

Domino's Media Release

2021 年 8 月 25 日 株式会社ドミノ・ピザ ジャパン

ドミノ・ピザ、全807店舗にコンプライアンス教育プログラムを実施

ドミノ・ピザの衛生管理の取り組みをまとめた WEB ページを 8月 23 日に開設

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン(代表取締役:ジョシュア・キリムニック、本社:東京都千代田区、以下:ドミノ・ピザ)は、ドミノ・ピザ全 807 店舗*を対象に、教育プログラム「ナショナル・ストア・トレーニング」を実施しました。また、ドミノ・ピザの衛生管理に対する取り組みをまとめた WEB ページを、8月23日(月)に開設しました。

・ドミノ・ピザ 衛生管理の取り組み: https://www.dominos.jp/corporate/foodsafety

ドミノ・ピザ全店舗 800 店超を対象に「おいしいに安心を」を徹底

ドミノ・ピザ全 807 店舗を対象に、教育プログラム「ナショナル・ストア・トレーニング」の第 1 回目を完了しました。本プログラムは、コンプライアンス教育を中心に、ドミノ・ピザが推進する「安心・安全」に関する取り組みを再確認する内容で、8 月 11 日 (水) に完了しました。これからは年 3 回 (7 月、11 月、3 月) 「ナショナル・ストア・トレーニング」の実施を徹底し、全従業員の知識を更新してまいります。今後とも、全店舗がすべてのお客様に安心・安全にご利用いただけるよう努めてまいります。

*対象: 2021 年 7 月 15 日時点での店舗数

【「ナショナル・ストア・トレーニング」内容】

項目	内容
食材・店舗備品の取り扱いおよび	・スタッフの検温
衛生管理ルールの徹底	・手洗い・うがい・手指の消毒の徹底
	マスク着用
	・安心・安全バッジ着用
	・消毒状況の見える化(店舗消毒表)
SNS 等インターネット投稿における	・個人情報管理の徹底
社会的影響と責任に関する研修	・SNS ガイドラインの順守
の実施	
商品受け渡し時のルールの徹底	・あんしん受取サービス
	·Drop&Go
	・スマートドライブスルー

■ ドミノ・ピザの衛生管理の取り組みをまとめた WEB ページを新設

ドミノ・ピザは、「おいしいに安心を™」を行動指針に掲げ、すべてのお客様に、安心してピザのおいしさを楽しんでいただきたいと願っています。このたび、ドミノ・ピザの衛生管理の取り組みについてまとめたページを、8月23日(月)より、ドミノ・ピザ公式ホームページ内に新設しました。





本ページでは、ドミノ・ピザが取り組む衛生管理の詳細を、「食材」、「店舗」、「配達」、「教育/表彰制度」、「衛生管理体制」の 5 つの ジャンルに沿って記載しています。

■新設ページ「ドミノ・ピザ 衛生管理の取り組み」概要

開設日: 2021年8月23日(月)

ページ URL: https://www.dominos.jp/corporate/foodsafety

内容:

ジャンル	内容
食材	・食材の選定・調達
	・ドミノ・ピザの品質管理基準
	・食材の流れ
	・栄養成分、アレルギー&カロリー情報の開示
店舗	・店舗内清掃(殺菌、消毒)洗浄液、清掃道具一覧、検査体制
	・調理器具類、店舗備品の定期洗浄と消毒
	・クルーの健康チェックシート(手や指の傷等含む)、服装、爪、大腸検査ツール
	・HACCP(ハサップ)への取り組みについて
	・食品安全への取り組み
配達	・配達員の衛生管理(手洗い、殺菌・消毒の取り組み)
	・あんしん受取サービス Drop & Go™
	・あんしん受取サービス スマートドライブスルー™
	·GPS DRIVER TRACKER
	・未開封配達シール
教育/表彰制度	・アルバイト、社員教育
	・ナショナル・ストア・トレーニング
衛生管理体制	・食品安全に関わる組織図

ドミノ・ピザでは、今後も、継続的にコンプライアンス教育プログラムを実施し、「おいしいに安心を」をお客様にお届けしてまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ドミノ・ピザ ジャパン PR 事務局(株式会社プラップジャパン 内)大村、渡部、須藤

 $\label{eq:TEL:03-4570-3198} \ / \ Mail: dominospizza-pr@prap.co.jp$

【クレジット表記、及び一般のお客様からのお問い合わせ先】

ドミノ・ピザ お客様ご相談窓口 MAIL: info@dominos.jp