

〔I〕コンプライアンスの認識度合いと確認方法

<A>コンプライアンスの有無

【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（ ）

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（各種規程やマニュアルにて網羅している。）

<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 [店長会議]

[エリア会議]

●研修会 [物語アカデミー研修]

[フランチャイズオーナー会]

●文章による通達 [物語WEB(社内情報システム)活用]

●その他の取り組み [社内報告会]

[企業倫理憲章配布]

[物語人かくありき配布]

【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（ ）

【3】食品行政に関する法律や通達・指導に関しての情報収集、交流を積極的に行うために、関連する業界団体の集会・会議・セミナー等の会合に参加していますか？

■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（労働組合はなし ）

【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
- 更衣室はない
- その他 ()

【3】 個人用ロッカーの設置

- 個人用にカギの掛かるロッカーあり
- 個人用にカギは掛からないがロッカーはある
- 社員にはカギの掛かるロッカーはあるが、PAにはなし
- 貴重品用のロッカーはあり
- ロッカー、貴重品入れはない
- その他 ()

【4】 更衣室での喫煙

- 可能、禁煙者と分煙できている
- 可能、禁煙者との分煙は出来ていない
- 可能、時間によって禁煙
- 更衣室では禁煙、但し喫煙場所を他に設置
- 更衣室では禁煙、喫煙場所は特に設置していない
- その他 ()

【5】 まかない

- 無料
- 有料（半額以上の割引あり）
- 有料（半額を下回るが、割引）
- 有料（顧客と同じ金額）
- その他 ()

【6】 食べる場所

- 従業員専用の食堂
- 更衣室
- キッチン
- 店長室
- 空いている客席
- その他（スタッフルーム)

< C > 店長及び店舗勤務社員の待遇状況

【1】大卒新入社員の入社後3年目までの離職率

離職率は15%以下である

離職率は15%～25%である

離職率は25%～35%である

離職率は35%～45%である

離職率は45%以上である

その他 ()

【2】店舗勤務者に対して寮の完備、店舗移動に伴う住宅費の負担

以下の項目に関して、4つ以上実施している

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)

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]

独身者用の寮がある

既婚者に社宅がある

家賃補助の制度がある

会社都合による転居者には転居費の補助がある

その他 (支度金制度あり)

【3】退職金の有無

全社員に退職金の支給がある

管理職以上になれば退職金の支給がある

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)

退職金はない

その他 ()

【4】店舗勤務者の本部での会議、研修は勤務時間に含まれているか?

本部での会議参加、研修は勤務に含まれている

本部での会議参加、研修は勤務時間には含まれない

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)

その他 ()

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（ 年 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（ ）

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を行い、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（ ）

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（ ）
- 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（お子様メニューについては情報を開示している。）

【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
- 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（ ）

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 (IH 鉄板の導入) 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]

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> 無添加食品、調味料の導入 | <input checked="" type="radio"/> 低アレルギーメニューの導入 |
| <input type="radio"/> 有機無農薬野菜を使ったメニューの導入 | <input type="radio"/> 低塩メニューの導入 |
| <input checked="" type="radio"/> 低カロリーメニューの導入 | <input type="radio"/> メタボ対策用メニューの導入 |
| <input type="radio"/> フェアトレード商品の導入 | <input type="radio"/> 乳幼児用メニューの導入 |
| <input type="radio"/> その他 () | <input type="radio"/> その他 () |
| <input type="radio"/> その他 () | <input type="radio"/> 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]

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="radio"/> 店内での車いすを想定した通路幅 (90 c m以上) の設置 | |
| <input checked="" type="radio"/> テーブルの縁、椅子の角の処理 (ケガをしないような加工) | |
| <input type="radio"/> 点字メニューの設置 | <input checked="" type="radio"/> 入り口のスロープ導入 |
| <input checked="" type="radio"/> 店舗内段差除去 | <input checked="" type="radio"/> ベビーベッド導入 |
| <input checked="" type="radio"/> 多目的トイレ導入 | <input checked="" type="radio"/> トイレ内の手すり設置 |
| <input type="radio"/> 車いすの完備 | <input checked="" type="radio"/> 乳幼児用椅子の完備 |
| <input type="radio"/> その他 () | <input type="radio"/> その他 () |
| <input type="radio"/> その他 () | <input type="radio"/> 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（ ）

