

HSE & COMPLIANCE NEWSLETTER

OPENING REMARKS

CK 가족여러분 안녕하세요.

여러분 모두 안전하게 잘 지내고 계실거라 믿습니다! Safe & Compliance Shop에서 즐거운 시간을 보내시길 바랍니다!

일본과 말레이시아에서 각각 ISO 9001(품질관리 시스템)과 ISO 22000(식품안전관리시스템)에 대한 도전적인 01단계 감사를 성공적으로 통과한 것을 알려드리게 되어 자랑스롭습니다. 우리는 최고의 품질뿐만 아니라, 가장 안전한 방법으로 제품과 서비스를 제공할 수 있다는 것을 증명하기 위한 여정에 있습니다. 지속적으로 성장할 수 있도록 키친과 본사에서 애써 주시는 모든 분들께 감사드립니다.

우리는 충분히 훈련되고 갖춰진 레벨의 직원을 양성한다는 목표를 갖고 우리의 E-Learning 플랫폼을 더욱 확장하고 있습니다. 여전히 전세계적으로 COVID-19 팬데믹 상황에 직면하고 있습니다. 사회적으로는 “새로운 일상”이라는 마음가짐을 갖도록 흘러가고 있으며, 저는 여러분께 그 어떤 경우에도 경계를 늦추지 말 것이며, 항상 우리의 SOP&정책에 충실히 따라주실 것을 상기시켜 드리고자 합니다!

안전하게 지내시길 바라며, 어서 빨리 만날 수 있었으면 합니다!

Yours in Safety,

Gordon Joseph

Safety & Compliance Director



이번호 이슈

식품 보관 & 냉장

Page 2

월간 SOP 중점 내용

Page 3

주목!

모든 오퍼레이션 매니저는 월간 HSE & C Inspections를 제때에 계획하고 시행해야 합니다! SOP 0058 참조.

HSE & C Manager와 CEC에게 해당 레포트와 올바른 조치, 사진을 보내야 하는 것을 잊지 마세요!

“안전은 장치가 아니라
정신 상태를 말합니다”

– Eleanor Everet

식품 보관 & 냉장



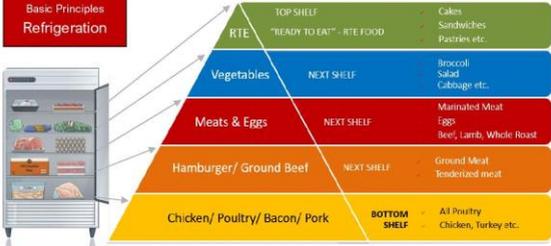
FOOD STORAGE & REFRIGERATION
SAFETY FOCUS 04

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



Please send your questions & feedback to: gordon@cezarskitchen.com

HSE & COMPLIANCE

적절한 식품 보관과 냉장은 매우 중요한 포인트(CCP)라고 할 수 있습니다. 안전에 대한 습관이 마련되지 않으면 키친 전체에 걸쳐 잠재적 안전 문제가 생길 수 있다는 것을 의미합니다!

식품 보관 방법이 안전한지 확인하기 위해 따라야할 간단한 4가지 원칙이 있습니다:

- 1) **분리** - 항상 날 것과 익힌 음식을 떨어트려 놓는다.
- 2) **분류** - 형태에 따라 식품을 맞게 분류해서 정리한다!
- 3) **밀봉 & 덮기** - 보관된 식품이 항상 식품 전체가 '밀폐' 되어 봉해졌는지 확인하십시오.
- 4) **정리** - 항상 Safety Focus 04의 지침에 따라 음식을 안전하게 넣어 주세요.

Safety Focus 04 – 식품 보관 & 냉장에서는 냉장고에 바르게 음식을 넣는 방법에 대해 승인된 지침을 제공하고 있습니다.

보관 및 냉장 상태가 나쁘면 다음과 같은 두 가지의 중대한 잠재적 문제가 생깁니다:

1. 냉장고 내부와 키친 전체에 걸친 교차오염(도마, 기구, 식품이 닿는 곳과 다른 여러 곳!)
2. 박테리아 발생 & 박테리아 발생으로 인한 식중독.

팩트체크: 냉장고에 음식을 잘못 보관하면 교차 오염이 발생할 수가 있고 키친 전체의 안전에 영향을 줄 수 있습니다!

