

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第18回委員会 議事録

日時 平成25年9月12日

14:00 ～15:30

① 各社からの取り組み状況の報告

ノロウイルス対策として一般検査の他、ノロ検便を実施した。新食品表示法にかかわる講習会に参加したり、社内での勉強会を実施し、法改正の要点を学んだ。品質マニュアルに則り、調理器具等の洗浄・管理の徹底、調理後の食材の温度帯・消費期限の管理を実施した。

② 品質マニュアルの運用状況

各店舗、手洗いを重点事項として、品質マニュアルに則り、温度帯の管理に注意を払い、特に中元繁忙期の商品管理を徹底した。食材の産地表記の徹底、整理・整頓・掃除を実施し、工場では商品劣化につながらないように仕入・製造・食材の管理、製造計画を把握し、従業員の意識向上に努めた。

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) 新食品表示法に関する資料提供

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第18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、改善活動やスタッフの教育・啓蒙活動を継続して実施していく。