

2008年7月1日

各位

会社名 株式会社クリエイト・レストランツ  
代表者名 代表取締役 岡本 晴彦  
コード番号 3387 東証マザーズ  
本社所在地 東京都渋谷区渋谷二丁目15番1号

食材の再使用に関する調査委員会の中間報告について

弊社が運営しておりますしゃぶ菜店舗において、お客様に提供いたしました食材の一部を再使用していたという不祥事を起こし、お客様を始めとする関係者の皆様方には多大なるご迷惑とご心配をお掛けいたしましたことを、心よりお詫び申し上げます。

この度、6月26日付で設置した食材の再使用に関する調査委員会の中間報告として、しゃぶ菜全店舗の全従業員（486名）を対象に調査を実施した結果、食材の再使用の有無につき下記1.のとおりであるとの報告を受けましたので、その結果をお知らせいたします。

なお、当社が運営する全店舗（08年6月末時点371店舗）における料理・食材の取り扱いに関するマニュアル遵守・運用状況、ならびに品質管理についての調査結果につきましては、同調査委員会の最終報告がまとまり次第、すみやかに公表させて頂く予定です。

記

1. 報告内容の骨子（詳細につきましては、別添「中間報告書」をご参照下さい。）
  - (1) しゃぶしゃぶ食べ放題「しゃぶ菜」全21店舗において、現時点において、料理・食材の再使用をしている店舗は存在しない。
  - (2) 上記のうち、平成20年6月30日より調査対象期間である過去1年間に、食材の再使用が認められる「しゃぶ菜」店舗は4店舗である。
    - ①店舗責任者等の指示に基づいて一定期間、継続的に食材を再使用していたと認められる店舗及びその時期  
しゃぶ菜イオン大高店（平成20年3月下旬から同年6月初旬にかけて）  
しゃぶ菜モレラ岐阜店（平成19年4月下旬から平成20年3月にかけて）
    - ②上記4店舗のうち従業員個人の判断により、単発的に食材を再使用したと認められる店舗及びその時期  
しゃぶ菜イオン新潟南店（平成19年10月下旬に1回、同年11月ころ2、3回、合計3、4回）  
しゃぶ菜イオンモール大阪鶴見店（平成19年12月中旬に1回、平成20年5月中旬に1回、合計2回）

(3) なお、再使用された食材は、いずれもしゃぶしゃぶ用の肉であり、一見してお客様が手をつけていないと従業員が判断した（肉の枚数や形状に変化がない）ものであった（なお、しゃぶしゃぶ肉が重箱により提供され、一番上の段以外はいわばふたのされた状態であることなどから、お客様が手をつけたかどうか比較的容易に判断できるものとなっている）。



## 2. 今後の予定等について

今回の調査結果に基づき、しゃぶ菜モレラ岐阜店、イオン新潟南店、イオンモール大阪鶴見店の3店舗を含み、しゃぶ菜全店舗につきましては、①現時点において、料理・食材の再使用は認められないこと、②既に食材・料理等の再使用等を防止するためのマニュアルを全店舗に通知し、その徹底をエリアマネージャー等を通じて指導済であること等に鑑み、通常営業を継続させていただきます（なお、しゃぶ菜イオン大高店につきましては、既に平成20年6月26日付で閉店しております）。

また、同調査委員会においては、引き続き当社が運営する全店舗（08年6月末時点371店舗）を対象に、食材の取り扱いに関するマニュアル遵守・運用状況ならびに品質管理について調査を行い、その調査結果につきましては、最終報告がまとまり次第すみやかに公表させて頂く予定です。

## 3. その他

本件につきましては、関係行政機関および社団法人日本フードサービス協会にもご報告致しました。

## 4. お客様問合せ先

お客様フリーダイヤル 0120-025-685  
受付時間 午前10時から午後5時まで

以 上

本件に関するお問合せ先

田中 孝和

石井 克二

TEL 03-5774-9700

別添

平成 2 0 年 7 月 1 日

中 間 報 告 書

株式会社クリエイト・レストランツ  
食材の再使用に関する調査委員会

## 調査結果（中間）

- 1 当社株式会社クリエイト・レストランツ（以下「当社」という）が運営するしゃぶしゃぶ食べ放題業態の「しゃぶ菜」21店舗（平成20年6月26日付にて既に閉店した「しゃぶ菜イオン大高店」、および平成20年6月27日付にて開店した「しゃぶ菜イオンモール千葉ニュータウン店」を含む。）において、現時点において、料理・食材の再使用をしている店舗は存在しない。
  
- 2 上記のうち、平成20年6月30日より調査対象期間である過去1年間に、食材の再使用（「再使用」の定義については後記第2の1参照）が認められる店舗は4店舗である。
  - (1) 上記4店舗のうち店舗責任者等の指示に基づいて一定期間、継続的に食材を再使用していたと認められる店舗及びその時期は、以下のとおり。
    - ① しゃぶ菜イオン大高店  
平成20年3月下旬から同年6月初旬にかけて
    - ② しゃぶ菜モレラ岐阜店  
平成19年4月下旬から平成20年3月にかけて
  - (2) 上記4店舗のうち従業員個人の判断により、単発的に食材を再使用したと認められる店舗及びその時期は、以下のとおり。
    - ① しゃぶ菜イオン新潟南店  
平成19年10月下旬に1回、同年11月ころ2、3回（合計3、4回）
    - ② しゃぶ菜イオンモール大阪鶴見店  
平成19年12月中旬に1回、平成20年5月中旬に1回（合計2回）
  - (3) なお、再使用された食材は、いずれもしゃぶしゃぶ用の肉であり、一見してお客様が手をつけていないと従業員が判断した（肉の枚数や形状に変化がない）ものであった。

## 調査経緯（中間）

### 第1 調査の前提事項

#### 1 本調査の目的

この度、当社が運営しているしゃぶしゃぶ食べ放題業態の「しゃぶ菜」イオン大高店（以下「大高店」という。）において、お客様に提供した食材の一部を再提供（最初にお客様に提供した料理・食材を、そのままの形で、他のお客様に提供すること）ないし再利用（最初にお客様に提供した料理・食材を、加工等して、他のお客様に提供すること）していたことが判明した。

当社としては、今回の事態を重く受け止め、同店での食材の再提供ないし再利用（以下、「再使用」という。）の発生原因や経緯等の詳細を明らかにするとともに、他のしゃぶ菜店舗及び他の業態の店舗にも同様の不適切な処理が行われていないか、その実態を解明することにより、お客様からの信頼を早期に回復し、お客様に今後ともより一層安全・安心な料理・食材を提供することを目的とし、本調査委員会を設置し、本調査を実施するものである。

#### 2 本調査事項

- (1) 大高店において食材の再使用が行われた事実経過の解明
- (2) しゃぶ菜店舗全般について、料理・食材の再使用の有無の調査
- (3) 当社が運営する全店舗における料理・食材の取り扱いに関するマニュアル遵守・運用状況、並びに品質管理についての調査

#### 3 本調査委員会の概要

- (1) 本調査委員会設置に至る経緯（なお、年月日については以下特に断りのない限り、平成20年とする。）

6月20日午前 大高店への匿名での店長に対して「肉の再使用について知っている。以前知り合いが働いていてその人間から聞いた。」との電話が入る

同日午前 店長からエリアマネージャーへ連絡が入る

同日午後 エリアマネージャーから統括マネージャーへ連絡

が入る

- 6月22日午後 エリアマネージャーによる大高店全社員（6名）に対する聴き取り調査を実施、調理長が再使用を認める
- 6月23日午前 本社において上記事実を確認し、それを受けて、本社内で臨時コンプライアンス委員会を開催するとともに緊急対策本部を設置
- 6月24日午後 名古屋市緑保健所に報告
- 6月25日午前 同保健所による大高店に対する立ち入り検査実施  
大高店の営業を自粛

(2) 設置日

6月26日

(3) 構成

全社を挙げて本調査を行うため、岡本晴彦代表取締役社長を委員長とし、全社内取締役、全執行役員、各本部所属の全部長並びに必要な統括マネージャー及び担当マネージャーを委員として構成した。

さらに、本調査の客観性、公正性を確保するため、監査役、内部監査担当マネージャーを委員として構成するとともに、社外委員として、岩田合同法律事務所弁護士田路至弘及び同堀越健二を招へいた。

なお、田路弁護士は環境省の契約実務等監査委員、上場企業の社外監査役及び金融機関のコンプライアンス委員会委員を務め、堀越弁護士は前職が検事であるので、この調査委員会の委員に適任であると判断された。

以上より、本調査委員会の構成は添付資料1記載のとおりとなった（なお、6月26日付当社発表にあるとおり、設立時には計15名であったが、その後、6月29日付にて社外委員の堀越弁護士を増員し、計16名となった）。

#### 4 本調査の対象及び方法（但し中間報告時点まで）

本調査は、店舗の運営に当たっている全従業員（社員、パート・アルバイト）に対し、面談、電話等の方法により、経験または見聞した事実について申告を求める方法（以下「聴き取り調査」という。）によ

り行う。

また、聴き取り調査事項は、上記本調査事項との関係から、本調査委員会において、添付資料2のとおり取り決めた。

ただし、本調査の目的は、上記のとおり、お客様からの信頼の早期回復にあり、聴き取り調査は迅速かつ効率的に実施される必要があるところ、当社は全国各地に多数の店舗を展開しており、従業員の流動性も高いことから、聴き取り調査は以下(1)ないし(4)の範囲で実施することとした。

(1) 調査対象期間

6月30日より過去1年間

(理由)

過去に遡れば遡るほど、従業員の流動も大きくなり、聴取対象者の記憶もあいまいとなって、聴取事項の真偽の検証が困難となるなどの事情から、調査対象期間は、6月30日より過去1年間に限定することとした。

(2) 調査対象店舗

当社が運営する全店舗（6月末現在371店舗）

ただし、下記調査対象期間内に業態変更があった場合には、変更後の業態について調査し、また同期間内に退店した店舗（大高店を除く）については本調査対象から除外する。

(理由)

当社が現在運営する全店舗を対象とすれば本調査の目的は十分に達成できることから、下記調査対象期間内に業態変更があった場合には、変更後の業態について調査し、また同期間内に退店した店舗については本調査対象から除外することとした。

(3) 聴き取り調査対象者

当社が運営する全店舗に、本調査委員会設置時点で在籍している全従業員（社員、パート・アルバイト）

(理由)

当社が運営する店舗においては、上記のとおり、従業員の流動性が高く、過去1年間に限定しても、退職者が多数存在するところ、退職者については、本調査への協力を求める根拠に乏しいこと、すでに連

絡先が不明となっている者も存在すること、本調査委員会設置時点で在籍している全従業員に聴取対象を限定しても、過去1年間における従業員の稼働日数合計の7割以上を網羅していることから、聴取対象者を、当社が運営する全店舗に、本調査委員会設置時点で在籍している全従業員に限定することとした。

#### (4) 聴き取り調査実施者

エリアマネージャー並びに営業部長及び統括マネージャーを含めた本社勤務社員

(理由)

エリアマネージャーは、当社全体の営業方針に基づいて複数の担当店舗を管理・監督指導する立場として、各店舗マネージャーに対し、売上管理・利益管理・オペレーション管理・品質管理・現金管理・安全衛生管理その他店舗運営の全般について直接命令権を有しており、その統括するエリア内の店舗従業員から事情を聴取するのに相応しい立場にあることから、聴き取り調査はエリアマネージャーを中心として行うこととした。

また、より詳細な聴き取り調査を行う必要が生じた場合には、営業部長、統括マネージャーにおいても聴き取り調査を行い、さらに、エリアマネージャーのみでは人手が不足したことから、その他本社勤務社員においても補充的に聴き取り調査を行った。

## 5 中間報告書の位置付け

本調査の概要は、上記のとおりであるが、お客様からの信頼の早期回復の観点から、中間報告の時点においては、お客様の関心が特に高いと思われる当社の運営する「しゃぶ菜」店舗全般における料理・食材の再使用の有無について、最優先に聴き取り調査を行い、その点に限定して報告するものである（なお、データは6月30日現在のもの）。

## 第2 本調査結果及び検討

### 1 本調査における再使用の定義

本調査の対象となっている料理・食材の「再使用」とは、冒頭に示したとおり、料理・食材の再提供（最初にお客様に提供した料理・食材を、

そのままの形で、他のお客様に提供すること)又は再利用(最初にお客様に提供した料理・食材を、加工等して、他のお客様に提供すること)とする。

なお、当社においては、大高店における食材の再使用の判明を受け、従業員がお客様の注文に対し、料理・食材を運んだが、注文したお客様自身が食べきれないと判断するなどして、速やかに返品の申し入れをしたもの(以下「返品事例」という。)についても再使用をしないことを取り決めたものであるが(添付資料4-1)、本調査委員会においては、このような返品事例については、お客様への最初の提供がなかったものと捉えることができ、上記再使用の定義にあてはまらないと解する余地がある上、お客様の受ける不快感に関しても再使用事例とは一線を画すと考えられるため、上記「再使用」には含まれないものとした。

また、砂糖やガムシロップ等、お客様に提供されたものの未開封のままとなったもの(以下「未開封事例」という。)も、返品事例同様、上記「再使用」には含まれないものとした。

## 2 本調査結果

第1の4記載の方法により、当社が運営するしゃぶ菜全店舗に在籍する従業員に対する聴き取り調査を行った結果は、添付資料3記載のとおりであり、食材の再使用を申告した従業員は、全486名中27名である。

## 3 本調査結果に対する検討

(1) 本調査結果によれば、しゃぶ菜4店舗において食材の再使用の事実が認められ、その他のしゃぶ菜店舗においては、料理・食材の再使用の事実は認められなかった。

### (2) しゃぶ菜の概要

しゃぶ菜は、しゃぶしゃぶ食べ放題業態であり、しゃぶしゃぶの具材として、牛肉、豚肉(以下「しゃぶしゃぶ肉」という。)及び野菜を提供している。

その平均価格帯は、ランチが1400円前後、ディナーが1800円前後(小学生以下のお子様には特別料金の設定あり)である。

具材のうち野菜は、「野菜バー」と呼ばれる店内の所定の位置に一定量を大皿に盛りつけて提供され、これをお客様が適宜取り分けることとなっている。

これに対し、しゃぶしゃぶ肉は、下記の写真のとおり、重箱様の箱（以下単に「重箱」という）に入れ、ほとんどの場合、複数個を重ね合わせて、お客様からの個別の注文を受けて、注文された箱数の重箱を重ね合わせた状態で、お客様のテーブルに提供される。なお、注文しすぎて残すことにペナルティを課していない。

また、だし汁の割り下についてはポットに入れてお客様に提供しているが、同ポットは適宜注ぎ足した上、他のお客様にも提供されることがもともと予定されているものである。



### (3) しゃぶしゃぶ肉の廃棄ルール

しゃぶ菜においては、調理場内における食材の廃棄ルールを策定していたが、お客様のテーブルにいったん提供されたしゃぶしゃぶ肉が、全く手つかずの状態に残されていた場合や提供しようとしたしゃぶしゃぶ肉が返品された場合について、それらを廃棄すべしとのルールは取り決められていなかった。

### (4) 食材の再使用の事実は以下のとおり認められた。

#### ア 大高店

##### ① 期間

平成20年3月下旬ころから同年6月初旬にかけて

##### ② 再使用の態様

残って下げられたしゃぶしゃぶ肉入りの重箱のうち、お客様が手をつけていないと判断された重箱を再提供又はミンチ用として再利用した。

③ 頻度

1日数回から最大10回程度

④ 再使用の原因

手つかずで戻されたと判断したしゃぶしゃぶ肉についてもったいないと考え、安易に再使用したもの。

⑤ 再使用を取りやめた経緯

6月4日、エリアマネージャーが大高店を訪問した際、再使用の事実を発見し取りやめるよう指示したことによる。

イ モレラ岐阜店

① 期間

平成19年4月下旬から平成20年3月にかけて

② 再使用の態様

残って下げられたしゃぶしゃぶ肉入りの重箱のうち、お客様が手をつけていないと判断された重箱を再提供またはミンチ用として再利用した。

③ 頻度

1日1～2回程度（ただし、平成19年10月ころからは頻度が減っていると認められる。）

④ 再使用の原因

手つかずで戻されたと判断した食材についてもったいないと考え、安易に再使用したもの。

⑤ 再使用を取りやめた経緯

平成19年10月ころ、他社が出荷の際余った餅を冷凍保存し、解凍した時点を製造年月日に偽装して出荷していた事件の報道を受け、店長において、再使用を取りやめるよう指示があった。上記指示が必ずしも徹底されていなかったことにより、その後も一部の従業員による単発的な再使用があったものの、平成20年3月ころ、改めて店長において、再使用禁止を徹底したことによる。

#### ウ イオン新潟南店

① 期間

平成19年10月下旬及び同年11月ころ

② 再使用の態様

残って下げられたしゃぶしゃぶ肉入りの重箱のうち、お客様が手をつけていないと判断された重箱を再提供した。

③ 頻度

合計3、4回（平成19年10月下旬に1回、同年11月ころ2、3回）

④ 再使用の原因

新規開店直後でお客様の数が多く、しゃぶしゃぶ肉の準備が間に合わなくなり、お客様をお待たせしないようにと考え、安易に再使用したもの。

⑤ 再使用を取りやめた経緯

一部従業員の個人的判断により、新規開店直後に一時的になされたものであり、すぐに取りやめられた。

#### エ イオンモール大阪鶴見店

① 期間

平成19年12月中旬及び平成20年5月中旬

② 再使用の態様

残って下げられたしゃぶしゃぶ肉入りの重箱のうち、お客様が手をつけていないと判断された重箱を再提供した。

③ 頻度

合計2回（平成19年12月中旬に1回、平成20年5月中旬に1回）

④ 再使用の原因

お客様のうち、しゃぶしゃぶ肉入りの重箱を大量（5段ないし10段）に注文しながら、ほとんど手をつけずに帰られた方がいたため、もったいないと考え、安易に再使用したもの。

⑤ 再使用を取りやめた経緯

上記のとおり、異例の事態を原因とするものであり、2回限りで取りやめられた。

#### (5) 食材の再使用事実の検討

上記のとおりしゃぶ菜4店舗において、食材の再使用が認められたが、いずれもお客様が手をつけていないと思料される（肉の枚数や形状に変化がない）ものである。（なお、しゃぶしゃぶ肉が重箱により提供され、一番上の段以外はいわばふたのされた状態であることから、お客様が手をつけたかどうか比較的容易に判断できる。）

また、大高店及びモレラ岐阜店については、店舗責任者等の指示に基づいて一定期間、継続的に食材を再使用していたと認められるが、イオン新潟南店及びイオンモール大阪鶴見店については、個別の事情により、従業員の個人的判断により単発的に再使用が行われたものであり、店舗の取り扱いとして再使用をしている事実は認められなかった。

なお、大高店及びモレラ岐阜店においても、エリアマネージャーや店長による監督により、食材の再使用が既に取りやめられていた。

### 第3 関連事項

#### 1 今後の調査予定

全店舗において、さらに聴き取り調査を進め

- (1) 食材の再使用が行われた事実経過
- (2) 当社が運営する全店舗における食材の取り扱いに関するマニュアル遵守・運用状況、品質管理の状況を明らかにする。

#### 2 現時点での会社の再発防止に向けた取り組み

- (1) 6月26日、食材・料理等の再使用等を防止するためのマニュアルを策定し（添付資料4-1、さらに同月30日、添付資料4-2のマニュアルを策定）、即日、全店舗に通知し、その徹底をエリアマネージャー等を通じて指導した。
- (2) 同月29日、食材等の再使用を従業員にさせないための施策として、全従業員から添付資料5記載の文面での誓約書の提出を義務付け、今後入社する全従業員についても同様の措置を取ることとした。

以 上

## 添付資料1

### 調査委員会の構成

委員長	岡本 晴彦	代表取締役社長
副委員長	田中 孝和	取締役 人事総務本部長
委員	後藤 仁史	代表取締役会長
委員	川井 潤	専務取締役 管理本部長
委員	池田 宏	執行役員 営業本部長
委員	石井 克二	執行役員 商品本部長
委員	飯沼 辰朗	営業本部 副本部長
委員	塚田 淳子	商品本部 部長
委員	滑川 敬士	営業推進部 部長
委員	大野 仁之	経営企画チーム 統括マネージャー
委員	岸 敏明	人事総務チーム 総務担当マネージャー
委員	小野里 実	人事総務チーム 人事担当マネージャー
委員	竹原 豊	監査役
委員	今 隆	内部監査チーム 担当マネージャー
社外委員	<small>とうじ よしひろ</small> 田路 至弘	岩田合同法律事務所 弁護士
社外委員	堀越 健二	岩田合同法律事務所 弁護士

(以上 16名)

## 添付資料2

### 聞き取り調査事項

聴取年月日時刻：

聴取場所：

（聴取を行った者及び以外に同席した者の有無）

聴取を行った者：

聴取対象者：

聴取対象者の社歴：

今回の調査の目的は、お客様のテーブルに提供された料理、食材、飲料等（未開封のものを除く）を、なんらかの形で他のお客様に提供した事実に関する調査です。（これを「再使用の事実」といいます。）

1. あなたは、あなたの勤務している店舗で一年以内にお客様のテーブルに提供された料理、食材、飲料等（未開封のものを除く）を、なんらかの形で他のお客様に提供した事実を見たり聞いたりしたことがありますか？
2. 上記1の質問で「ある」と答えた人に対して、具体的に、いつ頃のどのような事実か答えて下さい。
  - (1) いつ発生した事実ですか？
  - (2) その事実に関与していた人は誰ですか？
  - (3) 何を再使用したのですか？
  - (4) 再使用した理由は何ですか？（そういうルールだったから、指示されたから、自分の判断で、etc ）
  - (5) どのくらいの頻度で再使用の事実がありましたか？

3. 上記1の質問で「ない」と答えた人に対して、さらに、再使用の事実は、直接見たり聞いたりしてはしていないが、あるかも知れないと思いますか？あるかも知れないと思う場合には、その根拠も述べて下さい。
  
4. 食材の取り扱いに関するマニュアルがあることを知っていますか？  
例1) ブランド独自の「はーべすとマニュアル」など  
例2) 食材を保管するときに使用する「日付シール」の使い方
  
5. マニュアルに則って食材の取扱いをしていますか？  
例1) ブランド独自の「はーべすとマニュアル」など  
例2) 食材を保管するときに使用する「日付シール」の使い方
  
6. 品質管理について何か問題があると思いますか？  
例1) 消費期限切れの食材の使用  
例2) 産地表示その他表示の虚偽等

添付資料3

「しゃぶ菜」における料理・食材の再使用の有無に関する聴き取り調査結果集計表

(単 位:人)

	イオン大高店	イオン大高店以外20店舗	合計
<b>合計</b>	<b>20</b>	<b>466</b>	<b>486</b>
連絡「済」	20	466	486
食材再使用「有」	16	11	27
料理・食材再使用「無」	4	455	459
連絡「未済」	0	0	0
<b>社員在籍数</b>	<b>6</b>	<b>64</b>	<b>70</b>
連絡「済」	6	64	70
食材再使用「有」	6	6	12
料理・食材再使用「無」	0	58	58
連絡「未済」	0	0	0
<b>クルー在籍数</b>	<b>14</b>	<b>402</b>	<b>416</b>
連絡「済」	14	402	416
食材再使用「有」	10	5	15
料理・食材再使用「無」	4	397	401
連絡「未済」	0	0	0

注) 料理について再使用有りとの回答は存在しなかった。

添付資料4-1

＜しゃぶ菜 オペレーションマニュアル＞

\* いかなる場合でも、料理・食材の再使用は絶対に行ってはならない

再使用の定義について

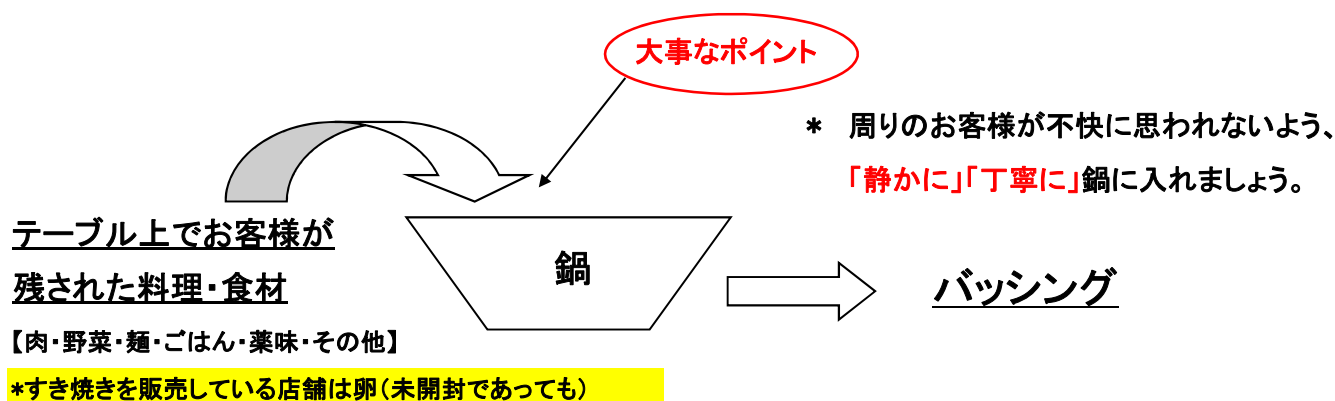
「お客様の**テーブルに提供した料理・食材・飲み物**、又はビュッフェ台より  
**お客様ご自身でテーブルに運んだ料理・食材・飲み物**で、従業員が  
廃棄せず加工又は加工することなく再度お客様へ提供すること」

上記の定義について、いかなるであろうとも絶対行ってはならない。

\* バッシングのルールについて

お客様が残された料理・食材については、**全てテーブル上で鍋の中に入れて上で  
バッシングを行い**、鍋の中のものは全て廃棄する。

お客様が手を付けた・付けないに関わらず、全て鍋の中に入れてからバッシングを行う。



**注意：**

お客様がまったく手をつけておらず、「下げてほしい」と云われても、  
「そのままテーブルに置いておいて下さい」と丁寧にお答えし、  
上記のバッシングのルール通りに行うこと。

## ＜オペレーションマニュアル - 全店共通 -＞

# 料理・食材再使用の禁止

\* いかなる場合でも、料理・食材の再使用は絶対に行ってはならない

### 再使用の定義について

「お客様の**テーブルに提供した料理・食材・飲み物**、又はビュッフェ台より  
**お客様ご自身でテーブルに運んだ料理・食材・飲み物**で、従業員が  
廃棄せず加工又は加工することなく再度お客様へ提供すること」

上記の定義について、いかなることがあろうとも**絶対行ってはならない。**

ただし、以下のものについては、再使用の定義にあてはまらない。

#### 包装品で未開封のもの

- － ポーションタイプのガムシロップ・砂糖・ミルク等

#### 共用のもの

- － 卓上醤油・ソース等調味料
- － 回転寿司のがり・焼肉業態における卓上の壺入りキムチ等

(注：消費期限については、個々の商品のルールに従うこと。)

\* 尚、扱いについて不明なものについては、都度必ず「商品本部」宛問い合わせること。

**添付資料5**

食材の再使用に関する誓約書

株式会社クリエイト・レストランツ  
代表取締役社長 岡本晴彦 殿

私は、以下の事項を誓約し厳守履行いたします。

1. 食材の再使用は、会社のルールで禁止されていることを理解し、一切行ないません。
2. 再使用がなされようとしたときには、再使用をしようとしている人に対して、事前にやめるように進言します。
3. 再使用の事実を見たり聞いたりした時には、直ちに上司に連絡します。

年 月 日

現住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_