

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第10回委員会 議事録

日時 平成23年7月15日

14:00 ~15:00

① 各社からの取り組み状況の報告

各店、東北地方大震災後の放射能汚染の風評により野菜や魚などの産地を選別し、安全・安心な原材料の仕入に重点を置いている。米トレサビリティー法の本格施行で、各店関係者との間でルールを取り決め、従業員に徹底している。メニュー表示、店頭表示、仕入伝票の整理・保管についても勉強会等を通じて社内に認知させている。また、食中毒対策として、調理場の衛生管理、消毒、冷凍冷蔵庫の温度管理、調理スタッフの健康管理に留意している。

② 品質マニュアルの運用状況

ギフトシーズンであるため、瓶詰や味噌漬け等の製造工程、梱包作業が滞りなく行われているかをダブルチェックし、慎重に作業を進めている。在庫管理や冷蔵庫の温度管理、体温管理チェック表も継続的に運用している。工場においては調理器具・機械の破損の有無、量目検査なども合わせて検証している。外部機関による抜き打ち監査を実施し、各店コンプライアンス委員会を開催するなど社内の教育・啓蒙活動を実施している。

③ 専門家委員からの情報提供

従業員の食中毒感染時の対応についてアドバイスを受けた。感染が懸念された段階から、予防もしくは他の従業員への二次感染の防止のため、「生食の禁止」「井戸水の使用禁止」などを行い、懸念従業員に対する就業制限を実施することとした。

④ 事務局からの情報提供

消費者庁発表による「加工食品の原材料産地表示の拡大」について説明を行う。また、経過期間の中で、現在、原産地表示拡大検討の中、原料割合の引き下げなどが焦点となっているなど現行基準の変更も視野に入れて、今後本件について監視を続けていくこととした。

⑤ 委員会の今後の活動内容について

東北地方大震災を受けて、消費者の産地に関する関心も高まり、各店での説明責任や放射能対策についても問い合わせが増えつつある。米トレサビリティー法への対応も本格化

し、各関係者からの指導も厳しくなる中、節電対応なども合わせて、衛生管理や法令遵守のための新たな事務処理が増加している。各店は従業員の教育指導に努め、厳しい環境の中でミスのないコンプライアンス活動を実施していく。