

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第11回委員会 議事録

日時 平成23年10月14日

14:00 ~15:30

① 各社からの取り組み状況の報告

各店、消費者の「食の安全・安心」に対する問い合わせに応えるべく、引き続き野菜や魚など産地を選別し、仕入先の適切な情報提供に重点を置いている。外部コンサルタントの指導を受けながら品質管理、品質表示に関する従業員への教育徹底、さらに工場、調理場における衛生管理についてもコンプライアンス委員会で決定した基準に沿ってチェックを行っている。運用面では、年末年始を控え、歳暮・おせちの生産に伴い、事務量・業務量が増えるため、作業工程や生産工程で品質管理にミスがないよう再度工程の見直しを図った。

② 品質マニュアルの運用状況

品質管理に焦点を絞った品質マニュアルに加え、総合的なリスクの予防の視点に立ったリスク管理および事故や事件が発生したときの損害を最小限に留めるためのプロセスを包含した危機管理マニュアルの整備が必要との認識から、吉兆グループコンプライアンス委員会としてドラフトを作成し、各社に対して来年早々にも提言していくことを決定した。

③ 専門家委員からの情報提供

以下の主要な議題について専門家委員より情報提供を受けた。

- (1) 今年度のインフルエンザ発生状況と予防接種について
 - (2) 新種クドア検査依頼に関する注意事項と最近の関連報道
 - (3) 食品衛生法と地方自治法との関係
 - (4) 食中毒処理要領の改正について
- 等

④ 事務局からの情報提供

以下の主要な議題について事務局より情報提供を行った。

- (1) 食品表示に関する制度について
- (2) 吉兆グループにおける危機管理マニュアルの整備について
- (3) 感染症発生に伴う行政の立入り検査や調査ポイント等について

(4) ノロウイルスに対する現場対策について

等

⑤ 委員会の今後の活動内容について

各社、引き続き、品質マニュアルに沿って衛生管理、品質の向上、品質表示の徹底に取り組んで行くことを確認した。原発事故以降、ホットスポットの発覚などに伴い、日増しに多くなりつつある産地への不安に応えるため、産地の選別に加え、問い合わせへの正確な情報提供にもさらなる注意を払って対応していくことに努めていく。