

吉兆 食のコンプライアンス委員会  
第2回委員会 議事録

日時 平成20年10月6日  
16:00～18:00

① 各社からの取り組み状況の報告

各社店舗ごとに月例会議を開催し、コンプライアンス、特に衛生管理と食材のトレーサビリティについて従業員への教育指導を行っている。また、害虫駆除、調理場の消毒、スタッフの衛生管理についても定期的実施している。

② 品質管理マニュアルについて

各社事業形態に従い、独自の工夫を凝らした品質管理マニュアルを制定。基本的な構成として、瓶詰め、仕入商品、味噌漬け・お節・お弁当、飲食部門など各管理項目に従ってチェック表を整備し、管理・記録している。また、食品工場については別途運営マニュアルを制定し、それに基づいた加工作業を実施している。

③ 委員会の今後の活動内容について

共通マニュアルやツールを今年中に導入できるよう、事務局案を作成していく。次回は2月頃に開催予定とする。