

HSE & COMPLIANCE NEWSLETTER

서문 주요내용

안녕하세요 여러분,

여러분 모두 안전하게 잘 지내고 계실 거라고 믿습니다! HSE & Compliance 뉴스레터에 몇 가지 변경 사항이 있음을 알려드리며, 뉴스레터를 통해 여러분과 이를 공유하게 되어 매우 기쁩니다!

주요 변경 사항 중 하나는 매월 SOP in Focus의 목표를 설정하게 된 것입니다. 매월 주제는 SOP를 기반으로 하며 식품 안전에서 일반적인 HSE까지 다양하게 이루어질 것입니다. 오퍼레이션 매니저는 키친 매니저를 트레이닝하며, 보다 중요한 것은 키친 매니저가 현장에서 팀을 교육하는 것입니다.

9월에 HSE & Compliance 시스템이 실제로 테스트 되었습니다. 모든 도전은 개선을 할 수 있는 기회이기도 합니다!

우리는 현재, 일정대로 ISO9001:2015 및 ISO22000:2018을 달성하기 위해 노력하고 있습니다. 계속해서 개선 작업을 진행 하는 동안 양해해 주셔서 감사합니다.

항상 안전하게 지내시고, 곧 찾아뵐 수 있기를 바랍니다!

건강하시길 바라며,

Gordon Joseph
HSE & Compliance Manager.



이번 호 내용

마스크에 대한
팩트

2 페이지

월간 SOP IN
FOCUS

3 페이지

중요 알림

모든 오퍼레이션 매니저는 월간 HSE&Compliance를 제때 계획하고 실시해야 합니다. SOP 0058 참조.

레포트와 시정 조치, 사진을 HSE & C 매니저와 CEC에게 보고하는 것을 잊지 마십시오!

“안전은 부상자에게
응급처치를 하는 것과
같다.”

– F.S. Hughes

마스크에 대한 팩트

마스크의 일반적인 사용과 그 효과에 대한 상당한 연구가 FDA 및 CDC와 같은 권위 있는 글로벌 기관에서 계속되고 있습니다. 최근의 기사에서도 COVID-19 확산에 대비해 최소 2겹 이상인 마스크의 효과를 강조하고 있습니다.

마스크의 사용은 주로 무증상 환자가 무의식적으로 바이러스를 퍼트리는 것을 방지하기 위한 것이라는 사실을 잘 기억하고 있는 것이 중요합니다. 호흡으로 퍼지는 바이러스로부터 개인을 보호하는 것은 그 목적과 효과면에서 2차적일 뿐입니다.

이전과 마찬가지로 바이러스의 확산을 막는 가장 좋은 방법은 불필요한 공공장소로의 외출을 최소화하고, 밖에서는 항상 마스크를 착용하며, 가장 중요한 것은 손을 자주 씻고 소독하는 것입니다.



GUIDELINES | CK FACEMASK

SAFETY FOCUS 08

Reusable cloth face masks are now a part of CK uniform. These facemasks can be washed and used inside the kitchen to ensure we are taking active measures to always protect our customers and each other! Use the following guidelines.

Pre-use Instructions

- Facemasks are to be treated like regular uniform and for exclusive use when working inside the kitchen.
- Wash the Mask before first use.
- The filter inside can be removed. 2 Ply masks are sufficient for use inside the controlled kitchen environment.
- Wash and sanitize your hands before putting on our mask.

Wearing the Mask

- Hold the mask using the ribbons. Do not touch the mask with your hands.
- Bring the mask to your nose level and place the ties over the crown of your head and secure with a bow.
- Then take the bottom ties, one in each hand, and secure with a bow at the nape of your neck.

Removing your mask

- Untie the bottom bow first then untie the top bow and pull the mask away from you as the ties are loosened. If you untie the top first, the mask will fall down to your clothing/skin, contaminating it.
- Place your mask in a bag or proceed to wash.

Washing you Mask

- Wash gently with regular detergent and air dry.
- Do not use a laundry dryer.

WEARING THE MASK



STEP 01



STEP 02



STEP 03



Sample of the CK Facemask

For questions, comments, or feedback
gordon@cezarskitchen.com

HSE & COMPLIANCE

이번 달의 Safety Focus 08은 주방 안에서의 마스크 착용 및 적절한 사용에 대한 지침을 제공하는 것에 중점을 두었습니다.

주방에 들어가 음식을 다루기 전에 여러분과 팀원 모두가 마스크를 착용해야 한다는 점을 항상 염두해 주세요.

마스크를 유니폼의 한 부분이라고 여기고 항상 잘 관리해야 한다는 사실을 기억해 주세요.

팩트 : 마스크를 착용하는 주요 목적은 주변 사람들을 보호하기 위한 것입니다. 자기보호는 부차적인 목적입니다!

SOP IN FOCUS

알러지 관리

CEZARS KITCHEN

Category: SOP Number: 0078
 Effective Date: 09/08/2020
 Revision Date: 09/08/2020

Approved By: [Signatures]

Standard Operating Procedure (SOP)

Title: **BENTO BOX ALLERGY TAG USAGE GUIDELINES**

Purpose: The purpose of this procedure is to on how to complete bento box allergy cards.

Scope: Kitchen Manager (KM), Outlet Manager, Dietitian, Kitchen Staff, Operations Manager (OM), Regional Executive Chef, Corporate Executive Chef (CEC), Dietitian, HSE & Compliance Manager.

Materials and Equipment: 1. Bento Box Allergy Tag, 2. The Bento Number/ Name list with Allergies from the School Nurse or responsible person, 3. Erasable Marker - Black or Blue only, 4. SOP 0034 Bento Production Policy.

Procedure: **1.0 INTRODUCTION**
 Bento boxes with allergens may be prepared for a vulnerable age group of children as young as 2 years until elementary school aged students. This age group is more sensitive to food allergies. It is important for kitchen staff to be careful when labelling food as some allergies can lead to serious ill health and can even be fatal.

2.0 SOURCING THE ALLERGY INFORMATION
 1. The allergy information will be provided by the school or by having parents answer a questionnaire regarding student's allergy.
 2. KM or Outlet Manager will receive the information and prepare allergy tags for each student.

Page 1 of 3

SOP# 0078

CEZARS KITCHEN

Category: SOP Number: 0069
 Effective Date: 06/17/2020
 Revision Date: 09/01/2020

Approved By: [Signatures]

Standard Operating Procedure (SOP)

Title: **ALLERGY CARD USAGE - BUFFET LINE**

Purpose: The purpose of this procedure is to serve as a guideline on how to label allergy cards on the buffet line.

Scope: Kitchen Manager (KM), Operations Manager (OM), Outlet Manager, Regional Manager, Regional Executive Chef (REC), Compliance Manager, Corporate Executive Chef (CEC), Dietitian, HSE & Compliance Manager, Account Manager, Dietitian, Operations Manager (OM), Kitchen Hand, HSE & Compliance Executive Chef (CEC).

Equipment: Erasable Allergy Cards and Erasable Marker - Blue or Black only the Day/Month.

Procedure: **1.0 INTRODUCTION**
 Food allergies can have severe consequences especially among school children. The CK Allergy cards act as a visual identification tool of allergies for food that we serve. It clearly highlights any allergens to help our customers easily identify them and take necessary precautions towards food that may be harmful. It is important that all allergy cards are always clearly marked and displayed during service.

2.0 GUIDELINES
 1. Consult the Dietitian or your Manager for any questions or doubts regarding Allergens. Never guess.
 2. The KM is accountable to ensure all allergy card are accurately completed & correctly displayed.

Page 1 of 4

SOP#0069

CEZARS KITCHEN

Category: SOP Number: 0034
 Effective Date: 06/23/2020
 Revision Date: 09/02/2020

Approved By: [Signatures]

Standard Operating Procedure (SOP)

Title: **BENTO (PACKED MEAL) PRODUCTION POLICY**

Purpose: The purpose of this procedure is to provide guidelines on production of Bento (packed meals).

Scope: Kitchen Manager (KM), Operations Manager (OM), Outlet Manager, Regional Manager, Kitchen Staff, HSE & Compliance Manager, Corporate Executive Chef (CEC), Dietitian.

Materials and Equipment: 1. Approved Bento Boxes, 2. Approved Transportation boxes, 3. Roll Book, 4. Probe Thermometer, 5. Infrared Thermometer.

Procedure: **1.0 GENERAL GUIDELINES FOR PREPARATION**
 Always wash & sanitize the work bench surfaces before starting any preparation work.
 It is important to know what time the Bento box is being consumed. Bento Boxes must be prepared in consideration to the lunch time.
 Rice and food preparation must begin in the appropriate time frame with maximum consideration towards the expected time of consumption.
 Check the POSTED ALLERGY NOTES and separately prepare the allergy noted bento boxes.
 Separate bento boxes by school and class.
 When plating the items, first begin with the rice and then follow with the other items.

Page 1 of 3

SOP#0034

CEZARS KITCHEN

Document #: DC0021
 Revision: 08 / 08 / 2020

TRAINING SIGN-IN
 トレーニングサインシート

DATE: []

NAME 氏名: []

JOB TITLE 役職: []

SIGN 署名: []

Trainer Name: []

Trainer Signature & Date: []

DC#0021

알러지 관리는 계속해서 배우고 개선해 나가는 과정입니다.

여러분과 처음부터 배우려고 합니다!

첫 번째 SOP 월간 포커스에 오신 것을 환영합니다! 10월의 포커스는 알러지 관리입니다. 팀의 모든 직급의 구성원이 알러지 관리에 대한 교육을 받을 수 있도록 철저한 감독 하에 적극적으로 시행하도록 노력해야 합니다.

우리는 식품 알러지 관리와 주방 내 알러지 식품관리를 개선하고 향상시키기 위해 지속적으로 노력하고 있습니다.

- 요청 사항:
1. 오퍼레이션 매니저는 월별 HSE&C 인스펙션 기간 중 키친매니저를 교육해야 합니다.
 2. 키친 매니저는 팀원들을 교육합니다.
 3. 모든 교육 내용을 문서화하고 로그인 시트를 사용합니다!