

# HSE & COMPLIANCE NEWSLETTER

## OPENING REMARKS

CKファミリーの皆様、

皆様が健康で安全に過ごせていますでしょうか。安全とコンプライアンス部門ではとてもエキサイティングな時間を過ごしています！

日本とマレーシアにそれぞれにおいて、ISO9001(品質管理システム)とISO22000(食品安全管理システム)両方の第一監査に合格したことを胸を張ってお知らせします。私たちは最高品質だけでなく、可能な限り安全な方法で商品やサービスを提供できることを実証するための旅の道中にいます。キッチン内や本社でサポートをしていただくことで、私たちは成長し続けることができます。ご協力の程宜しくお願い致します！

私たちはオンライン学習システムをさらに拡張し、さらに多くのスタッフを対象に、できるだけ様々なレベルのスタッフが十分なトレーニングを受け、身に付けられることを目標ととしております。最後に、私たちはまだ新型コロナウイルス感染症の世界的パンデミックに直面しています。社会は「慣れる」という考え方に傾き始めているので、**決して油断してはならず**、常にSOPとポリシーに従うことを忘れないで下さい！

ご自愛ください。またお会いできることを楽しみにしています！

ゴードン・ジョセフ  
セーフティ & コンプライアンスディレクター



今号では

食品保管と  
冷蔵について

2ページ目

月刊  
SOP IN  
FOCUS

3ページ目

## REMINDER

すべてのOMは毎月のHSE&コンプライアンスインスペクションを日程通りに実施する必要があります。  
SOP 0058参照

報告書、改善点追跡表、写真をHSE&コンプライアンスマネージャーと総料理長に忘れず送ってください！

*“Safety is not a gadget; it is a state of mind”*

(安全は道具に頼るものではなく、気持ちの持ちようです。)

– Eleanor Everet

# 食品の保管 & 冷蔵

適切な食品の保管と冷蔵は、キッチン内における重要管理点（CCP）です。つまり安全な対応をしないと、キッチン全体に食品の安全を脅かす問題が引き起こされる可能性がある事を意味します！

食品の保管が安全に執り行われるために従うべき4つの簡単な原則があります：

- 1) **分別** – 常に生鮮食品と加熱済み食品は分別して保管すること！
- 2) **分離** – 食品分類ごとに正しく仕分けて保管すること！
- 3) **密閉、保護** – 常に食品に空気が入らない状態で密閉されていることを確認すること。
- 4) **保管** – セーフティフォーカス 04に記載されているガイドラインに従い、食品を冷蔵庫内に安全に置いてください。



## FOOD STORAGE & REFRIGERATION

SAFETY FOCUS 04

Storage & segregation of food is a **critical process** in order to eliminate **cross contamination** and **prevent** bacterial growth.

**GOLDEN RULES OF STORAGE**

- ✓ **Separate** it correctly!
- ✓ **Segregate** it correctly!
- ✓ **Seal & Cover** it properly!
- ✓ **Place** it correctly inside the refrigerator!

- Never store cooked and uncooked food together
- Segregate food type as per the chart below
- Create an 'air-tight' seal by using the "over and under" wrapping technique using cling wrap/plastic food wrap. Use an airtight food storage container if available!
- Place the food in the correct location inside your refrigerator
- Separate seafood and fish storage as far as possible
- Separate milk & dairy storage

Basic Principles  
Refrigeration



Please send your questions & feedback to: [gordon@cezarskitchen.com](mailto:gordon@cezarskitchen.com)

**HSE & COMPLIANCE**

セーフティフォーカス 04 – 食品の保管 & 冷蔵では冷蔵庫内の正しい食品の保管方法について承認されたガイドラインを掲載しています。

不十分な保管及び冷蔵は次のような2つの潜在的重大な問題を引き起こす可能性があります。

1. 冷蔵庫内やキッチン全体における相互汚染（まな板、調理器具、食品接触面などなど！）
2. 細菌の繁殖とそれに伴う食中毒。

**ポイント:** 冷蔵庫内で不適切な食品保管を行うと、相互汚染を引き起こし、キッチン全体の安全を脅かす可能性があります！

