



Animé par un
objectif précis

Aider les opérateurs à garantir
la sécurité alimentaire

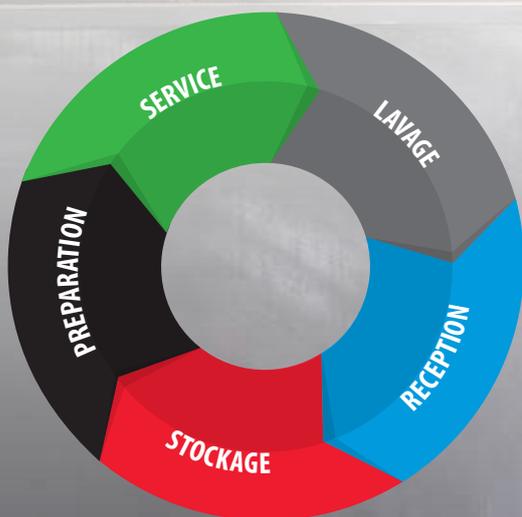


CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

www.cambro.com

StoreSafe Solutions aide les opérateurs à atteindre leurs objectifs en matière de sécurité alimentaire, d'efficacité, de durabilité et de réduction des coûts grâce à la formation, aux évaluations, à la collaboration et à l'éducation sur les produits Cambro.

Ressource dédiée de Cambro, StoreSafe Solutions soutient les meilleures pratiques HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aux points critiques du service alimentaire afin de fournir les ressources nécessaires pour prendre des décisions d'achat sûres et éclairées.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY





Notre Mission : Rendre la Sécurité Alimentaire Collaborative

En réalité, lorsque nous collaborons tous pour assurer la sécurité alimentaire à des moments critiques, non seulement nos activités prospèrent, mais nos communautés aussi. Que vous vous inquiétiez de ne pas disposer des bons processus pour prévenir une épidémie de maladie d'origine alimentaire ou que vous cherchiez simplement à en savoir plus sur les équipements et les fournitures conçus dans un souci de sécurité alimentaire, nous sommes là pour vous aider.

Sommaire

01

RECEPTION

02

STOCKAGE

03

PREPARATION

04

SERVICE

05

LAVAGE

RECEPTION

RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Emballage contaminé



Contrôle inadéquat de la température pendant la livraison

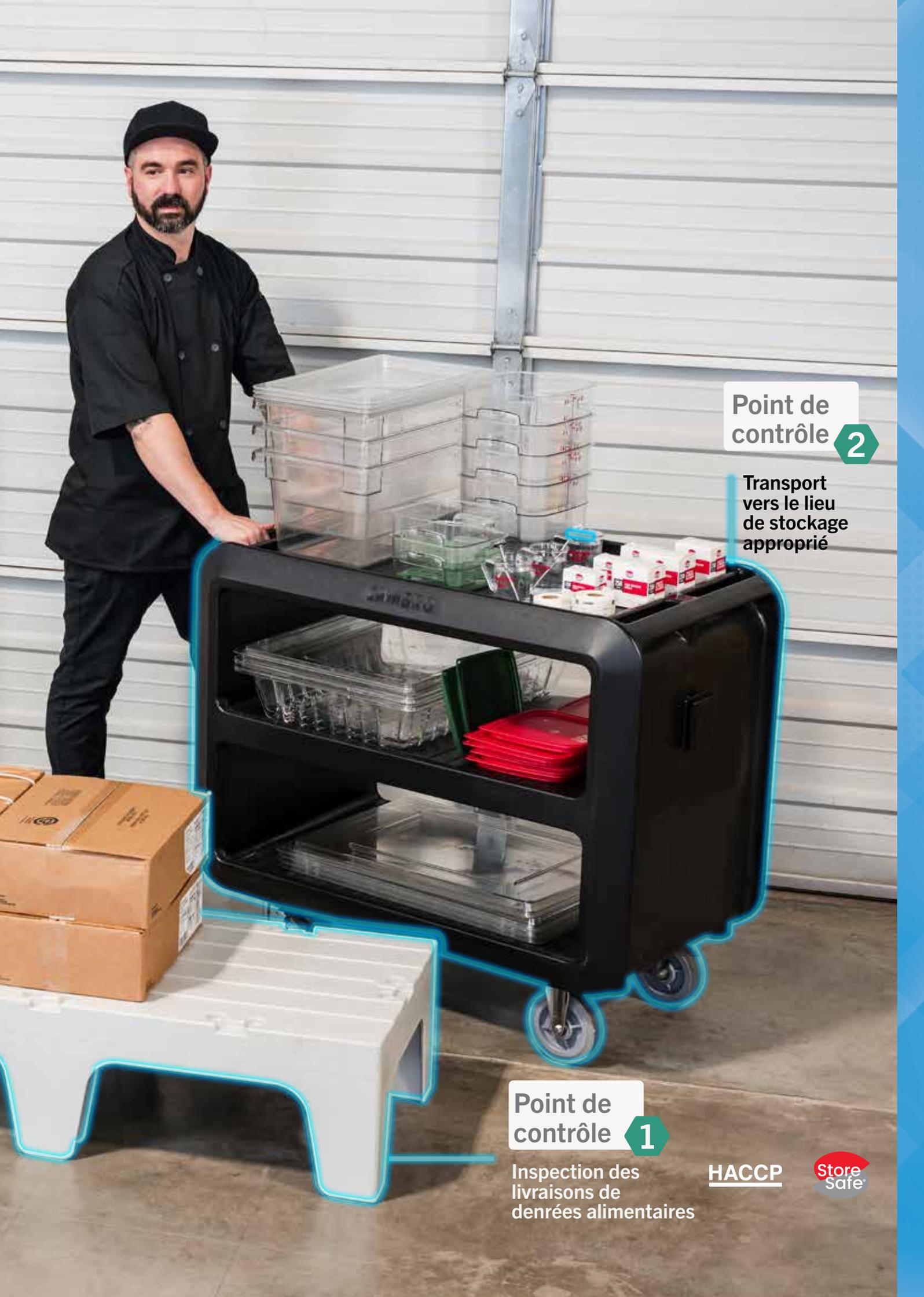


Contamination croisée pendant l'inspection



Mauvaise hygiène du personnel de livraison





Point de
contrôle

2

Transport
vers le lieu
de stockage
approprié

Point de
contrôle

1

Inspection des
livraisons de
denrées alimentaires

HACCP

**Store
Safe**

INSPECTION DES LIVRAISONS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Restez organisé lorsque vous effectuez une inspection correcte de votre expédition.



30,5 cm

Maintenez tous les ingrédients à 30,5 cm du sol.

PALETTES DE STOCKAGE

Contrôle Qualité

Économies



Conseil StoreSafe :

Évitez la contamination croisée en utilisant des thermomètres propres et désinfectés pour vérifier la température.

TRANSPORT VERS LE LIEU DE STOCKAGE APPROPRIÉ



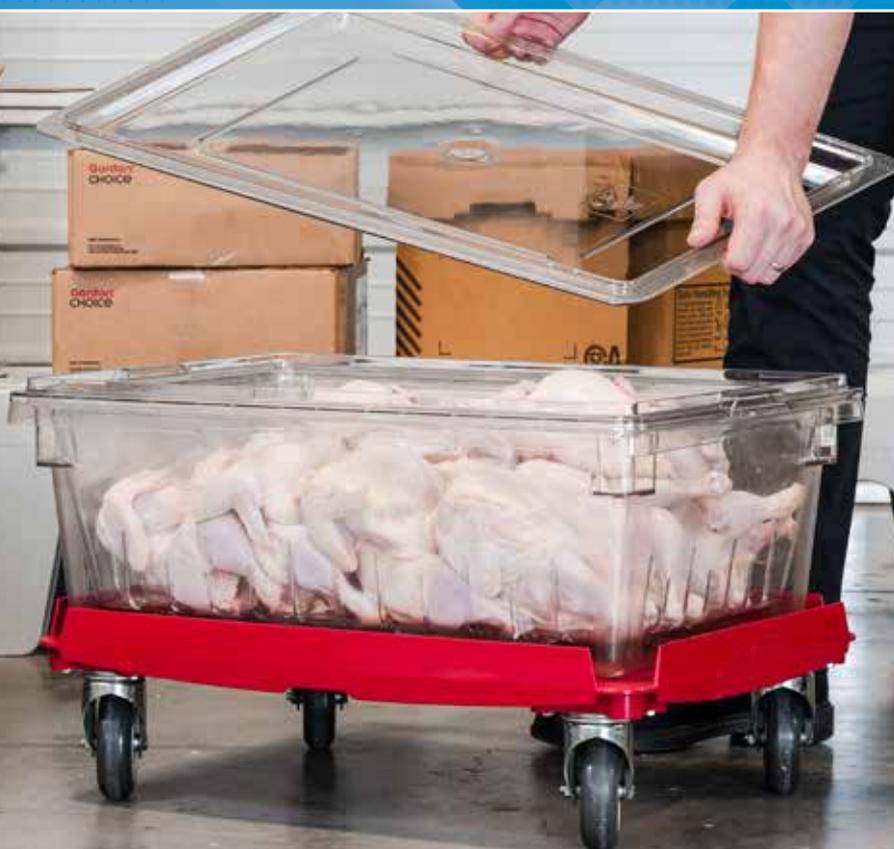
Transportez les ingrédients vers le contrôle de température dès que possible.



CHARIOT DE SERVICE PRO

Sécurité Alimentaire

Efficacité



Conseil StoreSafe :

Transportez en toute sécurité des boîtes alimentaires transparentes sur des Camdollyes® compatibles.

STOCKAGE

RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Contamination Croisée



Hygiène/
Nettoyage inadéquats



Contact croisé avec des
allergènes



Contenants jetables non
professionnels

Point de
contrôle **1**

Entreposer les ingrédients
dans des contenants
réutilisables transparents
munis de couvercles
hermétiques.



Point de
contrôle **4**

Installer des clayettes
ajourées pour favoriser la
circulation de l'air.



Point de contrôle **2**

Utiliser des étagères hygiéniques et sans rouille.

Point de contrôle **3**

Mettre en œuvre des procédures PEPS (premier entré, premier sorti).

Point de contrôle **5**

Gardez les ingrédients hors du sol

HACCP

Store Safe

CONSERVEZ LES INGRÉDIENTS DANS DES CONTENANTS TRANSPARENTS RÉUTILISABLES AVEC DES COUVERCLES HERMETIQUES

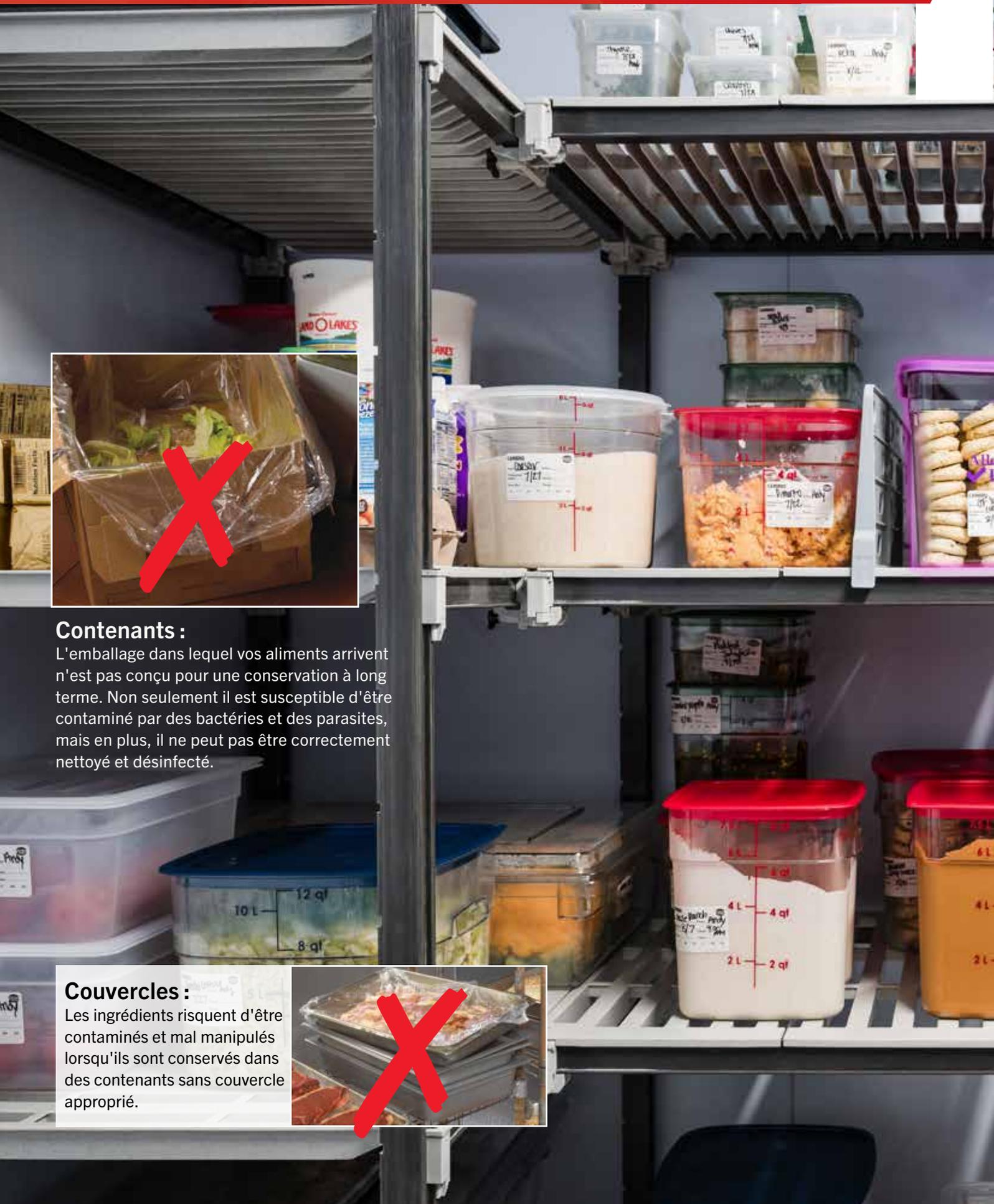


Contenants :

L'emballage dans lequel vos aliments arrivent n'est pas conçu pour une conservation à long terme. Non seulement il est susceptible d'être contaminé par des bactéries et des parasites, mais en plus, il ne peut pas être correctement nettoyé et désinfecté.

Couvercles :

Les ingrédients risquent d'être contaminés et mal manipulés lorsqu'ils sont conservés dans des contenants sans couvercle approprié.



Identifiez facilement le contenu sans retirer les couvercles.

Prévenez le contact croisé avec les allergènes



UTILISEZ DES ÉTAGÈRES HYGIÉNIQUES SANS ROUILLE



Conseil de StoreSafe :

Assurez-vous que les étagères sont en bon état pour la sécurité des aliments, c'est-à-dire qu'elles peuvent être nettoyées et ne présentent pas de rouille, de corrosion, de déformation ou de pièces cassées/manquantes nécessaires au maintien de l'unité.

Coins ouverts

Facile à nettoyer

Facile à ajuster

Les étagères Camshelving
ne rouillent jamais



Coin bloqué



Facile à nettoyer



Les clayettes passent au lave-vaisselle.



Pas besoin de roulettes pour le nettoyage

Ce Que Disent Les Opérateurs



“ Avant, j'utilisais des étagères en fil de fer, comme tout le monde, mais elles étaient impossibles à nettoyer et à ajuster. Avec Camshelving, vous pouvez facilement soulever les clayettes de n'importe quelle étagère et les nettoyer avec un torchon ou les passer au lave-vaisselle. Dire que Camshelving permet de gagner du temps et de réduire la main-d'œuvre est un euphémisme ! ”

ÉTIQUETTES STORESAFE POUR LA ROTATION DES ALIMENTS

Mettre en œuvre des procédures FIFO (premier entré, premier sorti)



Étiquettes de rotation des aliments

- Prévenir la contamination croisée et favoriser la rotation des aliments en toute sécurité en étiquetant et en datant les contenants.
- Les étiquettes hydrosolubles et biodégradables se dissolvent au lave-vaisselle ou sous l'eau courante en moins de 30 secondes, sans laisser de résidus collants.



Conseil StoreSafe :

Éliminer les résidus d'étiquettes collantes, qui pourraient causer des problèmes de contamination croisée.

Conseil StoreSafe :



Utilisez des accessoires de rayonnage efficaces et compatibles qui vous offrent visibilité et accès rapide aux produits que vous stockez.

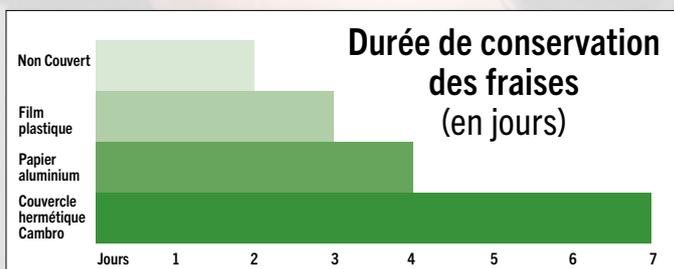


COUVERCLES HERMÉTIQUES POUR BACS GN TRANSPARENTS ET POLYPROPYLÈNE

La détérioration des aliments est causée par une combinaison d'air et d'oxygène, d'humidité, de lumière, de prolifération microbienne et de température. Que pouvez-vous faire ? Utilisez les couvercles hermétiques Cambro sur vos contenants de stockage pour empêcher l'entrée d'air et d'humidité et éviter la contamination croisée.

COMBIEN VOUS COÛTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

Votre budget opérationnel total × 33 % × 5 % = Coût du gaspillage alimentaire



Des tests de laboratoire indépendant ont montré que, lorsqu'ils sont utilisés correctement avec un bac GN Cambro, les couvercles hermétiques Cambro peuvent prolonger la durée de conservation des produits frais de

2 à 3 JOURS

par rapport au film plastique, au papier aluminium ou à l'absence de couvercle.



PREPARATION

RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Température de cuisson/
préparation inappropriée



Mauvaise hygiène



Contamination croisée



Équipement sale
ou contaminé



**Point de
contrôle 1**

Préparer et conserver
les aliments à la bonne
température

**Point de
contrôle 2**

Réduire la manipulation et
protéger le contenu

**Point de
contrôle 3**

Garder un espace de
travail organisé

**Point de
contrôle 4**

Utiliser des outils de préparation
durables homologués NSF

HACCP



PRÉPARER ET CONSERVER LES ALIMENTS À LA BONNE TEMPÉRATURE

ZONE DE TEMPÉRATURE A RISQUES



BACS GN TRANSPARENTS



Isolant



Conducteur

TEST DE FROID

BACS GN TRANSPARENTS

1,7°C 2,1°C 2,5°C 3,2°C 3,4°C

Température de départ 1 hr. 2 hrs. 3 hrs. 4 hrs.

1,6°C 1,9°C 2,4°C 3,3°C 3,4°C

BACS INOX



Moyens de réduire les risques :

Maintenir les aliments froids à 5 °C ou moins.

-40° to 99°C: Bacs GN transparents



BACS GN HAUTE TEMPÉRATURE H-PAN

NSF®



Moyens de réduire les risques :

Maintenir les aliments chauds à 57 °C ou plus.

-40° to 191°C: Haute température



Chariot à glace SlidingLid™

- Stockez séparément la glace utilisée comme ingrédient et celle utilisée pour refroidir et conserver.
- Réduisez le risque de contamination croisée grâce au couvercle coulissant.



Bac à ingrédients

- Protégez le contenu grâce au couvercle coulissant et au porte-cuillère extérieur.
- Stockez les ingrédients secs en vrac dans des bacs identifiables et hygiéniques.



Contenant gradué et Couvercle à haute température



**Résiste à des températures de
-40 °C à 191 °C**



Rayonnage mural à crémaillère Elevation séries

Favorise l'efficacité et l'hygiène
du poste de préparation





Sans rouille

Extrêmement facile à nettoyer

Facile à ajuster

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans une enquête sur la culture de la sécurité alimentaire, le personnel de cuisine a indiqué que les espaces de travail désordonnés et désorganisés étaient la principale raison pour laquelle ils avaient du mal à respecter les procédures de sécurité alimentaire.



ÉCHELLES PÂTISSIÈRES 60 x 40 cm



Roulettes Rouillées



Fabriqué à partir
d'un matériau
composite solide et
non corrosif

Aucune contamination
par les copeaux
métalliques

ECHELLES GASTRONOMES

**N° 1 pour
l'organisation et
l'efficacité**

**Sans rouille, plus
résistantes que l'Inox**



Conseils StoreSafe :

Utilisez des chariots et roulettes résistants à la rouille pour éviter la contamination.

SERVICE

RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Mauvaise hygiène



Maintien à des températures incorrectes



Contamination croisée

Point de contrôle **1**

Maintenir une température à cœur correcte des aliments

Pendant le transport, les aliments froids doivent être maintenus à 4 °C ou moins et les aliments chauds à 65 °C ou plus.



PRO CART ULTRA® PAN CARRIERS



Point de
contrôle **2**

Sécuriser le contenu

 **ÉLECTRIQUE
FROID** 

Température réglable jusqu'à
0,3 °C, sans compresseur
Temps de récupération :
PCU1000/Moyenne 23 sec.
PCU 2000/ Moyenne 30 sec.

 **ÉLECTRIQUE
CHAUD** 

Température réglable
jusqu'à un maximum de 85 °C
Temps de récupération : 20
secondes en moyenne

MAINTIEN LA TEMPÉRATURE
PENDANT PLUS DE
4 HEURES
LORSQU'IL EST DÉBRANCHÉ



MAINTIEN ET TRANSPORT ALIMENTAIRE EN TOUTE SÉCURITÉ

Les Pro Cart Ultra permettent de conserver en toute sécurité les aliments chauds et froids dans le même conteneur, tout en préservant leur qualité. Les conteneurs électriques permettent une conservation sûre à long terme avec des ouvertures et fermetures fréquentes de la porte.

**Chariots
Pro Cart Ultra
Contiennent**



Réfrigération mobile sans compresseur - peut être déplacée en toute sécurité dans des endroits éloignés.

**Conseil d'optimisation
de l'espace :**

Stockez les modules chauds, froids et passifs à la place des chariots ! De plus, saviez-vous que vous pouvez installer des modules **Chauds** et **Froids** sur la MÊME unité ?



Voyez comme il est facile de changer de module



**Conteneurs Pro Cart Ultra®
pour bacs GN**



Chariot Pro Cart Ultra Universel Contient

Plateaux

Plaques 60 x 40 cm

Bacs GN

Boîtes Alimentaires

Boîtes à Pizza



**Chariot Pro Cart Ultra[®]
Universel**

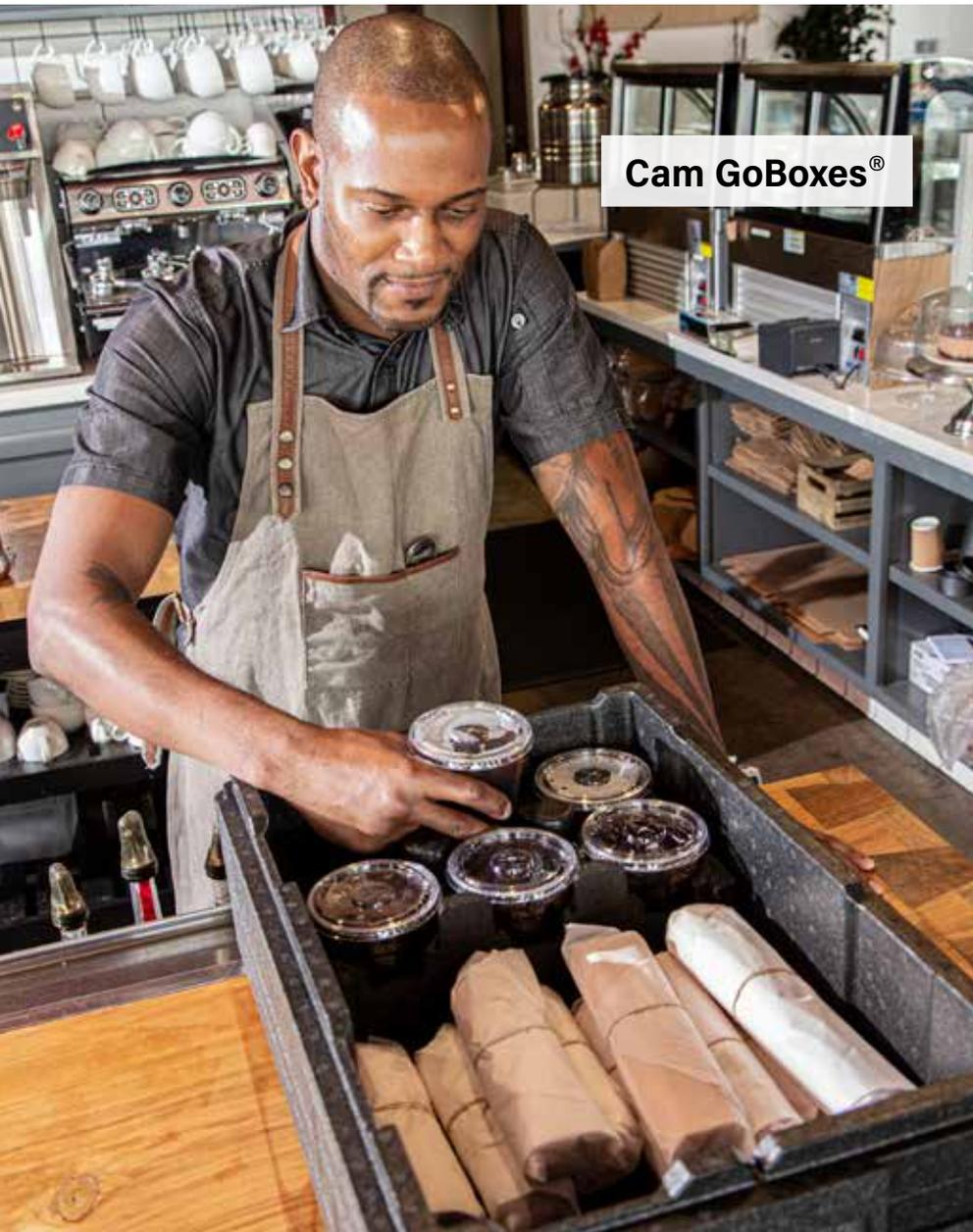


Conteneurs et Chariots Isothermes pour Bacs GN

+4
HEURES

De temps de maintien avec
ouverture et de fermeture
minimales de la porte.





Cam GoBoxes®

Accessoires pour optimiser les températures de sécurité alimentaire

FROID



Plaque Eutectique Froide Camchiller®

Prolonger la conservation au froid

CHAUD



Plaque Eutectique Chaude Camwarmer®

Prolonger la conservation au chaud



Séparation - ThermoBarrier®

Conserver le chaud et le froid dans le même conteneur



GripLid®

Empêcher les déversements et la contamination croisée

LAVAGE

RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Contamination croisée



Contaminants chimiques



Empilage humide



Pièces rouillées



Point de
contrôle **1**

Définir une procédure de nettoyage,
de séchage et de stockage



HACCP

Store
Safe

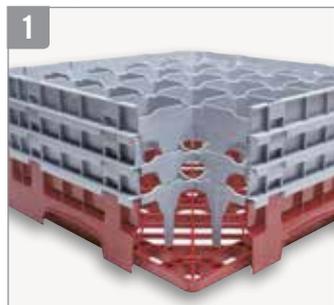
DÉFINIR UNE PROCÉDURE DE LAVAGE, SÉCHAGE ET RANGEMENT

Vaisselle, verrerie et petit équipement de cuisine

Système de lavage 4 en 1 Camrack®



Lavage Efficace



Les compartiments intérieurs ouverts permettent une circulation complète de l'eau et des solutions de nettoyage et favorisent un séchage rapide et complet.

Stockage Hygiénique



Les parois extérieures fermées empêchent les doigts et les contaminants de pénétrer et réduisent le risque de casse et de blessure. Créez votre propre armoire de rangement mobile hygiénique avec le Camrack Cover qui ferme hermétiquement les parois ouvertes sur le dessus et le Camdolly qui soulève la verrerie du sol pendant le transport.

Contrôle des Stocks



Les casiers de base à code couleur et les clips d'extension facilitent la gestion des stocks en un coup d'œil et minimisent la manutention.

Transport Sûr et Hygiénique



Transportez ce système entièrement fermé dans les salles de banquet, les grands campus ou dans des camions.

Camcover®

Couvre les parois ouvertes sur le dessus



Pas de bactéries



Pas de mains sales



Pas de rongeurs



Pas d'insectes



Pas d'eau sale de la serpillière

Socle Rouleur Camdolly®

Garde la verrerie hors du sol



Clips d'extension Camrack

Gestion des stocks



Éléments de rayonnage à séchage vertical Camshelving Premium Series



Les clayettes de séchage favorisent la circulation de l'air pour un séchage plus rapide et complet des plateaux, couvercles, planches à découper, plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

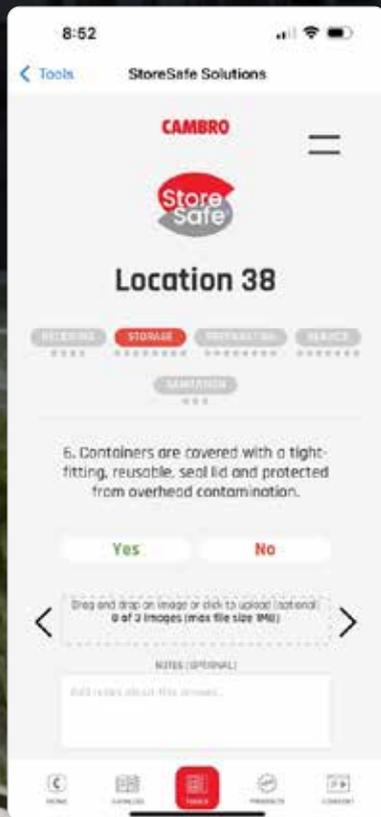


Évite les Relavages Inutiles.



ÉVALUATION DES SOLUTIONS STORESAFE

StoreSafe Solutions est une ressource Cambro dédiée aux opérateurs qui souhaitent optimiser leurs procédures opérationnelles, en proposant des outils gratuits et des analyses d'efficacité. Notre évaluation StoreSafe est un moyen spécifique de déterminer dans quelle mesure votre équipe respecte les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire.



Créez un compte StoreSafe Solutions pour accéder dès aujourd'hui à votre évaluation gratuite.



Scannez ou cliquez sur le code QR pour visiter cambro.com/storesafe



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

www.cambro.com

CAMBRO U.S.A.
TEL: 1(714) 848-1555
FAX: 1(714) 230-4375
international@cambro.com

CAMBRO EUROPE
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90 100 19
cambrofrance@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company.
LITXSTRSAFEFR