

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第24回委員会 議事録

日時 平成27年5月15日
14:00 ～15:30

① 各社からの取り組み状況の報告

各社、夏のギフト商品（瓶詰め等）の品質表示管理、異物混入防止の対策を徹底、工場、厨房部門は、食中毒の発生予防を行っている。

② 品質マニュアルの運用状況

引き続き、原材料の管理、手洗い、厨房の清掃・消毒、冷蔵・冷凍庫の温度チェック、従業員の体温管理等を確実にいき、事故の起こらないよう従業員への教育・周知徹底を行う。一般検便、ノロ検便を定期的実施した。

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) コンプライアンス問題事例の紹介と対応検証

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第24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。