

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第14回委員会 議事録

日時 平成24年7月27日
14:00 ~15:30

① 各社からの取り組み状況の報告

各店舗ともに、引き続き調理場の温度管理、食材・商品の品質管理、ギフトの詰め合わせ内容の確認等に重点を置いた。また、冷蔵庫の温度管理、従業員の体温管理等のチェック体制も維持している。保健所の衛生管理講習、取引先での衛生講習、防災講習会にも各社積極的に参加し、コンプライアンス教育の啓蒙が進んでいる。

② 品質マニュアルの運用状況

各店舗の品質管理マニュアルが実際の運用状況と合致しているかどうかの検証を行い、誤差を修正するとともに、衛生管理の再認識を図っていくこととした。

③ 事務局からの情報提供

以下の主要な議題について事務局より情報提供を行った。

- (1) 「検査に係る考え方」について
- (2) 「クドアを原因とする食中毒の発生」について
- (3) その他、市場の変化、食中毒事件などについて

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第14回の委員会決定事項及び外部専門委員から提言された改善策を踏まえて、引き続き、品質管理、運用管理を徹底していく。従業員のモチベーションが低下しないよう、現場管理と教育・啓蒙活動を重視していくこととした。