

1. 서문

안녕하세요 여러분,

여러분 모두 안전하게 잘 지내시길 바랍니다. 씨저스 키친에서의 유익한 시간들을 뉴스레터를 통해 여러분과 공유하려고 합니다.

ISO9001:2015 품질관리시스템 및 ISO 22000:2018 식품안전관리 시스템 인증을 획득하기 위한 여정을 공식적으로 시작하게 되었습니다. 이러한 표준을 우리 회사에 맞춰 적용시키고, 우리는 세계 수준의 표준 원칙을 사용함으로써, 회사 전체에 걸쳐 모든 기능이 더욱 효율적으로 작용하는 것을 발견하게 될 것입니다!

올해 ALC는 HSE, 식품안전 및 ISO에 크게 초점이 맞춰질 것입니다. 더위가 시작되는 시기에는 식품 안전과 온도 모니터링에 각별히 신경을 써야 합니다. 더운 시기나 여름에는 음식이 쉽게 부패하기 때문입니다.

우리의 안전과 품질 정책을 여러분에게 공식적으로 전달할 수 있어서 기쁩니다. 날이 더 더워지고 있으므로 늘 수분을 적절히 섭취하시고, 일사병 등에 주의를 기울이시기 바랍니다.

안전하게 지내시길 바라며,

고든 조셉
HSE & Compliance Manager



이번 에디션의 내용



ISO 9001:2015. 2 페이지 참조



ISO 22000:2018. 3 페이지



안전 및 품질 정책 4-5페이지

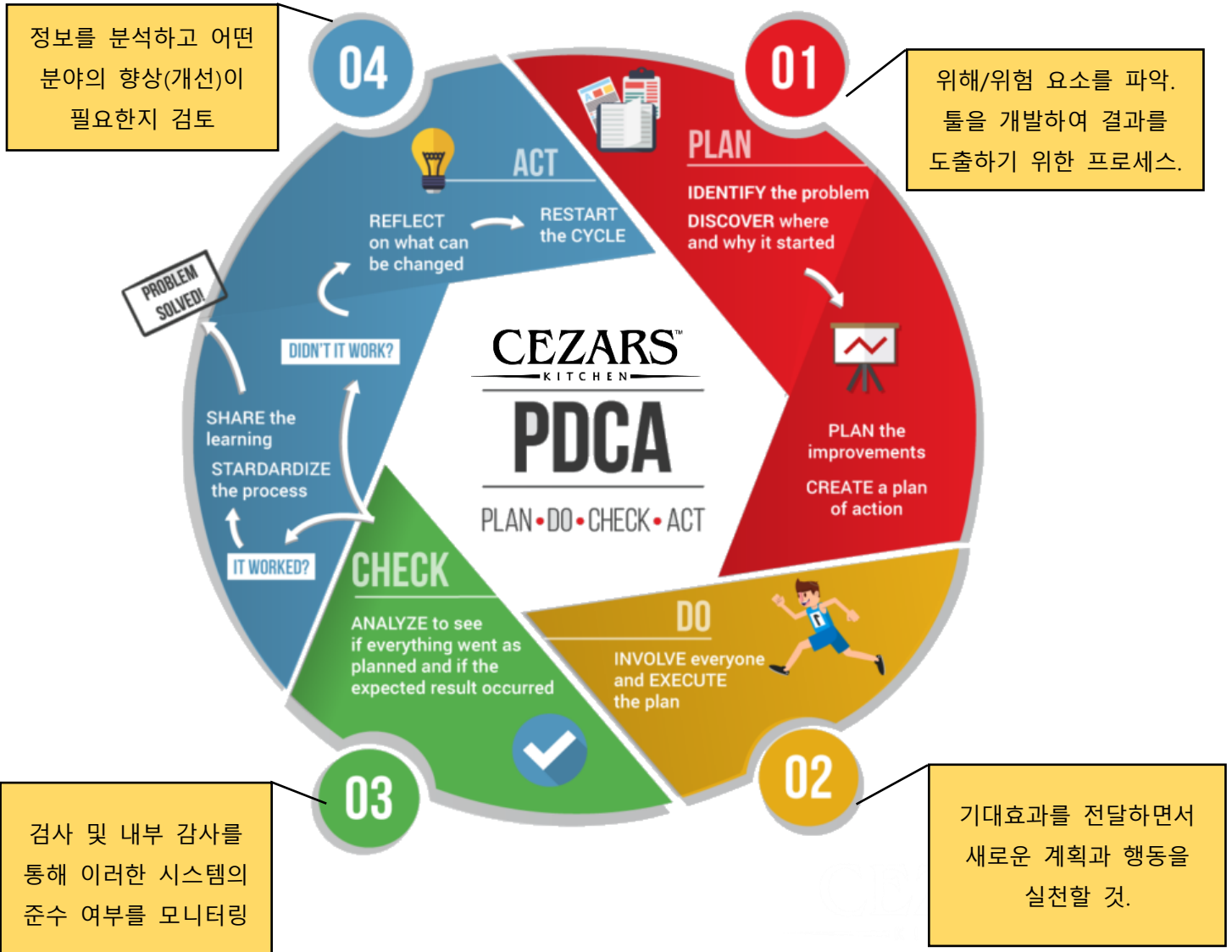
2. ISO 9001:2015 | 품질관리 시스템

ISO 9001은 적절하고 효과적인 품질관리 시스템을 확립하고 준수할 것과 동시에 개선된 영역을 파악하고 개선을 위한 조치를 취할 것을 요구합니다!

이것은 회사 전체의 품질에 관한 소개를 하는 데 중점을 두고 있습니다. 궁극적인 목표는 팀과 리더쉽 및 기타 기능 사이에서의 고객 만족과 효율을 향상시키는 것이라고 할 수 있습니다!

ISO 9001은 PDCA(Plan계획, Do실행, Check확인, Act개선)의 지속적인 개선 사이클을 시행할 것을 강력히 요구합니다. 이는 비즈니스의 모든 기능을 지속적으로 평가하고 개선할 방법을 찾는 것을 의미합니다.

가장 중요한 것은 일반적으로 ISO 9001 인증을 획득한 조직은 전세계 품질 요구 사항 및 기준을 충족하는 제품과 서비스를 보유한 조직으로 알려져 있다는 것입니다!



ISO 9001 및 22000 에 적용되는 CK PDCA 의 지속적인 향상 사이클

3. ISO 22000:2018 | 식품안전관리 시스템

ISO 22000:2018 은 식품안전관리 시스템에 중점을 둔 국제 인증 표준입니다! 이 표준은 식품산업 내에서 매우 인지도가 높고 즉시 신뢰감을 구축합니다.

이는 모든 기능과 운영 수준 전반에 걸친 식품안전 관리에 대한 조직의 우수성을 보여줄 수 있습니다. 이 표준을 시행함으로써 얻는 이점은 다음과 같습니다.

- ✓ 건강 및 안전 전반의 향상
- ✓ 고객 만족 향상
- ✓ 규제 요건 준수
- ✓ HACCP, GMP나 기타 ISO 표준 같은 다른 시스템의 준수 사항을 충족
- ✓ 모든 유형의 위험에 대한 대응책의 개선
- ✓ 사고 조사 시간의 감소



ISO 22000:2018 의 주요 베네핏

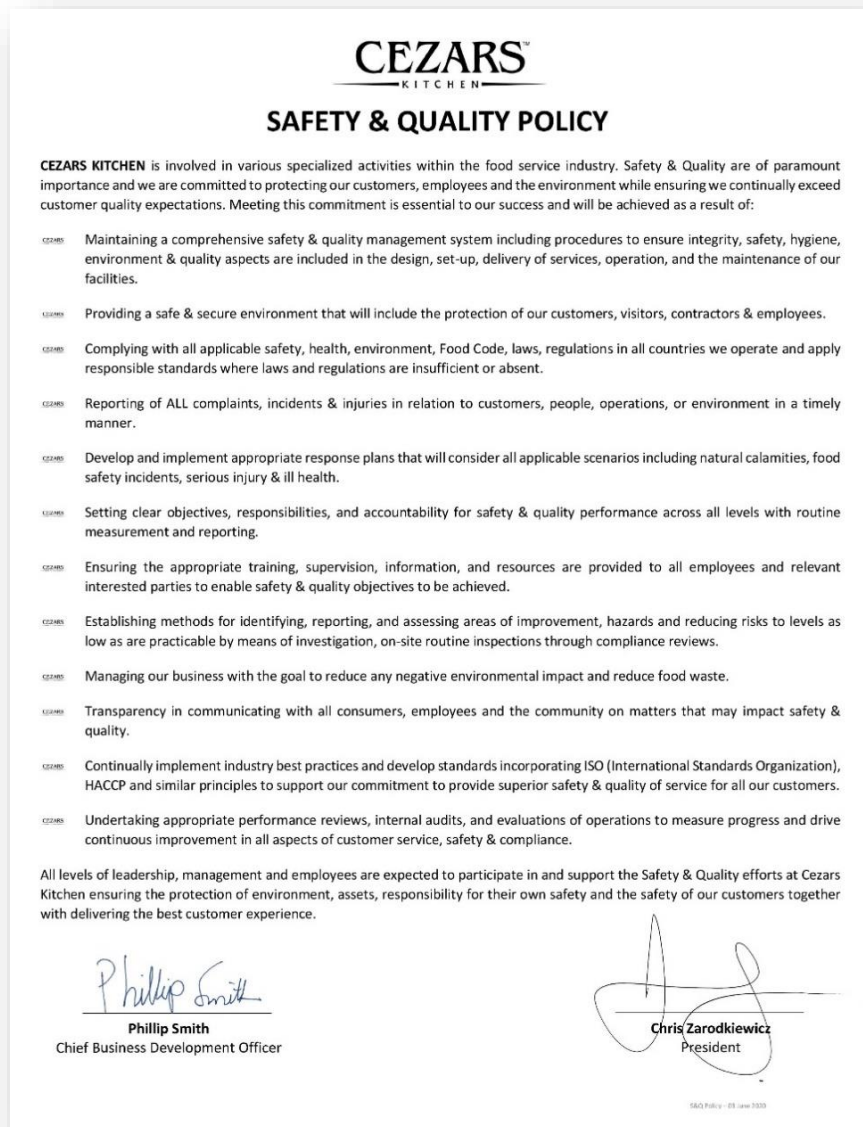
4. CK 안전 및 품질 정책

CK의 안전 및 품질 정책은 최고 경영진부터 우리 모두의 기대에 부응할 수 있도록 안전 및 품질을 향한 노력을 투명하게 보여주는 것이다!

이 정책은 우리의 안전과 품질을 향한 목표를 즉각적으로 유효하게 하는 기본으로써 작용하게 된다. 이는 모든 직급의 직원들에게 적용되며, 우리의 지점이 있는 모든 국가의 모든 운영이 포함된다.

이 정책은 사내 모든 기능 중 안전 및 품질을 최우선시 하기 위한 모든 직원들의 관리에 대한 기대와 각자의 의무사항을 명시하는 정책이라고 할 수 있다.

모든 매니저는 이를 주의 깊게 읽고 이해하며, 이 정책의 요구사항에 대해 직원 개개인을 교육하도록 한다. 모든 지점에서는 이 정책을 액자에 넣어 사업자등록증과 함께 걸어두어야 한다. 이렇게 보여져야 여러분의 헌신이 증명되는 것입니다!



CK 안전 및 품질 정책

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:

- CEZARS 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.
- CEZARS Providing a safe & secure environment that will include the protection of our customers, visitors, contractors & employees.
- CEZARS 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.
- CEZARS Reporting of ALL complaints, incidents & injuries in relation to customers, people, operations, or environment in a timely manner.
- CEZARS Develop and implement appropriate response plans that will consider all applicable scenarios including natural calamities, food safety incidents, serious injury & ill health.
- CEZARS Setting clear objectives, responsibilities, and accountability for safety & quality performance across all levels with routine measurement and reporting.
- CEZARS 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.
- CEZARS 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.
- CEZARS Managing our business with the goal to reduce any negative environmental impact and reduce food waste.
- CEZARS Transparency in communicating with all consumers, employees and the community on matters that may impact safety & quality.
- CEZARS 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.
- CEZARS 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