

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第49回委員会 議事録

日時 令和5年10月6日

14:00 ~15:00

① 各社からの取り組み状況の報告

各社、引き続き店内衛生管理・消毒・換気、外部機関による検査、スタッフ抗原検査・PCR検査等の実施を行った。外部による衛生講習会や苦情対応等の研修会に参加した。OEM先から梱包された商品を開梱する際の手順を作業マニュアルとして整備し、開梱時の商品破損防止に努めた。

② 品質マニュアルの運用状況

5類移行後のコロナ感染の対応に関して、一つの参考指針として、インフルエンザに準じて感染者の自宅待機（発症後5日間、解熱後3日間）という意見が出て運用を始めた。

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) 外部専門委員からの情報提供

黄色ブドウ球菌とセレウス菌の複合汚染による大規模食中毒事例（老舗駅弁業者が製造した弁当による大規模食中毒事例）について解説を受ける。また、各種の異物混入防止策について委員より提言を受ける。

(2) 委員会の今後の活動内容について

今回も、前回同様、コロナ対策を重視しオンライン形式で実施された。次回は来年2月に開催予定。引き続き、衛生管理、品質管理に加え、政府、行政、各自治体より発せられたガイドラインに従い、コロナ予防対策等を徹底していく。