

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第31回委員会 議事録

日時 平成29年9月22日
14:00 ～15:00

① 各社からの取り組み状況の報告

一般検便、ノロ検便の継続実施、手指消毒の徹底などによる衛生強化への取り組みや器具等の殺菌・洗浄の徹底などを実施している。また、引き続き、加工食品新表示法への導入準備も怠り無く進めている。

② 品質マニュアルの運用状況

外部の検査機関等からの助言を得て、衛生指導に基づく品質管理の徹底を継続的に実施している。各持ち場の責任者が、商品ごとに管理状況を記述し、料理長が責任をもって管理状況を逐次チェックしている。各店とも形骸化しないよう注意喚起を怠らず、特に新しいスタッフにミスが発生しないよう留意している。

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) 外部専門委員からの情報提供

外部専門委員より「今、あらためて知っておきたいO157による食中毒」「正しい知識で事故回避 労働災害を防止するために」に関する資料提供を受けた。また、群馬県で発生したポテトサラダにおけるO157 についての関連資料をもとに解説頂く。

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第31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。