

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第28回委員会 議事録

日時 平成28年10月28日
14:00 ～15:30

① 各社からの取り組み状況の報告

年末年始にかけてノロウイルス、インフルエンザに対する対策を徹底するとともに、調理場等の現場から菌を出さないよう衛生管理にも十分注視していく。おせち料理については、半製品の品質管理、衛生管理を徹底する。

② 品質マニュアルの運用状況

消費者庁・農水省より発表された加工食品の原料原産地表示制度（案）への理解と厚生労働省より開示されたHACCP導入に関する情報を注視し、認識を深め、正しい運用ができるよう各社準備を始める。

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

苦情対応事例に対する検証、ノロウイルスに対する対応としての手洗いの重要性等について事務局、専門家委員からの説明・指導があった。

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第28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。