

吉兆 食のコンプライアンス委員会

第51回委員会 議事録

日時 令和6年7月8日

15:00 ~16:00

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。冷凍のお弁当・惣菜の開発にあたり、冷凍作業の注意点の確認に関する情報共有を行った。異物混入や食物アレルギーに関する情報共有を行った。

② 品質マニュアルの運用状況

夏期に入り、食中毒の発生が危惧されることから、外部専門委員より具体事例の予防対策を解説いただき、各店職場環境の衛生管理の徹底を行った。

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) 外部専門委員からの情報提供

「夏期の食中毒予防」について近年の傾向、病因物質、原因施設、個別対策等、外部専門委員より詳細に解説を受ける。

(2) 事務局からの情報提供

旅館・ホテルに続き、航空業会においてもカスタマーハラスメントの対処方針が公表されたことを受けて、レストラン、コンビニ、スーパー、百貨店等においても東京都を中心にガイドラインが作成されつつあることを情報共有し、現状の指針について紹介した。

(3) 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。次回は本年 10 月に開催予定。引き続き、衛生管理、品質管理に加え、各種ガイドラインに従い、コンプライアンス対策等を徹底していく。