底

### 「異物混入の防止」

#### ○整理・整頓・清掃

#### ○作業に適したみだしなみ（帽子・ネット・ユニフォーム）

#### ○食材や製品の検品と保管状況の確認

### 「食物アレルギーへの対応」

#### <表示義務品目（特定原材料8品目）>

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

#### ○食物アレルギーに関する知識を習得し、できる限りの対応を行う

#### ○事前にお客様との正確な情報交換を行い、従事者は共有する

#### ○指さし確認、声だし確認の実施

#### ○原材料の変更には十分注意（表示・規格の確認）を払う

#### ○調理器具は十分に洗浄する