

【1】コンプライアンスの内容と体制

あり

現在はないが、ただいま準備中（設定予定： 年 月）

なし

その他（ ）

【2】コンプライアンス制作担当者或いは責任者の設置

設置している

現在は設置していないが、ただいま準備中（設定予定： 年 月から）

なし

その他（ ）

< B >基本原則「お客様（消費者）基点の明確化」

【1】お客様を基点とした経営を行い、お客様に対して安全で信頼されるサービスを提供することを明確にしていますか？

している

現在はしていないが、今後明確にするよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【2】産地から食卓まで続くフードチェーン（食品の一連の流れ）の一翼を担っているという自覚を持って、役員及び従業員一丸となって行動してくと宣言していますか？

宣言している

現在はしていないが、今後宣言するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【3】お客様に安心して外食していただくために、お客様が必要とする各種情報を提供していくと宣言していますか？

宣言している

現在はしていないが、今後宣言するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【4】お客様に対して安全で信頼されるサービスを提供していくために、メニューの企画から調理、提供に至るまでの全てのプロセスにおいて、安全と品質を確保し続ける必要があることをしっかり社内に浸透させていくと宣言して

いますか？

宣言している

現在はしていないが、今後宣言するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【5】 農水省の5つの基本原則に基づいて、社内の取組の点検・検証を行い、必要に応じて改めていくことで、レベルアップを図ると宣言していますか？

宣言している

現在はしていないが、今後宣言するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

<C>基本原則「コンプライアンス意識の確立」

【1】 法令遵守を含め、社会環境の変化に的確に対応していくために、コンプライアンス（法令遵守及び社会倫理に適合した行動）に関する方針（企業行動規範）を策定していますか？

策定している

現在はしていないが、今後策定するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【2】 全ての役員・従業員（パート・アルバイト含む）やフランチャイジーがこのコンプライアンスに関する方針に従い行動できるように、経営者及び責任のある立場の者が先頭に立って組織体制を整備していますか？

整備している

現在はしていないが、今後整備するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【3】 コンプライアンスの周知徹底が経営者及び責任ある担当者自らの役割であることを認識し、経営者及び責任ある担当者自らがあらゆる機会をとらえて強い意思を内外に表明していくことにより、関係者への理解促進を図っていますか？

図っている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他 ()

【4】 コンプライアンスに関する担当者（専任または兼任、企業規模等を踏まえ検討）を設置し、本担当者を中心にコンプライアンスの徹底について社内に浸透を図り、必要な教育訓練や研修を行っていますか？

行っている

現在はしていないが、今後するよう準備中 (年 月から)

行っていない

その他 ()

【5】 コンプライアンスの浸透のために定期的にコンプライアンス担当者或いは責任者（人事教育担当者）が社員に対してどういう事を行っていますか？

以下の項目に関して、3つ以上実施している

2つ以上実施している

1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中 (年 月から)

まったく実施していない

その他 ()

[実施している項目にチェックしてください]

会議 []

[]

研修会 []

[]

文章による通達 []

その他の取り組み []

[]

[]

【6】 コンプライアンスに関する方針等、策定したルールを遵守していますか？

遵守している

現在はしていないが、今後遵守するよう準備中 (年 月から)

していない

その他 ()

【7】 企業においてコンプライアンスの徹底が図られているかどうかを検証し、改善していくため、可能な限り定期的な内部監査や外部監査（第三者による監査）を実施していますか？

いますか？

参加している

現在はしていないが、今後参加するよう準備中（ 年 月から）

参加していない

その他（ ）

【4】顧客情報の管理について

専門部署がある

店舗管理責任者が担当者

現在は設置していないが、今後設置するよう準備中（ 年 月から）

専門部署はない

その他（ ）

〔Ⅱ〕企業としての持続性と働く人の幸せの両立

< A > 企業としての優良な経営努力

【1】過去5年間の売り上げ状況

過去5年とも黒字である

過去5年の内、4年以上は黒字である

過去5年の内、3年以上は黒字である

過去5年の内、黒字は2年以下である

その他 ()

【2】現在の社員雇用数

500人以上の従業員数

300人以上の従業員数

100人以上の従業員数

50人以上の従業員数

10人以上の従業員数

その他 ()

【3】現在のパート・アルバイト（PA）雇用総数

年間2000名以上のパート・アルバイト雇用総数

年間1000名以上のパート・アルバイト雇用総数

年間500名以上のパート・アルバイト雇用総数

年間300名以上のパート・アルバイト雇用総数

年間100名以上のパート・アルバイト雇用総数

その他 ()

< B > 店舗勤務者全員に関する労働環境

【1】労働組合

社内に労働組合がある

社内労働組合は無いが外部の労働組合に加入している社員がいる

労働組合に入っている社員はいない

現在はないが、組合は設立するよう準備中 (年 月から)

労働組合があるかどうか把握していない

その他 ()

【2】店舗勤務者の更衣室

男女別になっている

男女同じであるが、カーテンで仕切りがある

男女同じ更衣室を使っている

□その他（ ）

〔Ⅲ〕適切な衛生管理が出来ているか

＜A＞基本原則「適切な衛生管理・品質管理の基本」

【1】食品の安全を脅かす危害要因の混入を防止するために、生物学的な危害要因（微生物の増殖など）について、担当者が微生物の基礎的な知識を学び、

食品を衛生的に取り扱っていますか？

■定められた法律法規に則って取り扱っている

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□取り扱っていない

□その他（ ）

【2】化学的な危害要因（原材料に含まれる農薬、カビ毒などの天然毒素、重金属などや厨房等で使用する洗剤、殺虫剤などの料理への混入など）について担当者は有害化学物質の使用方法を定め、使用や保管時の取扱いに十分注意を払っていますか？

■注意を払っている

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□注意を払っていない

□その他（ ）

【3】物理的な危害要因（金属やガラスのような異物の製品への混入など）について原材料や調理工程のチェックを行っていますか？

■定められた法律法規に則って行っている

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□行っていない

□その他（ ）

【4】上記のことを実行するためのルールやマニュアル等を作成し、その内容が着実に実施されるよう、必要な教育訓練や研修を行い、例えば、HACCP（危害分析重要管理点）手法を導入するなどの取組を進めていますか？

■進めている

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□進めていない

□その他（ ）

【5】ルールやマニュアル等の内容が守れなかったり、形骸化したり、問題が発生した場合には、放置せず、見直しを行い改善していますか？

■している

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□していない

□その他（ ）

< B > 基本原則「適切な衛生管理・品質管理のための体制整備」

【1】加工品を含めた原材料の納入、保管、調理、提供等の各種のプロセス毎に、衛生上の問題や異物混入等の可能性がないかどうかを調査、分析、評価し、必要な対応を講じていますか？

■講じている

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□講じていない

□その他（ ）

【2】メニューを開発する際には、科学的・合理的な根拠に基づいて原材料の賞味期限（消費期限）を設定するなどサービスについての安全性を確認する手法を整備していますか？

■整備している

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□整備していない

□その他（ ）

【3】衛生・品質を全般的に統括し、出荷の継続・停止を判断できる能力と権限を有する独立した品質保証部門（担当者）を設置し、品質管理水準の向上を目指していますか？

□している

■現在はしていないが、今後するよう準備中（2009年7月から）

□していない

□その他（ ）

【4】教育訓練や研修により、セントラルキッチンや調理等の業務に携わる従業員の能力を向上させていますか？

■している

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□していない

□その他（ ）

【5】法令・社内基準が遵守されているか、施設・設備が適切に維持されているか、品質管理の手順・記録が適切か等を確認するため、可能な限り自社の品質保証部門・セントラルキッチン及びキッチンへの内部監査や外部監査（第三者による監査）を実施していますか？

■内部監査と外部監査ともに実施している

- 内部監査は実施、外部監査は実施していない
- 内部監査は実施していないが、外部監査は実施している
- 現在はしていないが、今後実施するよう準備中（ 年 月から）
- 内部監査と外部監査ともに実施していない
- その他（ ）

【6】加工品を含めた原材料の細菌検査、調理工程拭き取り検査等、調理方法や衛生管理が適切に行われているかを検証するための手段を、可能な限り品質保証部門の強化などにより整備していますか？

■している

- 現在はしていないが、今後整備するよう準備中（ 年 月から）
- していない
- その他（ ）

【7】加工品を含めた原材料の管理及びトレーサビリティ確保のために、原材料の由来や履歴、製造工程における管理データ、食品の検査データ、仕入・売上伝票、商品に添付する表示ラベル等を管理するシステム及びクロスチェックする仕組みを整備していますか？

■している

- 現在はしていないが、今後整備するよう準備中（ 年 月から）
- していない
- その他（ ）

【8】経営者は、適切な衛生管理・品質管理の体制の整備、検証、継続的な改善について、責任を持って必要なマネジメントを行うことを適切な方法で社内に宣言していますか？

■宣言している

- 現在は宣言していないが、今後宣言するよう準備中（ 年 月から）
- していない
- その他（ ）

【IV】食べる人の安全・安心を最優先に考えているか

< A > 基本原則「適切な衛生管理・品質管理の基本」

【1】メニューを開発する際には、お客様の健康を第一に考え、そのメニューにあった提供方法かどうか等を確認していますか？

している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【2】加工品を含めた原材料の取引先は、事前に調査を行って、信用のおけるところを選んでいきますか？

選んでいる

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【3】原材料を受け入れ、使用する際には、その原材料の加工品を含めた原材料の取引先は、事前に調査を行って、信用のおけるところを選んでいきますか？

選んでいる

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【4】安全性をチェックするとともに、記録や保管する方法も考えて適切に取り扱っていますか？

している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【5】加工品を含めた原材料の取引先からは、規格書、検査書や証明書を受け取り、食品衛生法等の関係法令や自社の規格に沿ったものか、検査や書類で確認を行っていますか？

行っている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【6】調理にあたっては、作業手順書の策定や品質基準の設定を行い、それに沿って調理していますか？

している

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
していない
その他（ ）

【7】 調理設備の適切な洗浄・殺菌、点検を行うとともに、作業者の服装や健康に十分注意を払っていますか？

している

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
していない
その他（ ）

【8】 冷蔵庫の温度等の設備の稼動状況を確認するために必要な記録を確実に
行い、設備が適切に稼動しているかの確認を行っていますか？

行っている

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
していない
その他（ ）

【9】 サービスの提供にあたっては、メニュー等の表示が適切かどうかのチェ
ックを行っていますか？

行っている

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
行っていない
その他（ ）

【10】 調理方法が衛生・品質上問題ない状態であるかの検査を行っています
か？

行っている

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
行っていない
その他（ ）

【11】 準備していた食材やメニューが衛生上・品質上問題が明らかになった場
合には提供の中止を行っていますか？

している

- 現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）
していない

その他（ ）

【12】提供する際には、その盛り付け等の提供方法の確認もしっかりと行って
いますか？（食材の使い回し等のチェックを含めて）

■している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【13】キッチンを常に清潔に保ち、また、食器や調理器具などの整理・整頓・
清掃をしっかりと行っていきますか？

■行っている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

行っていない

その他（ ）

< B >基本原則「情報の収集・伝達・開示等の取組」

【1】お客様や取引先などの声に誠実に耳を傾け、その意見や不満を把握し、
的確なコミュニケーションを行っていますか？

■行っている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【2】食材・メニュー情報やサービス、企業活動など、お客様が必要とする情
報を正確でわかりやすく提供していますか？

■している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【3】食材の原産地については、「**「外食における原産地表示ガイドライン」**
(平成17年7月28日農水省策定)に基づき表示するよう努めていますか？

■努めている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

していない

その他（ ）

【4】 表示、広報・宣伝活動は、関連法令や社会通念を遵守し、誤認や誤解のおそれがない表現を行い、幅広いお客様がその情報を知ることができるように、さまざまな媒体を活用し、積極的な情報公開を行っていますか？

行っている

現在はしていないが、今後するよう準備中（ ）年（ ）月から

行っていない

その他（ ）

【5】 お客様対応窓口を設け、お客様の声をプラス、マイナスの内容に関わらず、経営者等の社内関係者にタイムリーに伝え、食品の事故防止や食品の企画、製造プロセス等の改善に反映させていますか？

している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ ）年（ ）月から

していない

その他（ ）

【6】 万一、食品事故が発生した場合には、必要に応じ利害関係者、行政等と連携をとり、事実確認と原因究明、再発防止対策を行う等、適切な対応を実施していますか？

実施している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ ）年（ ）月から

していない

その他（ ）

【7】 食品事故の被害の拡大防止のため、事故の内容、規模、拡大の可能性等お客様の健康と安全・信頼を確保する観点から判断し、お客様やマスコミに対する告知や回収など迅速に必要な措置をとっていますか？

している

現在はしていないが、今後するよう準備中（ ）年（ ）月から

していない

その他（ ）

【8】 この措置が迅速かつ適切に行われるよう、平時より事故対応マニュアルを整備するほか、必要な基準や体制を整備していますか？

■整備している

□現在はしていないが、今後するよう準備中（ 年 月から）

□整備していない

□その他（ ）

<C>原材料のトレサビリティ・レベル

【1】メニューの原材料名を開示しているか？

□全ての原材料名（調味料を含む）を開示している

開示場所：○Web サイト上 ○メニュー ○店頭 ○その他（ ）

■一部のメニューに関して開示している

開示場所：○Web サイト上 ●メニュー ○店頭 ○その他（ ）

□現在は開示していないが、今後開示するよう準備中（ 年 月から）

□まったく開示していない

□その他（ ）

【2】食材の原産国情報は開示しているか？

□全て開示している

開示場所：○Web サイト上 ○メニュー ○店頭 ○その他（ ）

■一部のメニューに関して開示している

開示場所：○Web サイト上 ●メニュー ○店頭 ○その他（ ）

□現在は開示していないが、今後開示するよう準備中（ 年 月から）

□まったく開示していない

□その他（ ）

【3】賞味期限

■掌握している

□現在は掌握していないが、今後掌握するよう準備中（ 年 月から）

□まったく掌握していない

□その他（ ）

【4】アレルギー物質の情報開示

□表示を推奨する20品目と特定原材料5品目に関して開示している

開示場所：○Web サイト上 ○メニュー ○店頭 ○その他（ ）

■特定原材料5品目（卵・牛乳・小麦・そば・落花生）に関して開示している

開示場所：○Web サイト上 ○メニュー ○店頭 ●その他（問い合わせが

あった場合、回答できるよう準備している)

- 現在は開示していないが、今後開示するよう準備中 (年 月から)
- まったく開示していない
- その他 ()

【5】牛肉の生産履歴情報 (BSE 関連)

- メニューに使われている牛肉全て掌握している (原料について全て掌握)
- 国産と米国産に関して掌握している
- 国産に関して掌握している
- 現在は掌握していないが、今後するよう準備中 (年 月から)
- まったく掌握していない
- その他、[例:牛肉はメニューにない] ()

【6】遺伝子組換作物関連

- 掌握している食材に関しては開示している
開示場所: Web サイト上 メニュー 店頭 その他 ()
- 遺伝子組み換えしている食材は掌握しているが、開示はしていない
- 一部の食材 (小麦・大豆・トウモロコシの三品以上) に関して掌握している
- 現在は掌握していないが、今後するよう準備中 (年 月から)
- まったく掌握していない
- その他 ()

【7】メニューの塩分含有量を開示しているか?

- 全てのメニューに関して塩分含有量を開示している
開示場所: Web サイト上 メニュー 店頭 その他 ()
- 一部のメニューに関して塩分含有量を開示している
開示場所: Web サイト上 メニュー 店頭 その他 ()
- 現在は開示していないが、今後開示するよう準備中 (年 月から)
- 開示していない
- その他 ()

〔V〕持続可能な社会生活 (ロハス) への取り組み

< A > 資源およびエネルギー使用の削減

【1】事業所・本部でのエネルギーの削減努力

- 以下の項目に関して、3つ以上削減に成功している

- 2つ以上削減に成功している
- 1つは削減に成功している
- 現在は削減できていないが、削減するように準備中（ 年 月から）
- 削減への取り組みはしていない
- その他（ ）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

- 電気使用量 ガス使用量 水道使用量
- Co2 排出量 印刷紙、コピー紙の使用量 ゴミの使用量
- ガソリン使用量 その他（ ）
- その他（ ） その他（ ）

< B > 工場・輸送流通での資源とエネルギー使用の削減

【1】 工場・輸送流通での資源・エネルギー使用量の削減

- 以下の項目に関して、3つ以上削減に成功している
- 2つ以上削減に成功している
- 1つは削減に成功している
- 現在は削減できていないが、削減するように準備中（ 年 月から）
- 削減への取り組みはしていない
- その他（ 物流は外部に委託 ）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

- 電気使用量 ガス使用量 水道使用量
- Co2 排出量 印刷紙、コピー紙の使用量 ゴミの使用量
- ガソリン使用量 その他（ ）
- その他（ ） その他（ ）

< C > 店舗での資源・エネルギー使用量の削減

【1】 店舗での資源・エネルギー使用量の削減努力

- 以下の項目に関して、3つ以上削減に成功している
- 2つ以上削減に成功している
- 1つは削減に成功している
- 現在は削減できていないが、削減するように準備中（ 年 月から）
- 削減への取り組みはしていない
- その他（ ）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

- 電気使用量 ガス使用量 水道使用量
- Co2 排出量 印刷紙、コピー紙の使用量 ゴミの使用量
- ガソリン使用量 廃油の排出量 その他（ ）

○その他 () ○その他 ()

<D>リサイクル・リユースへの取り組み

【1】食器のリユース化、低公害化

以下の項目に関して、3つ以上実施している

2つ以上実施している

1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中 (年 月から)

まったく実施していない

その他 ()

(半数以上の店舗が実施出来ていればチェック)

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

樹脂を原料にしたエコ箸の使用

割箸を置いていない

マイ箸への対応 (持参による値引きを含む)

リユース食器の使用

無公害食器の使用

環境ホルモン対応の食器使用

持参食器への対応 (持参による値引きを含む)

その他 ()

その他 ()

【2】厨房での取り組み (半数以上の店舗で実施出来ていればチェック)

以下の項目に関して、3つ以上実施している

2つ以上実施している

1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中 (年 月から)

まったく実施していない

その他 ()

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

分解可能な洗剤の使用

従来型よりも先進的なグリストラップ導入

従来型よりも先進的な洗浄機の導入

廃油のリサイクル化・堆肥化

分別ゴミの独自回収

分別ゴミの独自リサイクル化

デッド食材の削減

デッド食材のリサイクル化

生ゴミの飼料化

生ゴミの堆肥化

その他 ()

その他 ()

その他 ()

その他 ()

<E>ノーマライゼーションへの取り組み

【1】食事メニューの取り組み（半数以上の店舗で実施出来ていればチェック）

以下の項目に関して、3つ以上実施している

2つ以上実施している

■1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中（　　年　　月から）

まったく実施していない

その他（　　）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

無添加食品、調味料の導入

低アレルゲンメニューの導入

有機無農薬野菜を使ったメニューの導入

低塩メニューの導入

低カロリーメニューの導入

メタボ対策用メニューの導入

フェアトレード商品の導入

乳幼児用メニューの導入

●その他（カロリー表示　　）

その他（　　）

その他（　　）

その他（　　）

【2】店舗内設備への取り組み（半数以上の店舗で実施出来ていればチェック）

■以下の項目に関して、3つ以上実施している

2つ以上実施している

1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中（　　年　　月から）

まったく実施していない

その他（　　）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

店内での車いすを想定した通路幅（90cm以上）の設置

テーブルの縁、椅子の角の処理（ケガをしないような加工）

点字メニューの設置

●入り口のスロープ導入

●店舗内段差除去

ベビーベッド導入

多目的トイレ導入

トイレ内の手すり設置

車いすの完備

●乳幼児用椅子の完備

その他（　　）

その他（　　）

その他（　　）

その他（　　）

【3】喫煙、禁煙、分煙の度合い

完全分煙できている（副流煙が全く流れない建築構造になっている）

全席禁煙をしており、喫煙場所を座席とは別に設けている

全席禁煙、喫煙場所は店内にはない

■席による分煙を行っている（副流煙が流れてしまう可能性はある）

- 時間によって分煙している
- 全席、全時間帯喫煙可能
- 今後対策を講じる予定（ 年 月より。対策内容： ）
- その他（ ）

< F >地球環境負担改善への取り組み、社会活動への取り組み

【1】CO2削減の取り組み

- 以下の項目に関して、3つ以上実施している
- 2つ以上実施している
- 1つは実施している
- 現在は実施していないが、今後実現するよう準備中（ 年 月から）
- まったく実施していない
- その他（ ）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

- LED電球・節電ランプへの取り替え
- クリーンエネルギーの導入（グリーン電力証書など）
- フードマイレージの観点からの地場商品の積極的な導入
- 社員、PAへのCO2削減啓蒙マニュアルの作成
- エコリーフ環境ラベルの認証取得
- モーダルシフトを実施
- 脱プラスチックなど化石燃料の削減努力
- 電力、ガスメーターの毎日の確認
- チーム・マイナス6%への参加、呼びかけ
- その他（ ）
- その他（ ）
- その他（ ）
- その他（ ）
- その他（ ）

【2】その他、環境負荷低減の取り組み

- 以下の項目に関して、3つ以上実施している
- 2つ以上実施している
- 1つは実施している

現在は実施していないが、今後実現するよう準備中（ 年 月から）

まったく実施していない

その他（ ）

[該当する項目全てにチェックしてください。4つ以上あれば加点します]

●最新の省エネ設備の導入

○リサイクル素材の使用促進

○環境をテーマにしたキャンペーンやワークショップの実施

○店舗から排出される食品残さの飼料化、堆肥化

○環境にやさしい輸送車、営業車の採用

○紙ナプキンなどの削減努力／再生紙の積極活用

○エコ建築など、店舗構造物の環境負荷低減活動

○天然洗剤の導入

○ISO9000 シリーズの認証取得

○ISO14000 シリーズの認証取得

○環境団体への寄付

●その他（夢の架け橋プロジェクト ）

●その他（JFの募金活動に参加 ）

○その他（ ）

○その他（ ）

【参考文献、参考資料】

『食品業界の信頼性向上自主行動計画』策定の手引き　～5つの基本原則～
農林水産省　P31～P48　平成20年3月

『外食における原産地表示に関するガイドライン』農林水産省策定
外食における原産地等の表示に関する検討会　平成17年7月28日

『国産牛肉トレサビリティ導入手引書』（外食店舗編）
（社）中央畜産会、（社）日本フードサービス協会　平成16年3月