

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第19回委員会 議事録

日時 平成26年1月23日

14:30 ～16:00

① 各社からの取り組み状況の報告

重点事項としてノロウイルス対策を実施、一般検査のほか、ノロ検便を実施した。手洗い・マスク、消毒を徹底し、また食中毒対策として冷蔵・冷凍の適切な管理を行った。

② 品質マニュアルの運用状況

品質マニュアルに則り、温度帯の管理に注意を払い、特におせち繁忙期の商品管理を徹底した。食材の産地表記の徹底、整理・整頓・掃除を実施した。百貨店やホテルにおける表示適正化のための研修会等に従業員を積極的に参加させ、意識向上を図った。瓶詰商品の製造体制、管理方法において改善提案があった。

③ 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) コンプライアンス問題事例の紹介と対応検証

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第19回の委員会決定事項及び外部専門委員から提言された改善策を踏まえて、改善活動やスタッフの教育・啓蒙活動を継続して実施していく。