

吉兆 食のコンプライアンス委員会
第6回委員会 議事録

日時 平成22年3月12日
14:00～15:20

①各社からの取り組み状況の報告

専門委員より幾つかのノロウィルス発生事件が紹介され、再度対策の注意喚起のアドバイスがあった。料理場での掃除カ所の盲点などにつき、外部機関より詳細な指導を受けた。新型インフルエンザが流行しており、マスクの着用、体温管理、感染懸念者の出勤停止等を継続して徹底している。品質管理の運用上の問題として、知識の習得や認知のレベルに差が生じる可能性があるため、継続的に周知徹底を行っている。

②品質マニュアルの運用状況

仕入日記帳、製造台帳、出荷伝票、営業設備施設清掃チェック表等の記録を残し、いかなる対応にも即時対応できるよう継続活動を行っている。記録類を全員で読み返して、品質管理の向上を目指している。基本的な考え方として、安心安全、余分に仕入れない、在庫を置かない、全ての記録を残す、その気持ちで全員の意識の向上に努めている。

③ 委員会の今後の活動内容について

専門委員から提言された改善策を踏まえて、今後も改善活動やスタッフの教育・啓蒙活動を実施していく。次回は7月頃の開催予定とする。