# HSE & COMPLIANCE NEWSLETTER CEZARS







### 1. はじめに

親愛なる皆様,

皆様が安全で健やかな毎日を過ごされていることを 願います。シーザースキッチンにとってはエキサイ ティングな時期であり、このニュースレターを通し て皆様にご紹介したいと思います!

我々はISO 9001:2015 品質マネジメントシステムと、 ISO 22000:2018 食品安全マネジメントシステムの 認証を取得する為、正式に動き出しました!これら の基準に自社を合わせ、順応し始めるにつれ、我々は 世界基準の規則を使用していく中で、会社全体の機 能が効率良くなっていることを実感し始めるでしょ う!

今年の弊社年次総会(ALC)では HSE、食品安全、そし て ISO に特化していきます! 気温が温かくなって きますので、食品安全と温度観察に対して必要以上 に注意を払うことを忘れないで下さい。食品の腐敗 は暑い夏の時期に起こりやすいです。

私は我々の安全と品質の方針について皆様に正式に お伝えできることを大変誇りに思います。暑い季節 に入っていきますので、皆様どうか水分補給を忘れ ず熱中症には細心の注意を払ってください!

敬具

ゴードン・ジョセフ

HSE & コンプライアンスマネージャ・



### 今号では



ISO 9001:2015. 2 ページ参照



ISO 22000:2018. 3 ページ参照

# SAFETY & QUALITY POLICY

CEZARS

安全と品質の方針 4-5ページ参照



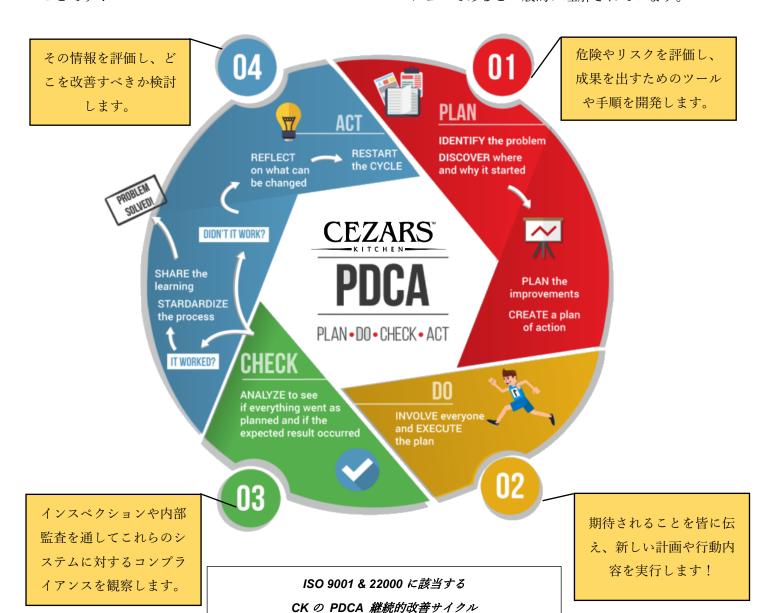
### 2. ISO 9001:2015 | 品質マネジメントシステム

ISO 9001 では、適切で効果的な品質マネジメントシステムを定義し従っていくこと、また改善箇所を特定し、それらの改善に向けて行動していくことが求められます!

これは主に、弊社全体に品質という側面を導入していくことに焦点を当てています。最終的な目標はチーム全体、リーダーシップ、そしてその他の機能との間で、顧客満足の強化と効率の向上をさせていくことです!

ISO 9001 では PDCA (Plan:計画、Do:実行、Check: 評価、Act:改善) の継続的な改善サイクルを実施しなければなりません。これは我々のビジネスにおける全ての機能を継続的に評価し、改善点を模索していくということです。

最も重要なこととして、ISO 9001 認定を取得している組織は、世界的な品質条件や基準を満たす製品やサービスを提供する組織であり、それが我々のビジョンであると一般的に理解されています。





### 3. ISO 22000:2018 | 食品安全マネジメントシステム

ISO 22000:2018 は食品安全マネジメントシステムに焦点を当てた、世界的に認識されている基準です!この基準は食品業界で瞬く間に認知され、即座に信頼を獲得します。

これは組織が全ての機能と運営レベルにおいて、 高水準の食品安全管理を行っていることを証明 します。この基準を実行することで得られる利点 は次の通りです。

- ✓ 健康と安全の全体的な改善
- ✓ 顧客満足度の向上
- ✓ 規定要求の遵守
- ✓ HACCP, GMP, その他 ISO 基準などその他のシステムのコンプライアンスに適合
- ✓ 様々な種類のリスクに対する対応の改善
- ✔ 事件に対する調査時間の削減





### 4. CK 安全と品質の方針

シーザースキッチン安全と品質の方針はトップマネジメントから安全と品質の目標に対する取り組みの 透明性を示すものであり、我々一人ひとりに対する 期待を強調しています。

この方針の制定は安全と品質の目標を速やかに有効にする為の基盤として作用します。この方針は全レベルのスタッフが該当し我々が事業を展開する国のすべての事業が含まれます。

この方針は全従業員に対して期待される運営、及び 弊社の全機能に対し安全と品質を最優先事項とする ために我々が遵守すべき義務を明確に示しています。

全マネージャーはこの方針をしっかりと読み理解し、この方針が求められる自身のチームメンバー全員に必ずトレーニングを行ってください。この方針は印刷したものを額縁にいれ、全アカウントの営業許可証の横に掲示しなければなりません。これによってあなたが果たす誓約を見える化します!

## **CEZARS**

### **SAFETY & QUALITY POLICY**

**CEZARS KITCHEN** is involved in various specialized activities within the food service industry. Safety & Quality are of paramount importance and we are committed to protecting our customers, employees and the environment while ensuring we continually exceed customer quality expectations. Meeting this commitment is essential to our success and will be achieved as a result of:

- Maintaining a comprehensive safety & quality management system including procedures to ensure integrity, safety, hygiene, environment & quality aspects are included in the design, set-up, delivery of services, operation, and the maintenance of our facilities.
- Providing a safe & secure environment that will include the protection of our customers, visitors, contractors & employees.
- Complying with all applicable safety, health, environment, Food Code, laws, regulations in all countries we operate and apply responsible standards where laws and regulations are insufficient or absent.
- Reporting of ALL complaints, incidents & injuries in relation to customers, people, operations, or environment in a timely
- Develop and implement appropriate response plans that will consider all applicable scenarios including natural calamíties, food safety incidents, serious injury & ill health.
- Setting clear objectives, responsibilities, and accountability for safety & quality performance across all levels with routine measurement and reporting.
- Ensuring the appropriate training, supervision, information, and resources are provided to all employees and relevant interested parties to enable safety & quality objectives to be achieved.
- Establishing methods for identifying, reporting, and assessing areas of improvement, hazards and reducing risks to levels as low as are practicable by means of investigation, on-site routine inspections through compliance reviews.
- Managing our business with the goal to reduce any negative environmental impact and reduce food waste.
- Transparency in communicating with all consumers, employees and the community on matters that may impact safety &
- Continually implement industry best practices and develop standards incorporating ISO (International Standards Organization), HACCP and similar principles to support our commitment to provide superior safety & quality of service for all our customers.
- Undertaking appropriate performance reviews, internal audits, and evaluations of operations to measure progress and drive continuous improvement in all aspects of customer service, safety & compliance.

All levels of leadership, management and employees are expected to participate in and support the Safety & Quality efforts at Cezars Kitchen ensuring the protection of environment, assets, responsibility for their own safety and the safety of our customers together

1 heller Smith

Chief Business Development Officer

Chris Zarodkiewicz President

CK 安全と品質の方針



# **SAFETY & QUALITY POLICY**

**CEZARS KITCHEN** is involved in various specialized activities within the food service industry. Safety & Quality are of paramount importance and we are committed to protecting our customers, employees and the environment while ensuring we continually exceed customer quality expectations. Meeting this commitment is essential to our success and will be achieved as a result of:

- Maintaining a comprehensive safety & quality management system including procedures to ensure integrity, safety, hygiene, environment & quality aspects are included in the design, set-up, delivery of services, operation, and the maintenance of our facilities.
- Providing a safe & secure environment that will include the protection of our customers, visitors, contractors & employees.
- Complying with all applicable safety, health, environment, Food Code, laws, regulations in all countries we operate and apply responsible standards where laws and regulations are insufficient or absent.
- Reporting of ALL complaints, incidents & injuries in relation to customers, people, operations, or environment in a timely manner.
- Develop and implement appropriate response plans that will consider all applicable scenarios including natural calamities, food safety incidents, serious injury & ill health.
- Setting clear objectives, responsibilities, and accountability for safety & quality performance across all levels with routine measurement and reporting.
- Ensuring the appropriate training, supervision, information, and resources are provided to all employees and relevant interested parties to enable safety & quality objectives to be achieved.
- Establishing methods for identifying, reporting, and assessing areas of improvement, hazards and reducing risks to levels as low as are practicable by means of investigation, on-site routine inspections through compliance reviews.
- Managing our business with the goal to reduce any negative environmental impact and reduce food waste.
- Transparency in communicating with all consumers, employees and the community on matters that may impact safety & quality.
- Continually implement industry best practices and develop standards incorporating ISO (International Standards Organization), HACCP and similar principles to support our commitment to provide superior safety & quality of service for all our customers.
- Undertaking appropriate performance reviews, internal audits, and evaluations of operations to measure progress and drive continuous improvement in all aspects of customer service, safety & compliance.

All levels of leadership, management and employees are expected to participate in and support the Safety & Quality efforts at Cezars Kitchen ensuring the protection of environment, assets, responsibility for their own safety and the safety of our customers together with delivering the best customer experience.

**Phillip Smith** 

Chief Business Development Officer

Chris Zarodkiewicz President



# 安全と品質の方針

シーザースキッチンはフードサービス業界における様々な専門的活動に携わっています。安全と品質は最も重要であり、お客様の 品質に対する期待を常に超えることを確証する一方で、お客様、社員、環境を守ることを誓います。この誓約に順守することは 我々の成功にとって不可欠であり下記を実行することで達成されます:

- 整合性、安全性、衛生、環境および品質の側面を保証する手順が、デザイン、セットアップ、サービスの提供、運用、および我々の施設の維持をに含まれていることを保障できる包括的な安全と品質マネジメントシステムを維持すること。
- お客様、訪問者、請負業者、従業員の保護を含む、安全で安心できる環境を提供すること。
- 我々が営業するすべての国で適用される安全、健康、環境、食品コード、法律、規制に準拠し、法律や規制が不十分また は欠如している場合は責任ある基準を適用すること。
- **顧客、人々、業務、または環境に関連するすべての苦情、事件および傷害の適時な報告。**
- (EZASE 自然災害、食品安全事故、深刻な怪我、病気など、該当するすべてのシナリオを考慮した適切な対応計画の作成および実施。
- 定期的な測定と報告により、すべてのレベルにわたっての安全性と品質のパフォーマンスに対する明確な目的、責任、説明責任を定めること。
- 安全と品質の目標達成のため、適切なトレーニング、監督、情報および資源がすべての従業員と関連する関係者に提供されることを確実にすること。
- コンプライアンスレビューを通した調査および現場での定期的な検査により、改善点や危険性のある領域を特定、報告、 評価する方法を確立し、可能な限りリスクを低減すること。
- gas 環境への悪影響を軽減し、食品廃棄物を削減することを目標に事業を行うこと。
- 安全性と品質に影響を与える可能性のある事項に関して、すべての消費者、従業員、コミュニティとのコミュニケーションにおける透明性の確保。
- すべてのお客様に優れた安全性と品質のあるサービスを提供するという私たちの誓約をサポートするため、業界におけるベストプラクティス(最良の方法)を継続的に実施し、ISO(国際標準化機構)、HACCP、および同様の原則を組み込んだ基準を開発すること。
- カスタマーサービス、安全性、コンプライアンスのあらゆる面において、進捗状況を判断し継続的改善を推進すべく、適切なパフォーマンスレビュー、内部監査、および業務評価の実施すること。

すべてのレベルのリーダーシップ、経営陣、および従業員は、シーザースキッチンの安全と品質への取り組みに関わり尽力し、 環境、資産の保護と、最高の顧客体験を提供するとともに自らおよびお客様の安全に対する責任を確証することが求められます。

Phillip Smith

Chief Business Development Officer

Chris Zarodkiewicz President

S&Q Policy – 03 June 2020