

(別紙 2)

再発防止策

- ・ 景品表示法、JAS 法に関する社内講習を実施し、スタッフの意識と知識の更なる向上を図る。
- ・ メニュー作成・承認・食材選定・納品・確認・変更のプロセスの全社統一化を図り、徹底する。
 - 以下を基本としたプロセスを導入する。
 - (ア) 調理責任者及びホール責任者が起案
 - (イ) 調理責任者がメニューを作成
 - (ウ) 調理責任者が食材を選定
 - (エ) 調理責任者、ホール責任者、マーケティング責任者がメニュー表記を決定
 - (オ) 総支配人・総料理長が承認
 - (カ) 調理担当者（もしくは購買部門）が発注、納品時検品（この時点で指定品目の確認）
 - (キ) 変更の場合は必ず(ウ)～(カ)のプロセスを経て実施する。
 - 現在行っている事業所に対する本社による内部監査に「メニュー表記・提供商品」の項目を加え、定期的に本社によるチェック体制を構築する。
 - 産地、ブランド、固有名詞などが不適切な表記にならないよう、調理部門が作成したメニュー内容と、購買部門が発注する食材を事前に照合した上で発注するとともに、ホール責任者とも情報の共有を徹底する。更に総支配人・総料理長を最終承認者としてチェック機能を強化する。
 - 使用食材を変更する際は、新たに構築した承認プロセスにより、速やかにメニュー表記の変更を行うことを徹底する。
 - ホール部門及び調理部門の始業前ミーティングでの食材変更に関する情報確認を徹底し、メニュー提供時におけるお客様へのお知らせを確実に実施する。
- ・ スタッフ一人一人が古くからの慣習にならうのではなく、お客様に真摯に向き合い、改革にチャレンジすることのできる組織をつくるべく、規範となる行動指針を 11 月 30 日までに明確にし、全社の浸透を図る。