

HSE & COMPLIANCE NEWSLETTER

PENDAHULUAN

Kehadapan Keluarga CK,

Semoga anda sihat dan sejahtera! Terdapat beberapa perubahan ke atas Surat Berita HSE&C dan saya sangat teruja untuk berkongsi perubahan tersebut bersama anda semua!

Salah satu perubahan utama adalah menetapkan matlamat bulanan dalam **SOP in Focus**. Topik bulanan adalah berdasarkan Prosedur Operasi Standard (SOP) dari segi Keselamatan Makanan hingga ke HSE secara amnya. OM dilantik untuk melatih setiap KM berdasarkan topik ini ketika lawatan mereka dan yang lebih penting, KM perlu melatih pasukan mereka!

Bulan September benar-benar telah menguji sistem HSE & Compliance kita. Tetapi, setiap cabaran mewujudkan ruang untuk penambahbaikan!

Pada masa ini kami masih lagi dalam jadual untuk mencapai ISO 9001:2015 & ISO 22000:2018 kelak. Terima kasih didahului ke atas kesabaran anda semakin kita menjalankan penambahbaikan.

Semoga anda kekal selamat. Saya berharap dapat berjumpa dengan anda kelak!

Bersama-sama anda,

Gordon Joseph

Pengurus HSE & Compliance

Di dalam isu ini

FAKTA TENTANG PELITUP MUKA

Mukasurat 2

FOKUS SOP BULANAN

Mukasurat 3

PERINGATAN

Semua OM dikehendaki merancang & menjalankan pemeriksaan HSE & C bulanan tepat pada masanya! Sila rujuk **SOP 0058**.

Jangan lupa untuk menghantar laporan anda dan Tindakkan Pembetulan dan gambar kepada Pengurus HSE & C dan CEC!

“Safety brings First Aid to the uninjured”

– F.S. Hughes



FAKTA TENTANG PELITUP MUKA

Terdapat pelbagai kajian dari FDA & CDC bagi penggunaan am pelitup muka dan bukti keberkesanannya. Baru-baru ini terdapat kajian yang menekankan keberkesanan pelitup muka 2-lapis terhadap menentang COVID-19 daripada merebak.

Adalah penting untuk kita semua ingat penggunaan utama pelitup muka ialah untuk menghalang seseorang yang tidak bergejala daripada menjangkiti orang lain. Melindungi diri dari bernafas virus adalah sebab kedua tujuan dan keberkesanan pelitup muka!

Seperti sebelum ini, cara terbaik untuk menghalang jangkitan virus adalah untuk duduk di rumah serta menggunakan pelitup muka ketika berada di luar dan paling penting kerap mencuci dan sanitize tangan.

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

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

WEARING THE MASK

STEP 01

Wearing the Mask

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

Removing your mask

1. 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.
2. Place your mask in a bag or proceed to wash.

Washing your Mask

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

Sample of the CK Facemask

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

HSE & COMPLIANCE

Safety Focus 08 pada bulan ini fokus kepada garis panduan untuk memakai pelitup muka dengan betul di dalam dapur anda.

Haruslah sentiasa ingat bahawa kesemua pasukan anda perlu memakai pelitup muka sebelum memasuki dapur dan mengendali makanan.

Sentiasa ingat untuk menghormati pelitup muka sebagaimana anda menghormati pakaian seragam anda.

Fakta: *Sebab utama memakai pelitup muka adalah untuk melindungi orang sekeliling anda. Melindungi diri sendiri adalah sebab kedua!*

SOP IN FOCUS

Pengurusan Alergi

<p>CEZARS KITCHEN</p>		Category: <input type="checkbox"/> Proc. <input checked="" type="checkbox"/> Int. <input type="checkbox"/> Finance <input type="checkbox"/> Support <input type="checkbox"/> R&D <input type="checkbox"/> Operations Effective Date: 09/08/2020 Revision Date: 09/08/2020 Approved By:
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, 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#034 Bento Production Policy Procedure: 1.0 INTRODUCTION Bento boxes with allergies may be prepared for a vulnerable age group of children as young as 2 years until elementary school age. This makes them more sensitive to food allergies. It is important for kitchen staff to be careful when labeling food as some allergies can lead to serious health risk 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's or Outlet Manager will receive the information and prepare allergy tags for each student. Page 1 of 2		
SOP# 0078		

<p>CEZARS KITCHEN</p>		Category: <input type="checkbox"/> Proc. <input checked="" type="checkbox"/> Int. <input type="checkbox"/> Finance <input type="checkbox"/> Support <input type="checkbox"/> R&D <input type="checkbox"/> Operations Effective Date: 06/23/2020 Revision Date: 09/08/2020 Approved By:
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 Managers (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. Red Book 4. Probe Thermometer 5. Infrared Thermometer Procedure: 1.0 GENERAL GUIDELINES FOR PREPARATION • Always wash & sanitize work bench surfaces before starting any preparation work. • It is important to know when 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 dishing the items, first begin with the rice and then follow with the other items. Page 1 of 1		
SOP#0034		

DC#0021

<p>CEZARS KITCHEN</p>		Document # DC0021 Revision: 08 / 08 / 2020
TRAINING SIGN-IN トレーニングサインイン		
ON <input type="checkbox"/> オン	DATE <input type="checkbox"/> ディテイム	
NAME [E-6] <input type="text"/> JOB TITLE <input type="text"/> SIGN <input type="text"/>		
Trainer Name <input type="text"/> Trainer Signature & Date <input type="text"/>		

Pengurusan Alergi adalah proses pembelajaran berterusan serta penambahbaikan

Pembelajaran BERMULA dengan anda!

Selamat datang ke Fokus SOP Bulanan! Fokus pada bulan Oktober adalah Pengurusan Alergi. Usaha-usaha demonstrasi aktif akan dijalankan di setiap peringkat penyeliaan bagi memastikan setiap ahli pasukan terlatih dalam Pengurusan Alergi. Matlamat utama perkara ini adalah untuk menimbulkan kebiasaan bagi pembelajaran berterusan secara professional!

Kami sentiasa berusaha untuk menambahbaik Pengurusan Alergi dan juga pengurusan makanan alergenik di dapur.

Keperluan:

1. Pengurus Operasi harus melatih KM ketika Pemeriksaan HSE & C setiap bulan.
2. Pengurus Dapur (KM) melatih semua ahli pasukan.
3. Semua latihan harus di rekod serta senarai kedatangan di tandatangan!