

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第4回委員会 議事録

日時 平成21年7月31日
14:00～15:40

①各社からの取り組み状況の報告

調理場は梅雨の時期もあり衛生管理を徹底、食品部はお中元繁忙期にあり商品の在庫・先入れ先出し、特に産直商品は衛生・湿度管理を徹底した。年間を通じた総合環境衛生管理計画を外部機関に依頼し、検査や対策を進めている。重点項目として、厨房の衛生管理状況の現状把握、調理従事者の衛生意識の向上、食中毒・微生物汚染防止を目的とした衛生標準作業手順及びルールを検討と構築を挙げている。冷蔵庫の温度管理、作業台の拭き取り、従業員の検便の徹底を行っている。

②品質マニュアルの運用状況

マニュアルに沿った品質管理を徹底し、特に賞味期限に注意しながら在庫・発注・出荷の管理を行った。専門委員より新型インフルエンザ対策に関する情報提供を頂く。

③ 委員会の今後の活動内容について

第3回委員会までに報告された各店の活動内容にさらなる改善が進んでいることが確認された。各店で外部機関の検査・監査を重視し、より厳しい視点から検証を受けて改善のスピードを早めることに努めている。第4回委員会で発表された各店のコンプライアンス活動を維持・向上させることを目的として、その実施状況を今後も継続して本委員会で報告していくことを決定した。次回は11月頃に開催予定とする。