

より高い食の安全を提供いたします

奈良ロイヤルホテルでは、この度館内全ての厨房施設を食品衛生管理の専門家（株式会社日本能率協会コンサルティング）に監査して頂き、衛生管理体制を強化いたしました。

私達は自らの要望により、当ホテルの全ての厨房施設を第三者の専門家にチェックしてもらうことで、日頃私達が気づかなかった高いレベルの衛生管理の指導を受けました。

この監査の結果を踏まえて、厨房施設は元より、それ以外の一斉清掃作戦も展開し、衛生レベルをアップさせました。

さらに、監査で受けた指摘事項を改善し継続できる確固たる衛生管理体制構築への運動を進めております。

奈良ロイヤルホテルは、ここに「食の安全・安心第一」を宣言し、今後も食品衛生への努力を続けてまいります。

平成22年1月26日

株式会社奈良ロイヤルホテル
代表取締役 八坂 豊