



Motivati da un principio
fondamentale

Aiutare gli operatori a mantenere
la sicurezza alimentare



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

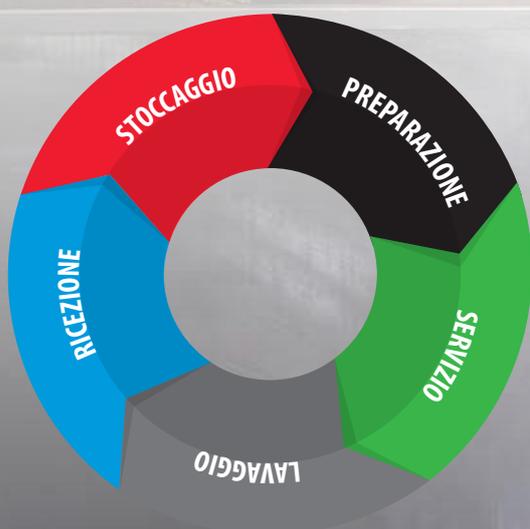
www.cambro.com

Store
Safe®

Solutions

StoreSafe Solutions consente agli operatori di raggiungere i propri obiettivi in materia di sicurezza alimentare, efficienza, sostenibilità e risparmio attraverso la conoscenza, formazione, valutazione, utilizzo dei prodotti Cambro.

StoreSafe Solutions, uno strumento realizzato e progettato da Cambro, supporta le migliori pratiche HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) nei punti critici della ristorazione, fornendo le risorse necessarie per prendere decisioni sicure e consapevoli.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY





La nostra missione è rendere la sicurezza alimentare una questione di collaborazione

La verità è che, quando tutti collaboriamo per mantenere la sicurezza alimentare, all'interno dei processi che possono avere dei punti critici, non solo le nostre attività prosperano, ma anche la nostra società. Sia che siate preoccupati di non avere i processi corretti per prevenire una potenziale intossicazione alimentare sia che stiate semplicemente cercando di saperne di più sulle attrezzature idonee a rispettare le regole HACCP, siamo qui per aiutarvi.

Indice

01

RICEZIONE

02

STOCCAGGIO

03

PREPARAZIONE

04

SERVIZIO

05

LAVAGGIO

RICEZIONE

RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Imballaggio contaminato



Controllo della temperatura non idoneo durante la consegna



Contaminazione crociata durante l'ispezione



Mancanza di procedure igieniche del personale addetto alla consegna





Punto di controllo 2

Trasporto in un luogo di stoccaggio adeguato

Punto di controllo 1

Ispezione degli alimenti dopo la consegna

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DOPO LA CONSEGNA

Quando ricevi una consegna, fatti trovare pronto e organizzato!



Controllo Qualità

Risparmio



Consiglio StoreSafe:

Evita le contaminazione crociate utilizzando termometri puliti e igienizzati per il controllo della temperatura.

TRASPORTO IN UN'AREA DI STOCCAGGIO ADEGUATA



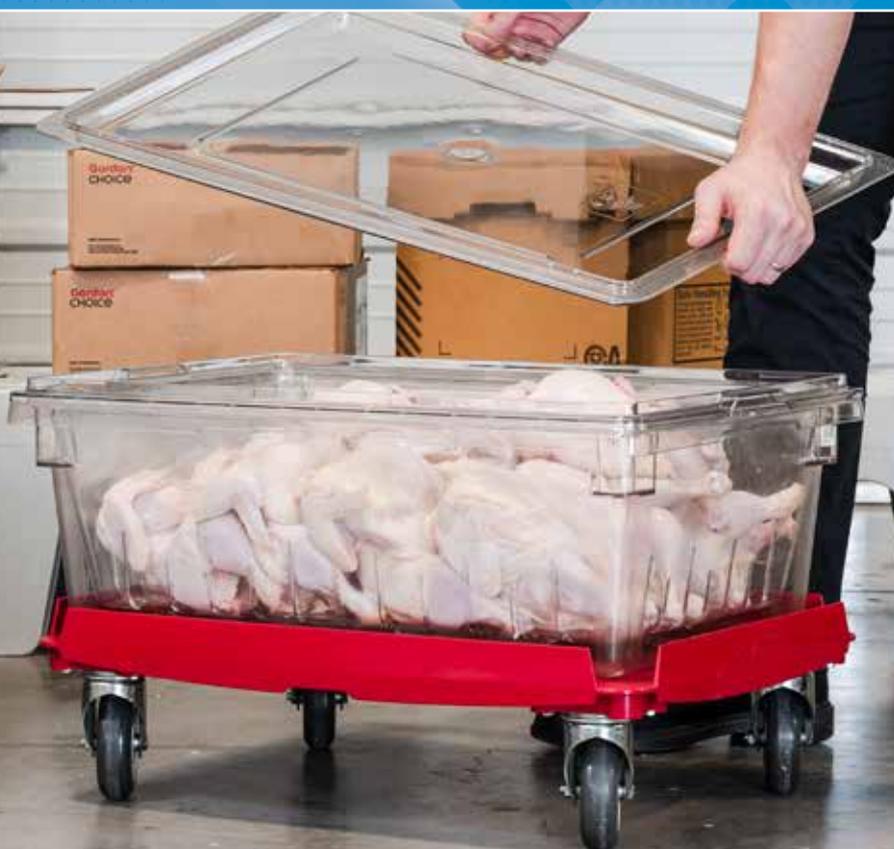
Trasportare gli ingredienti in un ambiente a temperatura controllata il prima possibile.



CARRELLO DI SERVIZIO PRO

Sicurezza Alimentare

Efficienza



Consiglio StoreSafe:

Trasporta in sicurezza gli alimenti all'interno di contenitori trasparenti per lo stoccaggio Cambro su Camdolly® compatibili.

STOCCAGGIO

RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Contaminazione crociata



Igiene/
pulizia inadeguate



Contatto con allergeni



Contenitori monouso
non professionali

Punto di controllo **1**

Conservare gli ingredienti in contenitori trasparenti riutilizzabili con coperchi a tenuta



Punto di controllo **4**

Installare ripiani ventilati per favorire la circolazione dell'aria



Punto di controllo **2**

Utilizzare scaffalature igieniche e resistenti alla ruggine

Punto di controllo **3**

Implementare procedure FIFO (First In, First Out)

Punto di controllo **5**

Mantenere gli ingredienti sollevati da terra

HACCP

Store Safe

CONSERVARE GLI INGREDIENTI IN CONTENITORI TRASPARENTI RIUTILIZZABILI CON COPERCHI A TENUTA



Contenitori:

L'imballaggio in cui arrivano gli alimenti non è progettato per la conservazione a lungo termine. Non solo è suscettibile a batteri e parassiti nocivi, ma non può essere adeguatamente pulito e igienizzato.

Coperchi:

Gli alimenti sono a rischio di contaminazione crociata e di manipolazione errata se conservati in contenitori senza un'adeguata copertura.



Identificare facilmente il contenuto senza rimuovere il coperchio.

Prevenire il contatto con allergeni



UTILIZZA SCAFFALATURE
IGIENICHE ANTI-RUGGINE



Consiglio StoreSafe:

Assicuratevi che la scaffalatura sia adatta al contatto con gli alimenti, ovvero che possa essere pulita e che non presenti ruggine, corrosione, deformazioni o pezzi rotti/mancanti necessari per sostenere l'unità.

Angoli aperti

Facili da pulire

Facili da regolare

Le scaffalature Camshelving non arrugginiscono mai



Angoli chiusi



**Facili
da pulire**



I ripiani sono lavabili in lavastoviglie.



Cosa dicono gli operatori

“ Prima utilizzavo scaffalature in metallo, come tutti, ma era impossibile pulirle e regolarle. Con Camshelving, è possibile sollevare facilmente i ripiani di qualsiasi scaffale e pulirli con un asciugamano o in lavastoviglie. Dire che Camshelving fa risparmiare tempo e fatica è un eufemismo! ”

Non è necessario avere una scaffalatura su ruote per la pulizia del pavimento

ETICHETTE PER LA ROTAZIONE DEGLI ALIMENTI

Implementare le procedure FIFO (First In, First Out)



Etichette per la rotazione degli alimenti

- Prevenire la contaminazione crociata e promuovere la rotazione degli alimenti in sicurezza etichettando e datando i contenitori.
- Le etichette biodegradabili si dissolvono in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente in meno di 30 secondi, senza lasciare alcun residuo.



Consiglio StoreSafe:

Eliminare i residui di colla delle etichette, che potrebbero causare problemi di contaminazione crociata.

Consiglio StoreSafe:



Utilizza accessori per le scaffalature efficienti e compatibili che ti offrono una grande versatilità e un facile accesso ai prodotti.

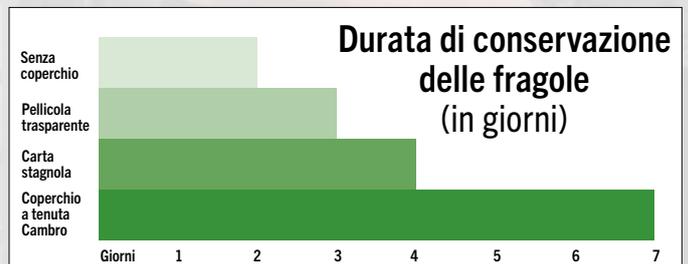


COPERCHI A TENUTA PER CONTENITORI GN IN POLIPROPILENE

Il deterioramento degli alimenti è causato da una combinazione di aria, ossigeno, umidità, luce, crescita microbica e temperatura. Cosa si può fare? Utilizza i coperchi a tenuta Cambro sui contenitori per alimenti per ridurre al minimo aria e umidità al loro interno ed evitare la contaminazione crociata.

QUANTO TI COSTA LO SPRECO ALIMENTARE?

*Budget operativo totale × 33%
× 5% = Costo dello spreco alimentare*



Test di laboratorio indipendenti hanno dimostrato che, se utilizzati correttamente con una bacinella GN Cambro, i coperchi a tenuta possono prolungare la durata di conservazione dei prodotti freschi di

2-3 GIORNI

rispetto a pellicola, alluminio o a nessuna copertura.



PREPARAZIONE

RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



**Temperatura di cottura/
preparazione inadeguata**



**Scarsa igiene nelle
procedure del personale**



Contaminazione crociata



**Attrezzatura sporca o
contaminata**



Punto di controllo 1

Preparare e conservare gli alimenti alla temperatura corretta

Punto di controllo 2

Ridurre al minimo la manipolazione e proteggere il contenuto

Punto di controllo 3

Mantenere uno spazio di lavoro organizzato

Punto di controllo 4

Utilizzare strumenti di preparazione resistenti e certificati NSF

HACCP

**Store
Safe**

PREPARARE E MANTENERE IL CIBO ALLA TEMPERATURA CORRETTA

INTERVALLO DI TEMPERATURA PERICOLOSO



60°C



5°C

CONTENITORI GN TRASPARENTI



Isolante



Conduttore

TEST DEL FREDDO

CONTENITORI GN TRASPARENTI

1,7°C 2,1°C 2,5°C 3,2°C 3,4°C

Temperatura iniziale

1 hr. 2 hrs. 3 hrs. 4 hrs.

1,6°C 1,9°C 2,4°C 3,3°C 3,4°C

CONTENITORI IN METALLO



Come ridurre i rischi:

Mantenere i cibi freddi a temperature di 5 °C o inferiori.

Da -40° a 99°C: Contenitori GN trasparenti



BACINELLE GN PER LE ALTE TEMPERATURE H-PAN



Come ridurre i rischi:

Mantenere i cibi caldi a temperature di 57 °C o superiori.



Da -40° a 191°C: Alta temperatura



Portaghiaccio SlidingLid™

- Conserva il ghiaccio utilizzato come ingrediente separatamente dal ghiaccio utilizzato per raffreddare e conservare.
- Riduci il rischio di contaminazione crociata con il coperchio scorrevole.



Tramoggia per ingredienti

- Proteggi il contenuto con il coperchio scorrevole e il contenitore esterno per la sessola.
- Conserva gli ingredienti secchi e sfusi in contenitori identificabili e igienici.



Caraffe graduate e coperchio per alte temperature



**Resistono a temperature da
-40 °C a 191 °C**



Scaffalatura da parete Camshelving serie Elevation

Permette di creare un sistema di stoccaggio efficiente ed igienico sopra i banchi di preparazione





Antiruggine

Estremamente
facile da pulire

Facile da
regolare

LO
SAPEVATE ?

In un sondaggio sulla cultura della sicurezza alimentare, il personale di cucina ha riferito che gli spazi di lavoro disordinati e disorganizzati sono la ragione principale per cui faticano a seguire le procedure di sicurezza alimentare.



UTILIZZA STRUMENTI DI PREPARAZIONE RESISTENTI



**CARRELLO CAMSHELVING
PER TEGLIE 60 x 40 cm**

BLODGETT

XCEL

Ruote Arrugginite



**Antiruggine,
più resistenti
dell'acciaio**

**Nessuna
contaminazione da
trucioli metallici**

CARRELLO PER TEGLIE E BACINELLE GN

**Il numero 1 per
organizzazione ed
efficienza**

**Realizzato in materiale
composito resistente e
non corrosivo**



Consiglio StoreSafe:

Usa carrelli e ruote resistenti che non arrugginiscono, per evitare contaminazioni.

SERVIZIO

Punto di controllo 1

Mantenere la corretta temperatura degli alimenti

RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Scarsa igiene nelle procedure del personale



Conservazione a temperature errate



Contaminazione crociata

Durante il trasporto, gli alimenti devono essere mantenuti ad una temperatura di 4°C o inferiore e a 65°C o superiore.



PRO CART ULTRA® PAN CARRIERS



Temperatura regolabile da 0,3°C a 21,1°C senza compressore.

Tempo di ripristino:
PCU1000/media 23 sec.
PCU 2000/ Media 30 sec.

Punto di controllo **2**

Contenuto protetto



Temperatura regolabile da 21°C a 85°C. Si riscalda in 15 min.

Tempo di ripristino:
20 secondi circa.

MAINTIENE LA TEMPERATURA
PER PIÙ
4+ ORE
SENZA COLLEGAMENTO ALLA
CORRENTE ELETTRICA



MANTIENI I CIBI CALDI E FREDDI CON UN UNICO PRODOTTO

I carrelli Pro Cart Ultra mantengono in sicurezza cibi caldi e freddi nella stessa unità, preservandone la qualità. Le unità elettriche consentono una conservazione sicura a lungo termine anche con frequenti aperture e chiusure dello sportello.

Il Carrello Pro Cart Ultra può ospitare

Bacinelle GN per alimenti

Refrigerazione mobile senza compressore — sicuro da trasportare in località remote.

Consiglio per l'ottimizzazione dello spazio:

Conserva i motori caldi, freddi o i moduli passivi al posto dei carrelli! Inoltre, sapevi che puoi installare moduli **Caldi** e **Freddi** sulla **STESSA** unità?



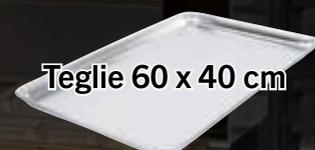
Guarda com'è facile cambiare i moduli



Carrello Pro Cart Ultra®
per bacinelle GN



Il Carrello Pro Cart Ultra universale può ospitare



**Carrello Pro Cart Ultra[®]
Universale**



MANTIENI I CIBI CALDI E FREDDI IN UN UNICO CARRELLO

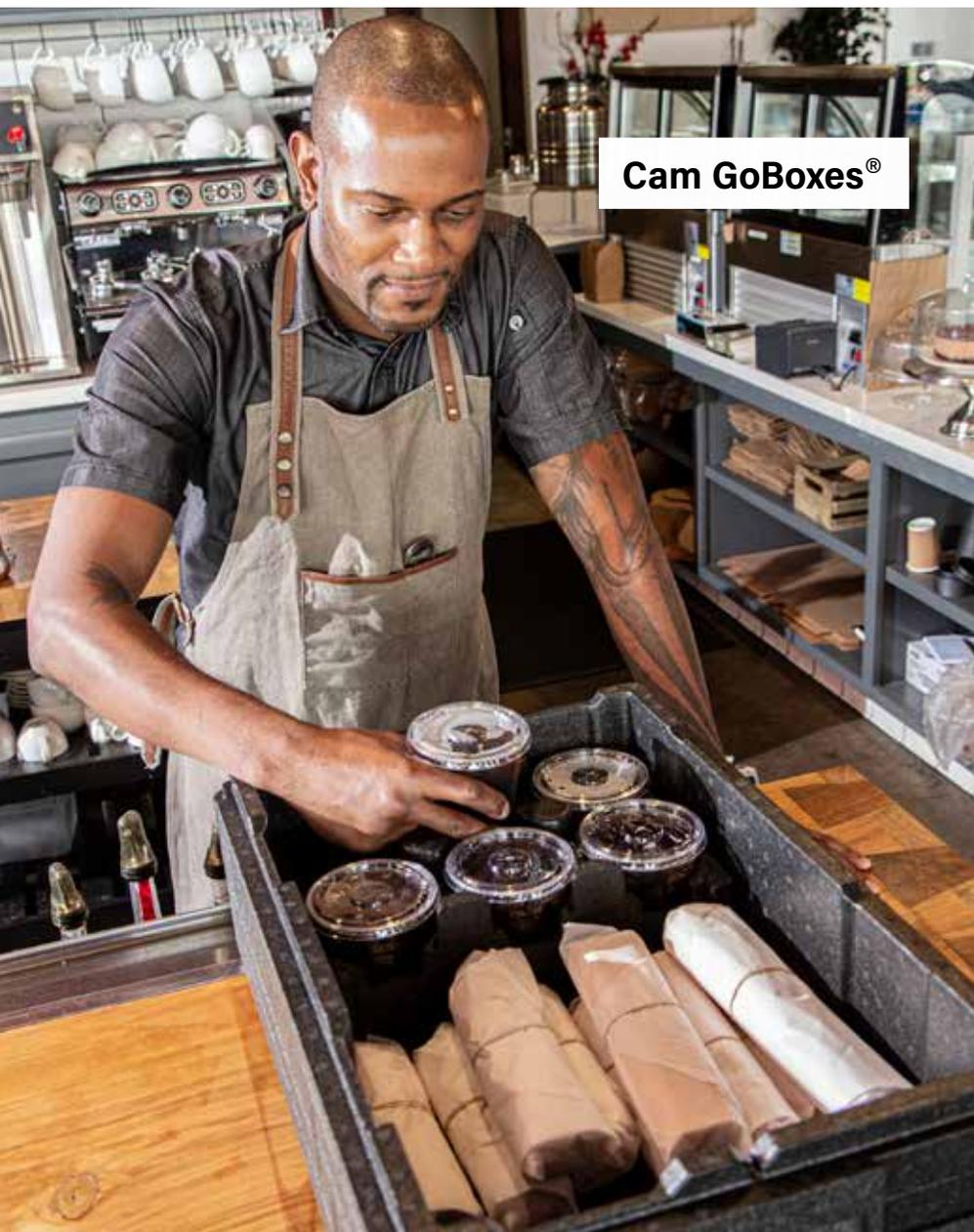


Contenitore e Carrelli Isotermici per Bacinelle GN



Tempo di mantenimento della temperatura con poche aperture e chiusure dello sportello.





Cam GoBoxes®

Accessori per ottimizzare il mantenimento delle temperature e garantire la sicurezza alimentare

FREDDO



Piastre Eutettiche Camchiller®

Estensione della conservazione a freddo

CALDO



Piastre per Caldo Camwarmer®

Estensione della conservazione a caldo



ThermoBarrier®

Conservazione di cibi caldi e freddi nello stesso contenitore



GripLid®

Previene le fuoriuscite e la contaminazione crociata

LAVAGGIO

RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



Contaminazione crociata



Contaminanti chimici



Stoccaggio di prodotti bagnati



Parti arrugginite



Punto di controllo **1**

Stabilire una procedura per la pulizia, l'asciugatura e la conservazione



HACCP

Store
Safe

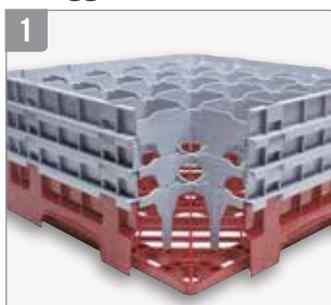
STABILIRE UNA PROCEDURA PER PULIRE, ASCIUGARE E CONSERVARE

Stoviglie, bicchieri, attrezzature e forniture per la cucina

Sistema di lavaggio Camrack® 4 in 1



Lavaggio Efficiente



Gli scomparti interni aperti consentono una circolazione completa dell'acqua e delle soluzioni detergenti e favoriscono un'asciugatura rapida e completa.

Conservazione Igienica



Le pareti esterne chiuse tengono lontane le dita e gli agenti contaminanti e riducono il rischio di rotture e lesioni. Crea il tuo armadio mobile igienico con il coperchio Camrack, per la parte superiore e il Camdolly che mantiene il contenuto sollevato da terra durante il trasporto.

Controllo delle scorte



I cestelli base colorati e le clip identificative permettono l'identificazione del contenuto con un colpo d'occhio riducendo al minimo la movimentazione.

Trasporto Sicuro e Igienico



Trasporta questo sistema completamente chiuso in luoghi per banchetti, eventi o catering.

Camcover®

Permette di offrire una copertura superiore sicura dei cestelli e del loro contenuto



Niente batteri



Niente mani sporche



Niente roditori



Niente insetti



Niente acqua sporca del mocio

Camdolly®

Permette di sollevare il contenuto dei cestelli da terra



apertura
lli e del

Targhette identificative per cestelli Camrack

Gestione dell'inventario



Scaffalatura Camshelving Premium Series per l'asciugatura



Le rastrelliere modulari favoriscono la circolazione dell'aria per un'asciugatura più rapida e completa di vassoi, coperchi, teglie e altri utensili da cucina

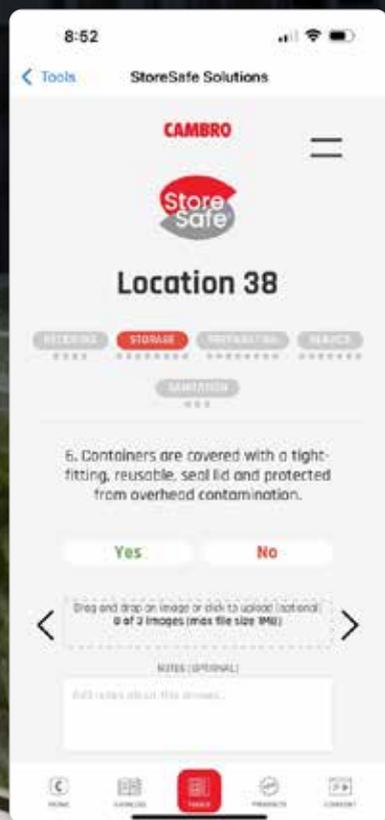


Evita Inutili Risciacqui



VALUTAZIONE DELLE SOLUZIONI STORESAFE

StoreSafe Solutions è una risorsa dedicata di Cambro per gli operatori che desiderano ottimizzare le proprie procedure operative, offrendo strumenti gratuiti e analisi dell'efficienza. La nostra valutazione StoreSafe è un'analisi dedicata di quanto il tuo team sia conforme con i requisiti normativi per la sicurezza alimentare.



Crea un account StoreSafe Solutions per accedere oggi stesso alla tua valutazione gratuita.



Scansiona o clicca sul codice QR per visitare 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
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO ITALIA
TEL: +(39) 0522 90 20 51
FAX: +(39) 0522 90 20 17
cambroitaly@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company.
LITXSTRSAFEIT