

## 吉兆 食のコンプライアンス委員会

### 第7回委員会 議事録

日時 平成22年8月13日

14:00 ～15:20

#### ① 各社からの取り組み状況の報告

夏場は食中毒が出やすいため、料理場を中心に外部機関や保健所の指導を受けて、より一層の衛生管理を徹底している。また、製造工程の検証、在庫管理記録を継続し、冷蔵庫の温度管理記録や体温管理も継続して実施している。まな板、巻きす、冷蔵庫の取手の洗浄や手洗い検査などにも注意を払っている。各店従業員の教育・啓発を進めている中、意識が高まってきている。今後は所管保健所等で衛生講習会をお願いし、より意識を高めていくよう進めていく予定である。

#### ② 品質マニュアルの運用状況

従業員の意識向上に加え、流れに沿った衛生管理、工場運営マニュアルや法令遵守の周知徹底を行っている。従業員の立場の差を踏まえた上で、各自基本を中心に身の丈にあった責任を持たせて第三者からいつ見られてもいい状態で、管理・維持・継続出来ているかを毎日点検し、ミーティングしながら指導を行っている。ノロウイルス対策として検便を継続的に実施している。

#### ③ 事務局からの情報提供

消費者庁の第1回食品品質表示に対する違反行政措置（指示）が出たことに対して、その内容を解説。JAS法、食品衛生法、景品表示法、不正競争防止法、計量法、健康増進法などについて学ぶ。

#### ④ 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11月頃の開催予定とする。