



Uruchomiony z jednej siły napędowej

Pomocy managerom
gastronomii dla zapewnienia
bezpieczeństwa żywności



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

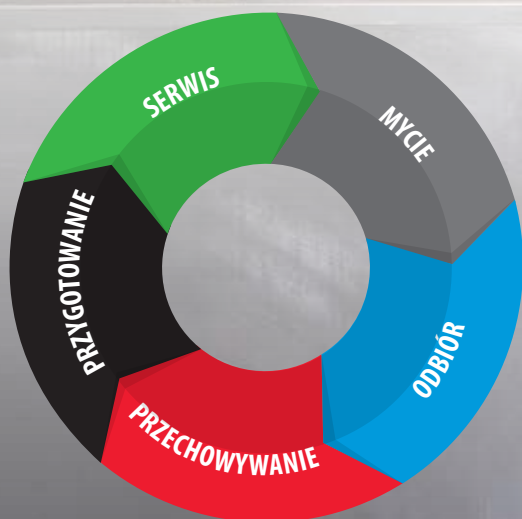
www.cambro.com



Solutions

StoreSafe Solutions umożliwia managerom gastronomii osiągnięcie celów związanych z bezpieczeństwem żywności, efektywnością, zrównoważonym rozwojem i oszczędnościami dzięki edukacji o produktach Cambro, ocenom, współpracy i szkoleniom.

StoreSafe Solutions, dedykowane zasoby Cambro, wspiera najlepsze praktyki HACCP w kluczowych punktach gastronomii, dostarczając niezbędne materiały do podejmowania świadomych i bezpiecznych decyzji zakupowych.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY





Naszą misją jest współpraca w zakresie bezpieczeństwa żywności

Prawda jest taka, że gdy wszyscy współpracujemy nad zapewnieniem bezpieczeństwa żywności w krytycznych punktach, nasze operacje nie tylko się rozwijają, ale także nasze społeczności. Niezależnie od tego, czy martwisz się, że nie masz odpowiednich procesów, aby zapobiec epidemii chorób przenoszonych przez żywność, czy po prostu chcesz dowiedzieć się więcej o sprzęcie i materiałach eksploatacyjnych zaprojektowanych z myślą o bezpieczeństwie żywności, jesteśmy tutaj, aby Ci pomóc.

Zawartość

01

ODBIÓR

02

PRZECHOWYWANIE

03

PRZYGOTOWANIE

04

OBSŁUGA

05

MYCIE

ODBIÓR

AGROŻENIA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI



Zainfekowane opakowanie



Niewłaściwa kontrola temperatury podczas dostawy

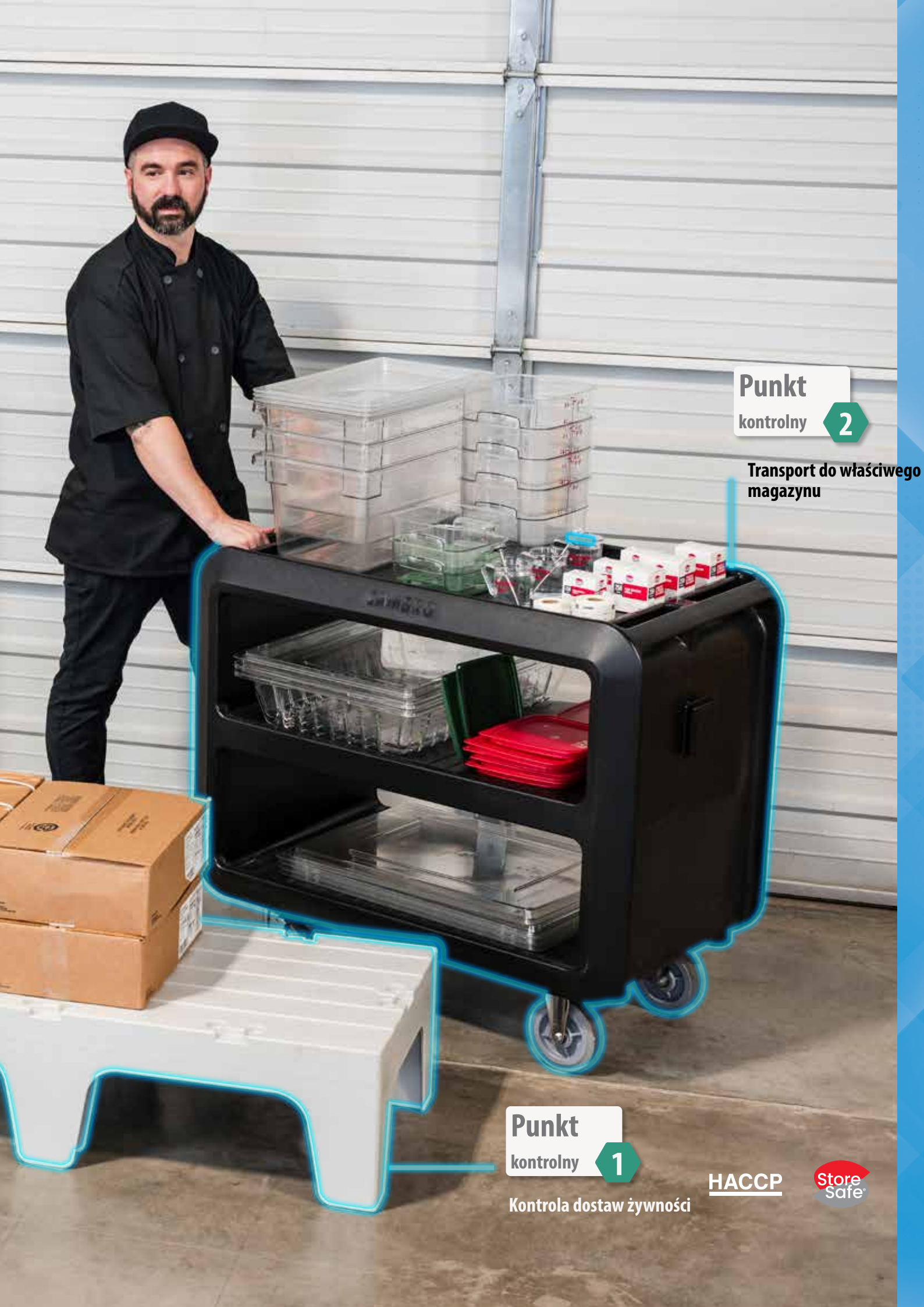


Zanieczyszczenie krzyżowe podczas kontroli



Niedostateczna higiena osobista personelu dostawczego





Punkt kontrolny 2

Transport do właściwego magazynu

Punkt kontrolny 1

Kontrola dostaw żywności

HACCP



KONTROLA DOSTAW ŻYWNOŚCI

Zachowaj porządek podczas przeprowadzania właściwej kontroli przesyłki



30,5 cm

Utrzymuj wszystkie składniki na wysokości 30,5 cm nad ziemią.

DUNNAGE RACK

NSF
BILESENLER

Kontrola jakości

Oszczędność kosztów



Wskazówka StoreSafe:

Unikaj zanieczyszczenia krzyżowego, używając czystych, zdezynfekowanych termometrów do sprawdzania temperatury.

UYGUN DEPOYA TAŞIMA



Malzemeleri mümkün olan en kısa sürede sıcaklık kontrolüne taşıyın.



WÓZEK SERWISOWY PRO

Bezpieczeństwo żywności

Wydajność



Wskazówka StoreSafe:

Bezpiecznie transportuj ciężkie, przezroczyste pojemniki na żywność w pełnym rozmiarze na kompatybilnych wózkach Camdolly®.

PRZECHOWYWANIE

AGROŻENIA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ



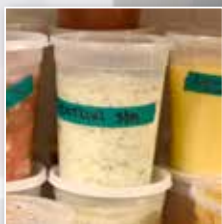
Zanieczyszczenie krzyżowe



**Niewłaściwe warunki
sanitarne/czyszczenie**



Kontakt krzyżowy z alergenami



**Jednorazowe pojemniki
nieprzeznaczone do użytku
komercyjnego**

Punkt

kontrolny

1

Składniki należy przechowywać w przezroczystych pojemnikach wielokrotnego użytku ze szczelnymi pokrywkami.



Punkt

kontrolny

4

Zainstaluj wentylowane półki, aby usprawniać cyrkulację powietrza



Punkt

kontrolny

2

Używaj nierdzewnych,
higienicznych regałów

Punkt

kontrolny

3

Wdrażanie procedur FIFO
(pierwsze weszło, pierwsze
wyszło)

Punkt

kontrolny

5

Przechowuj produkty spożywcze z
daleka od podłogi

HACCP

**Store
Safe**

PRZECHOWUJ SKŁADNIKI W PRZEZROCZYSTYCH POJEMNIKACH WIELOKROTNEGO UŻYTKU ZE SZCZELNYMI POKRYWKAMI.



Pojemniki:

Opakowanie, w którym dostarczana jest żywność, nie jest przeznaczone do długotrwałego przechowywania. Jest ono podatne na szkodliwe bakterie i szkodniki, a ponadto nie można go odpowiednio wyczyścić i zdezynfekować.

Pokrywki:

Składniki są narażone na ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego i niewłaściwego obchodzenia się z nimi, gdy są przechowywane w pojemnikach bez odpowiedniego przykrycia.



**Łatwa identyfikacja
zawartości bez zdejmowania
pokrywek.**

**Zapobieganie kontaktowi
krzyżowemu z alergenami**



SKORUPIAKI MIECZAKI



JAJKA



RYBY



MLEKO



ORZESZKI ZIEMNE



SEZAM



SOJA



ORZECY



PSZENICA

UŻYWAJ HIGIENICZNYCH PÓŁEK BEZ RDZY



Wskazówka StoreSafe:

Upewnij się, że regały są w stanie bezpiecznym dla żywności, co oznacza, że można je czyścić bez rdzy, korozji, wypaczeń lub połamanych/brakujących elementów potrzebnych do utrzymania urządzenia.

Otwarty narożnik

Łatwe do czyszczenia

Łatwe do regulacji

Regały Camshelving nigdy nie rdzewieją



Zamknięty narożnik



**Łatwe do
czyszczenia**



Półki można myć w zmywarce.



**Kółka nie są potrzebne do
czyszczenia**

Opinie managerów gastronomii



“ Wcześniej korzystałem z drucianych półek, jak każdy, ale ich czyszczenie i regulacja były niemożliwe. Dzięki regałowi Camshelving można łatwo zdjąć płytki z każdej półki i wyczyścić je ręcznikiem lub umyć w zmywarce. Powiedzieć, że Camshelving to oszczędność czasu i pracy, to mało!

”

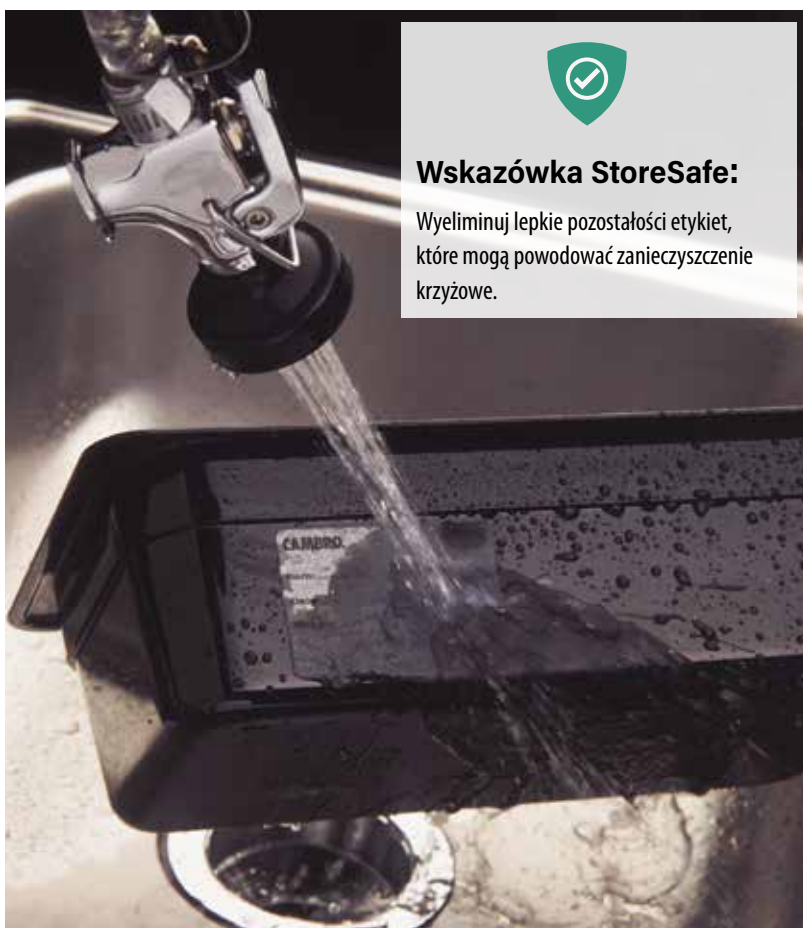
ETYKIETY SAMOPRZYLEPNE STORESAFE

Wdrażanie procedur FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło)



Etykiety samoprzylepne

- Zapobiegaj zanieczyszczeniom krzyżowym i promuj bezpieczną rotację żywności poprzez etykietowanie i oznaczanie datą pojemników.
- Biodegradowalne etykiety rozpuszczają się w zmywarce lub pod bieżącą wodą w mniej niż 30 sekund, nie pozostawiając lepkich pozostałości.



Wskazówka StoreSafe:

Wyeliminuj lepkie pozostałości etykiet, które mogą powodować zanieczyszczenie krzyżowe.

Wskazówka StoreSafe:



Używaj wydajnych, kompatybilnych akcesoriów do regałów, które zapewniają widoczność i dostęp do przechowywanych produktów.

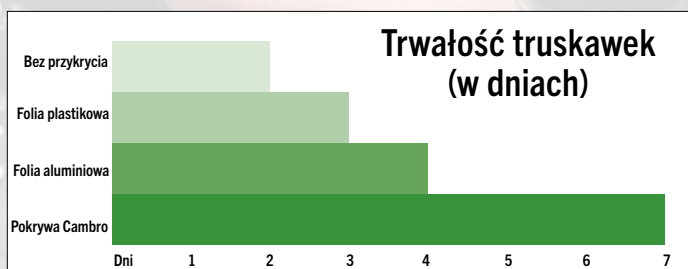


POKRYWY USZCZELNIAJĄCE DO PRZECZYSTYCH I POLIPROPYLENOWYCH GN POJEMNIKÓW NA ŻYWNÓŚĆ

Pszucie się żywności jest wynikiem działania powietrza i tlenu, wilgoci, światła, wzrostu drobnoustrojów i temperatury. Co możesz zrobić? Użyj pokryw uszczelniających Cambro, aby chronić żywność przed dostępem powietrza i wilgoci oraz zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.

ILE KOSZTUJE CIĘ MARNOWANIE ŻYWNÓŚCI?

Całkowity budżet operacyjny × 33% × 5% = Koszt marnowania żywności



Testy laboratoryjne wykazały, że przy właściwym użyciu z GN pojemnikiem, pokrywy Cambro mogą wydłużyć trwałość produktów o

2-3 DNI

w porównaniu do przechowywania bez przykrycia.



PRZYGOTOWANIE

ZAGROŻENIA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI



**Niewłaściwa temperatura
gotowania/przygotowywania**



**Niewłaściwa higiena
osobista**



Zanieczyszczenie krzyżowe



**Brudny lub zanieczyszczony
sprzęt**



Punkt

kontrolny

1

Przygotowywanie i przechowywanie żywności w odpowiedniej temperaturze

Punkt

kontrolny

2

Minimalizacja obsługi i ochrona zawartości

Punkt

kontrolny

3

Utrzymywanie zorganizowanego miejsca pracy

Punkt

kontrolny

4

Używaj trwałych narzędzi przygotowawczych z listy NSF

HACCP

Store
Safe

PRZYGOTOWYWANIE I PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI W
ODPOWIEDNIEJ TEMPERATURZE

STREFA ZAGROZENIA TEMPERATURA



60°C



5°C

POLIKARBON SĘFFAF GN
KÜVETLER



Izolator



Przewód

TEST NA ZIMNO

PRZECZYSTY GN POJEMNIKI NA ŻYWNOSĆ

1,7°C 2,1°C 2,5°C 3,2°C 3,4°C

Temperatura
początkowa

1 sa.

2 sa.

3 sa.

4 sa.

1,6°C 1,9°C 2,4°C 3,3°C 3,4°C

PATELNE METALOWE



Sposoby zmniejszenia ryzyka:

Przechowywać zimną żywność w temperaturze
5°C lub niższej.

-40° to 99°C: Przezroczyste pojemniki GN



PATELNIĘ H-PAN DO ŻYWNOŚCI O WYSOKIEJ TEMPERATURZE

NSF®



Sposoby zmniejszenia ryzyka:

Gorące potrawy należy przechowywać w temperaturze 57°C lub wyższej.

-40° to 191°C: Wysoka temperatura



Pojemnik na lód SlidingLid

- Przechowuj lód używany jako składnik oddzielnie od lodu używanego do chłodzenia i konserwowania.
- Przesuwana pokrywa zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.



Pojemnik na składniki

- Ochrona zawartości dzięki przesuwanej pokrywie i zewnętrznemu uchwytowi na miarkę.
- Przechowuj suche składniki luzem w identyfikowalnych i higienicznych pojemnikach.

Kubki miarowe i pokrywka odporne na wysokie temperatury

Wytrzymuje temperatury od
-40°C do 191°C



Regały ścienne Camshelving z serii Elevation

Promuje higieniczną wydajność stacji przygotowawczej





Odporny na rdzę

Niezwykłe łatwy w
czyszczeniu

Łatwe do regulacji

CZY WIESZ?
ZE

W ankiecie dotyczącej kultury bezpieczeństwa żywności pracownicy kuchni stwierdzili, że niechlujne, nieorganizowane miejsca pracy były głównym powodem, dla którego mają trudności z przestrzeganiem procedur bezpieczeństwa żywności.



WYKORZYSTAJ TRWAŁE NARZĘDZIA DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW



WÓZEK PIEKARNICZY 6040



Wykonany
z mocnego,
niekorodującego
materiału
kompozytowego

Zero zanieczyszczeń
wiórami metalowymi

WÓZEK NA PATELNIE GN

**#1 dla organizacji i
wydajności**

**Bez rdzy, mocniejsze
niż stal**



Wskazówka StoreSafe:

Używaj wózków i wytrzymałych kółek, które nie rdzewieją ani nie korodują z czasem, aby zapobiec skażeniu odkrytej żywności.

OBSŁUGA

ZAGROŻENIA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI



Zła higiena osobista



Przechowywanie w niewłaściwych temperaturach



Zanieczyszczenie krzyżowe

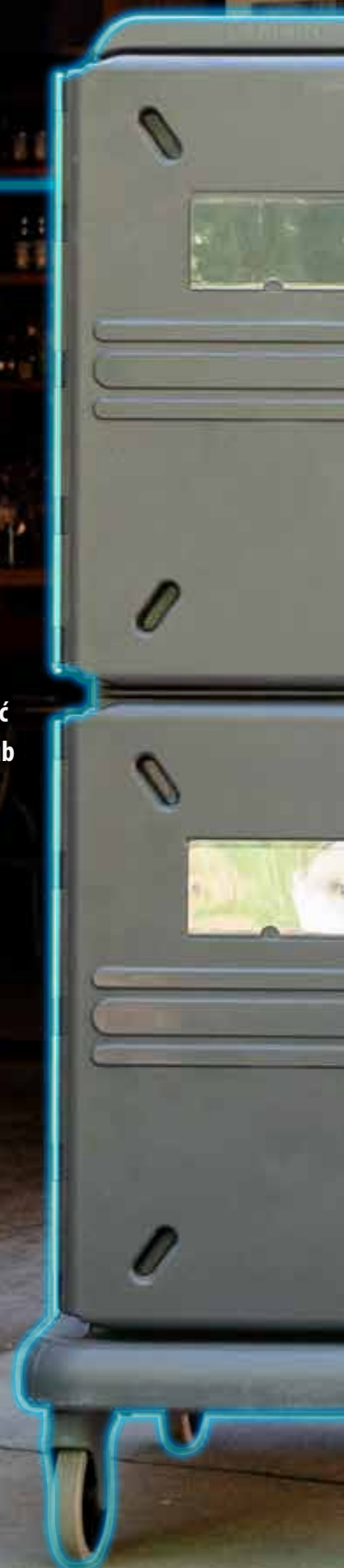
Podczas transportu żywność musi być utrzymywana w temperaturze 4°C lub niższej oraz 65°C lub wyższej.

Punkt

kontrolny

1

Utrzymywanie prawidłowej temperatury wewnętrznej żywności



PRO CART ULTRA[®] PAN CARRIERS

Ekran
dotykowy

Punkt
kontrolny

2

Bezpieczna zawartość

CHŁODZENIE
ELEKTRYCZNE

Regulacja temperatury od 0°
do 4° C bez kompresora.

OGRZEWANIE
ELEKTRYCZNE

Regulacja temperatury od 60° do
85° C, nagrzewa się do 74° C w 15
minut.

Utrzymuje temperaturę
przez ponad 4
godziny po
odłączeniu



Dotyczy modułów tylko z grzaniem

Store
Safe

UTRZYMUJ GORĄCE JEDZENIE GORĄCE I ZIMNE JEDZENIE ZIMNE

Wózki Pro Cart Ultras bezpiecznie przechowują zarówno gorącą, jak i zimną żywność w tym samym urządzeniu, zachowując jej jakość. Jednostki elektryczne umożliwiają bezpieczne przechowywanie przez długi czas przy częstym otwieraniu i zamykaniu drzwi.

Wózki na patelnie Pro
Cart Ultra mieszczą

GN pojemniki na żywność

Mobile refrigeration with no
compressor - safe to move to
remote locations.

Wskazówka dotycząca optymalizacji przestrzeni:

Przechowuj moduły gorące, zimne i pasywne
zamiast wózków! Ponadto, czy wiesz, że możesz
zainstalować moduły **gorące** i **zimne** na TEJ
SAMEJ jednostce?



Zobacz, jak łatwa jest
wymiana modułów



Wózki Pro Cart Ultra® na GN pojemniki



Uniwersalne uchwyty Pro Cart Ultra

Tacki

Blachy

GN pojemniki na żywność

Pudełka na żywność

Pudełka do pizzy



Pro Cart Ultra® Universal



**UTRZYMUJ GORĄCE JEDZENIE GORĄCE
I ZIMNE JEDZENIE ZIMNE**

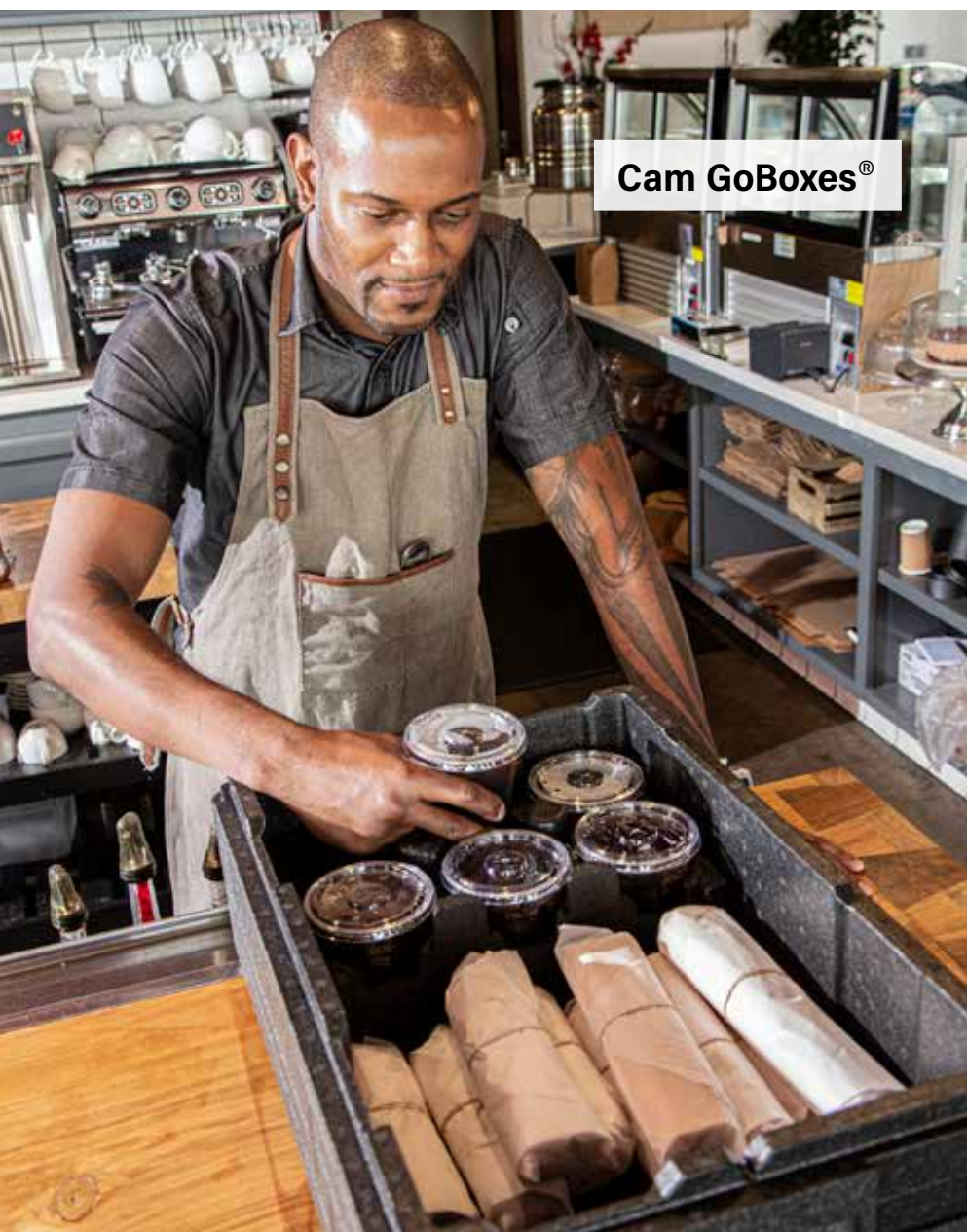


Ultra Pan Carrier



Czas przechowywania i
minimalne otwieranie i
zamykanie drzwi.





Cam GoBoxes®

Akcesoria do
maksymalizacji
temperatury bezpiecznej
dla żywności

COLD



Camchiller®

Wydłużenie przechowywania w niskiej
temperaturze

HOT



Camwarmer®

Wydłużenie utrzymywania ciepła



ThermoBarrier®

Przechowywanie ciepła i zimna w tym samym
pojemniku



Griplid®

Zapobiega rozlaniu i zanieczyszczeniu
krzyżowemu



MYCIE

ZAGROŻENIA DLA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI



Zanieczyszczenia krzyżowe



Zanieczyszczenia chemiczne



Układanie na mokro



Zardzewiałe części



Punkt

kontrolny

1

Ustalenie procedury czyszczenia, suszenia i przechowywania



HACCP

**Store
Safe**

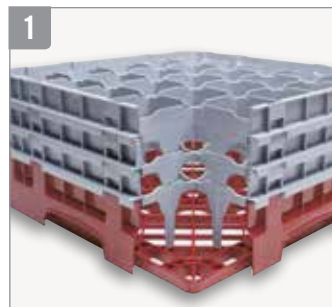
PROCEDURA CZYSZCZENIA, SUSZENIA I PRZECHOWYWANIA

Naczynia, szkło, sprzęt kuchenny i materiały eksploatacyjne

System mycia naczyń Camrack® 4 w 1



Wydajne mycie



Otwarte komory wewnętrzne zapewniają dokładną cyrkulację wody i roztworów czyszczących oraz sprzyjają szybkiemu i dokładnemu suszeniu.

Higieniczne przechowywanie



Zamknięte ściany zewnętrzne chronią przed palcami i zanieczyszczeniami oraz zmniejszają ryzyko stłuczenia i obrażeń. Stwórz własną mobilną szafę do przechowywania sanitarnego z pokrywą Camrack, która uszczelnia otwarte ściany na górze i wózkem Camdolly, który podnosi szklane naczynia z ziemi podczas transportu.

Kontrola zapasów



Oznaczone kolorami stojaki bazowe i klipsy przedłużające ułatwiają błyskawiczne zarządzanie zapasami w celu zminimalizowania obsługi.

Bezpieczny i higieniczny transport



Ten w pełni zamknięty system można transportować w salach bankietowych, dużych kampusach lub ciężarówkach.

Camcover®

Uszczelnienie otwartych ścian na górze



Brak bakterii



Brak brudnych rąk



Brak gryzoni



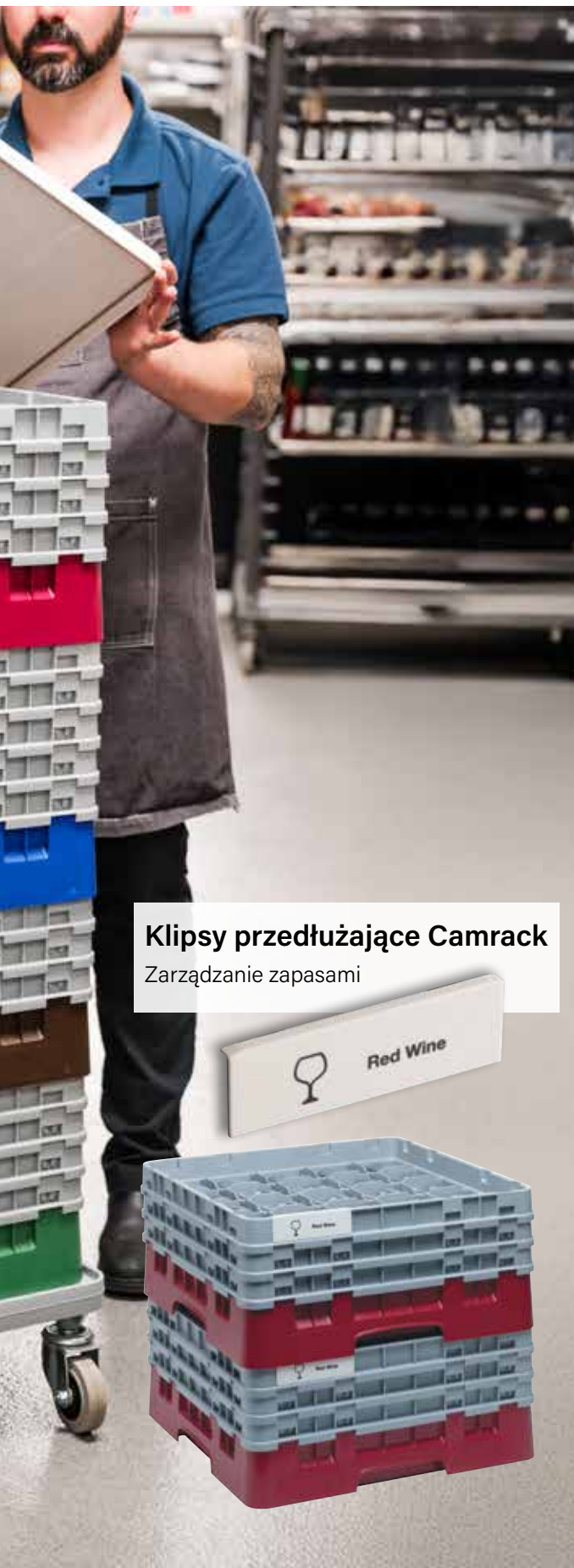
Brak robaków



Brak brudnej wody z mopa

Camdolly®

Podnoszenie szklanych naczyń z ziemi



Klipsy przedłużające Camrack
Zarządzanie zapasami

Pionowy stojak do suszenia Camshelving Premium serii



Modułowe podstawki do suszenia zapewniają cyrkulację powietrza, co przyspiesza i przyspiesza suszenie tac, pokrywek, blach i innych artykułów kuchennych.

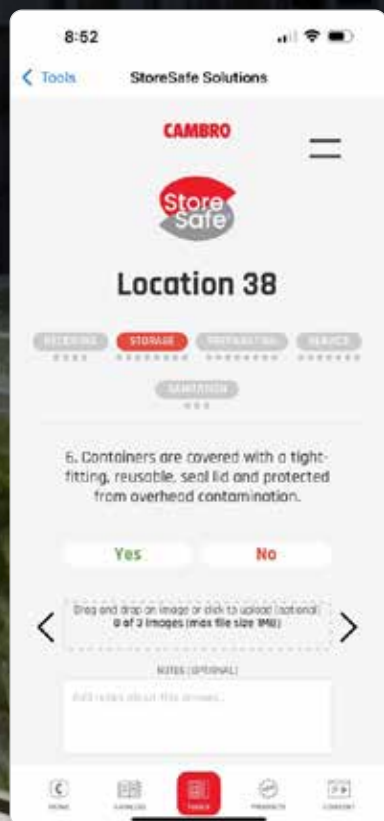


**Zapobiega niepotrzebnemu
ponownemu myciu**



OCENA ROZWIĄZAŃ STORESAFE

StoreSafe Solutions to dedykowane narzędzie Cambro dla managerów gastronomii którzy chcą zoptymalizować swoje procedury operacyjne, oferujące bezpłatne narzędzia i analizy efektywności. Nasza audyt StoreSafe to szczegółowa analiza stopnia, w jakim Twój zespół przestrzega najlepszych praktyk w zakresie bezpieczeństwa żywności.



Utwórz konto StoreSafe Solutions, aby uzyskać dostęp do bezpłatnej oceny już dziś.



Zeskanuj lub kliknij kod QR, aby odwiedzić stronę 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

© Copyright Cambro Manufacturing Company.
LITXSTRSAFEPOL