

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第30回委員会 議事録

日時 平成29年6月2日

14:00 ~15:00

① 各社からの取り組み状況の報告

ノロウイルス、インフルエンザに対する対策を引き続き徹底するとともに、調理場の衛生管理、従業員の体質、使用する調理器具の破損の有無、原材料の定められた量目、瓶や袋の破損等確認などの管理状況を確認し、記録することに重点を置いている。来年導入される HACCP への移行準備のため、各店管理計画を整備し、対応を行っている。引き続き、加工食品新表示法への導入準備も怠り無く進めている。

② 品質マニュアルの運用状況

外部の検査機関等からの助言を得て、衛生指導に基づくさらなる品質管理の徹底を継続的にしている。引き続き、各店舗、品質管理が行われているか否かを確認している。また、記録が形骸化しないよう再確認している。

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) 外部専門委員からの情報提供

昨今、多発した給食に使用された「刻み海苔」によるノロウイルス感染事例を中心に解説を受けた。また、芸能人の感染で話題となった「アニサキス」の事例に関しても情報提供された。

④ 委員会の今後の活動内容について

各社、第30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。