



Lanzado desde
una fuerza motriz

Ayudar a los operadores a mantener
la seguridad alimentaria



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

www.cambro.com

Store
Safe®

Solutions

StoreSafe Solutions permite a los operadores alcanzar objetivos de seguridad alimentaria y eficiencia con educación y formación sobre productos Cambro.

StoreSafe Solutions, un recurso exclusivo de Cambro, respalda las mejores prácticas de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) en puntos críticos del servicio de alimentos para brindarle los recursos necesarios que le permitan tomar decisiones de compra seguras y con confianza.



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY



Tenemos la misión de hacer que la seguridad alimentaria sea colaborativa

La verdad es que, cuando todos colaboramos para mantener la seguridad alimentaria en puntos críticos, nuestras operaciones no solo prosperan, sino que nuestras comunidades también prosperan. Tanto si le preocupa no contar con los procesos adecuados para prevenir un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos como si simplemente busca obtener más información sobre equipos y suministros diseñados teniendo en cuenta la seguridad alimentaria, estamos aquí para ayudarle.

Contenido

01

RECEPCIÓN

02

ALMACENAMIENTO

03

PREPARACIÓN

04

SERVICIO

05

**LAVADO DE
VAJILLAS**

RECEPCIÓN

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Embalaje infectado



Control inadecuado de la temperatura durante la entrega

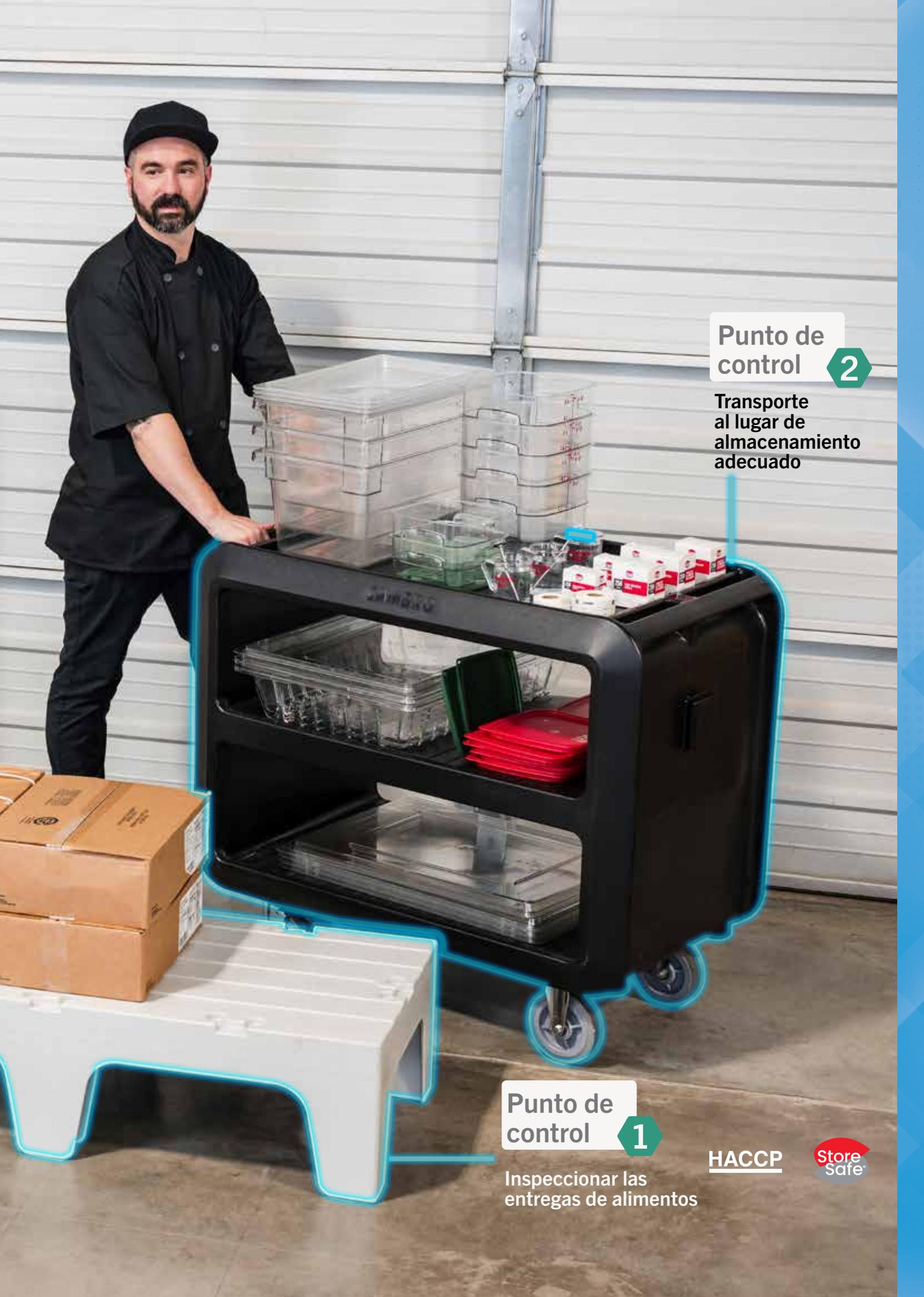


Contaminación cruzada durante la inspección



Mala higiene personal del personal de reparto





Punto de control **2**

Transporte al lugar de almacenamiento adecuado

Punto de control **1**

Inspeccionar las entregas de alimentos

HACCP



INSPECCIONAR ENTREGAS DE ALIMENTOS

Manténgase organizado al realizar una inspección adecuada de su envío.



Control de Calidad

Ahorro de Costes



TRANSPORTE A UN ALMACENAMIENTO ADECUADO



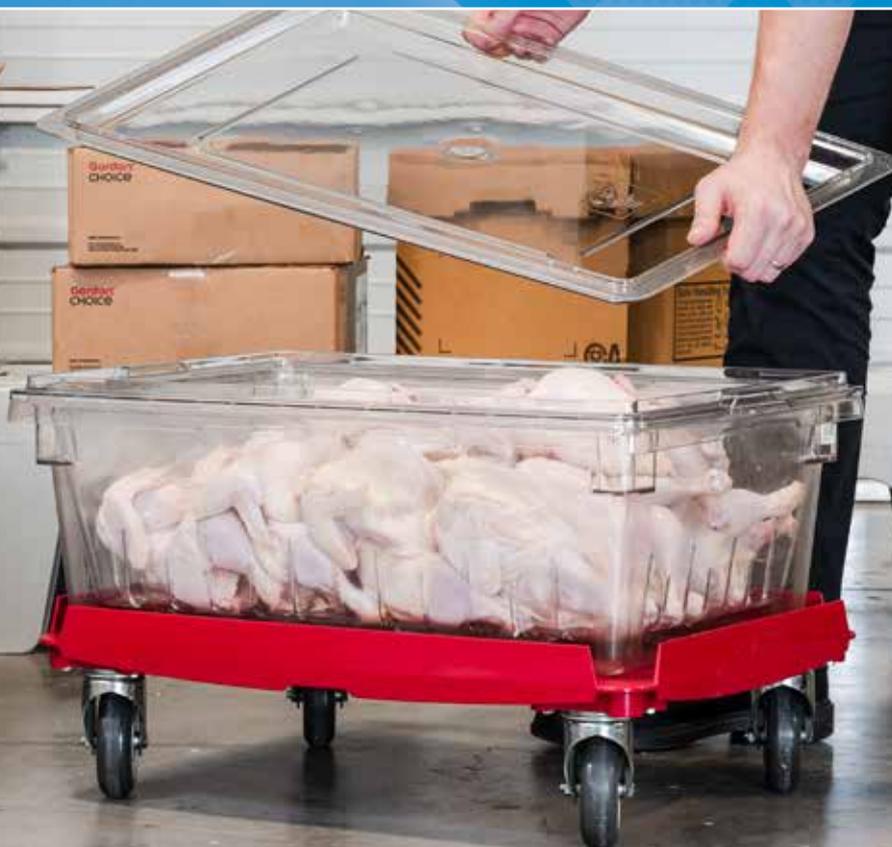
Transporte los ingredientes a un control de temperatura lo antes posible.



CARRO DE SERVICIO PRO

Seguridad Alimentaria

Eficiencia



Consejo de StoreSafe:

Transporte de forma segura cajas de alimentos transparentes, pesadas y de tamaño completo en Camdollyes® compatibles.

ALMACENAMIENTO

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Contaminación cruzada



Saneamiento/
limpieza inadecuados



Contacto cruzado con
alérgenos



Envases desechables de
grado no comercial

Punto de control **1**

Almacene los ingredientes en recipientes transparentes reutilizables con tapas herméticas.



Punto de control **4**

Instale estantes con rejillas de ventilación para favorecer la circulación del aire.



Punto de control **2**

Utilizar estanterías higiénicas y sin óxido.

Punto de control **3**

Implementar procedimientos FIFO (primero en entrar, primero en salir).

Punto de control **5**

Mantenga los ingredientes fuera del suelo

HACCP

Store Safe

ALMACENE LOS INGREDIENTES EN RECIPIENTES TRANSPARENTES REUTILIZABLES CON TAPAS HERMÉTICAS

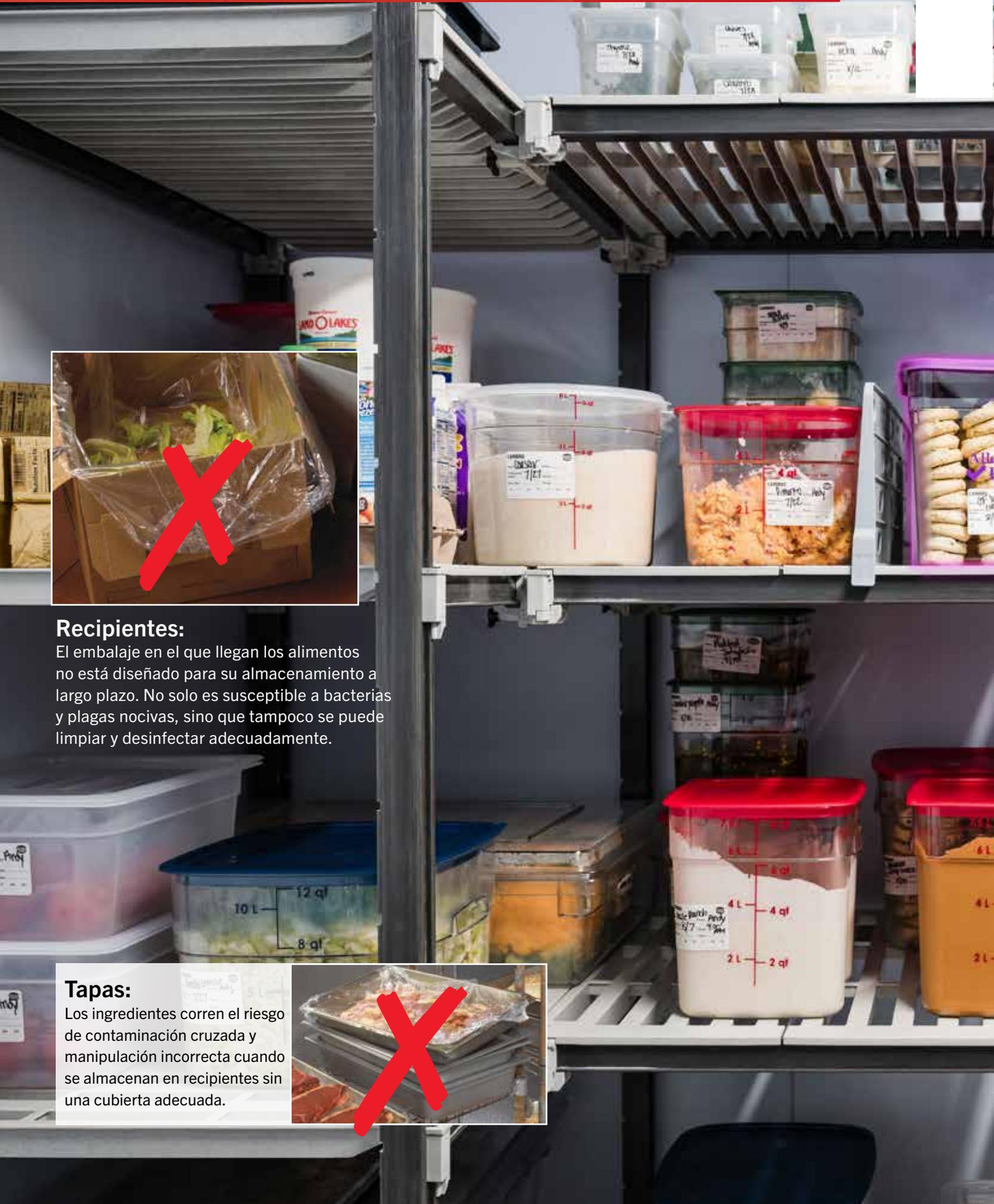


Recipientes:

El embalaje en el que llegan los alimentos no está diseñado para su almacenamiento a largo plazo. No solo es susceptible a bacterias y plagas nocivas, sino que tampoco se puede limpiar y desinfectar adecuadamente.

Tapas:

Los ingredientes corren el riesgo de contaminación cruzada y manipulación incorrecta cuando se almacenan en recipientes sin una cubierta adecuada.



Identifique fácilmente los contenidos sin quitar las tapas.

Evite el contacto cruzado con alérgenos





Consejo de StoreSafe:

Asegúrese de que las estanterías estén en condiciones aptas para alimentos, es decir, que se puedan limpiar y no tengan óxido, corrosión, deformaciones o piezas rotas/ faltantes necesarias para sostener la unidad.

Esquinas abiertas

Fácil de limpiar

Fácil de
ajustar

Las estanterías Camshelving
nunca se oxidan.



Esquina bloqueada



Fácil de limpiar



Las placas de los estantes se pueden lavar en el lavavajillas.



No se necesitan ruedas para limpiar

Lo que dicen los operadores



“ Antes, usaba estanterías de alambre, como todo el mundo, pero era imposible limpiarlas y ajustarlas. Con Camshelving, puedes levantar fácilmente las placas de cualquier estante y limpiarlas con un paño o meterlas en el lavavajillas. Decir que Camshelving ahorra tiempo y trabajo es quedarse corto. ”

ALMACENE CON ETIQUETAS DE ROTACIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS

Implementar procedimientos FIFO (primero en entrar, primero en salir)



Etiquetas de rotación de alimentos

- Evite la contaminación cruzada y promueva la rotación segura de los alimentos etiquetando y marcando la fecha en los recipientes.
- Las etiquetas biodegradables se disuelven en el lavavajillas o bajo el agua corriente en menos de 30 segundos, sin dejar residuos pegajosos.



Consejo de StoreSafe:

Elimine los residuos de etiquetas pegajosas, que podrían causar problemas de contaminación cruzada.

Consejo de StoreSafe:



Utilice accesorios de estantería eficientes y compatibles que le ofrezcan visibilidad y acceso a los productos que almacena.

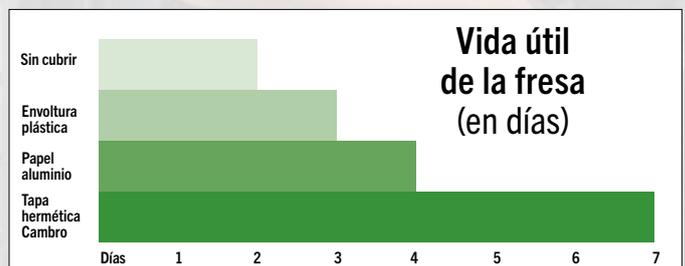


TAPAS HERMÉTICAS PARA BANDEJAS GN TRANSPARENTES Y DE POLIPROPILENO

El deterioro de los alimentos se debe a una combinación de aire y oxígeno, humedad, luz, crecimiento microbiano y temperatura. ¿Qué se puede hacer? Utilice las tapas herméticas Cambro en sus recipientes de almacenamiento para mantener fuera el aire y la humedad, y reducir la contaminación cruzada.

¿CUÁNTO LE CUESTA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

Presupuesto operativo total × 33% × 5% = Costo del desperdicio de alimentos



Pruebas de laboratorio independientes han demostrado que, cuando se usan correctamente con una cubeta GN Cambro, las tapas herméticas Cambro pueden extender la vida útil de frutas y verduras entre

2 y 3 DÍAS

más que el almacenamiento con film plástico, papel aluminio o sin tapa.



PREPARACIÓN

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Temperatura inadecuada de cocción/preparación



Mala higiene personal



Contaminación cruzada



Equipo sucio o contaminado



CAMBRO

Punto de control 1

Preparar y mantener los alimentos a la temperatura correcta.

Punto de control 2

Minimizar la manipulación y proteger el contenido.

Punto de control 3

Mantener un espacio de trabajo organizado.

Punto de control 4

Utilizar herramientas de preparación duraderas homologadas por la NSF.

HACCP



PREPARAR Y MANTENER LOS ALIMENTOS A LA TEMPERATURA CORRECTA

ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA



CUBETAS GN TRANSPARENTES



Aislante



Conductor

PRUEBA DE FRÍO

CUBETAS GN TRANSPARENTES

1,7°C 2,1°C 2,5°C 3,2°C 3,4°C

Temperatura inicial

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

1,6°C 1,9°C 2,4°C 3,3°C 3,4°C

CUBETAS DE METAL



Formas de reducir el riesgo:

Mantener los alimentos fríos a 5 °C o menos.

-40° a 99°C: Cubetas GN transparentes

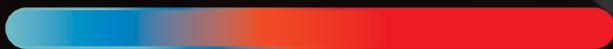


H-PAN - CUBETAS GN A ALTAS TEMPERATURAS



Formas de reducir el riesgo:

Mantenga los alimentos calientes a 57°C o más.



-40° a 191°C: Altas temperaturas



Carritos Para Hielo SlidingLid™

- Almacene el hielo utilizado como ingrediente por separado del hielo utilizado para enfriar y conservar.
- Reduzca el riesgo de contaminación cruzada con la tapa deslizante.



Carrito para ingredientes

- Proteja el contenido con la tapa deslizante y el soporte exterior para cucharas.
- Almacene los ingredientes secos a granel en cubetas identificables e higiénicas.



Jarras y tapa de medición de alta temperatura



Resiste temperaturas de
-40 °C a 191 °C



Estantería de pared Elevation Series

Favorece la eficiencia de la estación de preparación higiénica





Inoxidable

Extremadamente fácil de limpiar

Fácil de ajustar

¿SABÍAS QUE?

En una encuesta sobre la cultura de la seguridad alimentaria, el personal de cocina informó de que los espacios de trabajo desordenados y desorganizados eran la razón principal por la que les costaba seguir los procedimientos de seguridad alimentaria.



UTILIZAR HERRAMIENTAS DE PREPARACIÓN DURADERAS



CARRO DE PANADERÍA 60 x 40 cm



Ruedas Oxidadas



Sin óxido, más resistentes que el acero

Cero contaminación por virutas de metal

CARRO PARA CUBETAS GN

**N.º 1 en
organización y
eficiencia**

**Fabricado con material
compuesto resistente y
no corrosivo**



Consejo StoreSafe:

Use carros y ruedas resistentes que no se oxiden para evitar la contaminación.

SERVICIO

Punto de control

1

Mantener la temperatura interna correcta de los alimentos

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Mala higiene personal



Mantener a temperaturas incorrectas



Contaminación cruzada

Durante el transporte, los alimentos deben mantenerse a 4 °C o menos y a 65 °C o más.



**CARROS ISOTÉRMICOS PRO CART
ULTRA® PARA CUBETAS GN**



**Punto de
control 2**

Contenido seguro



**FRIO
ELÉCTRICO**

Temperatura ajustable
a 0,3 °C, sin compresor.

Tiempo de recuperación:
PCU1000/Promedio 23 seg.
PCU 2000/ Promedio 30 seg.



**CALIENTE
ELÉCTRICO**

Temperatura ajustable
hasta un máximo de 85 °C.

Tiempo de recuperación:
Promedio de 20 segundos

Mantiene la
temperatura
4+HORAS
cuando está
desenchufado



MANTENGA CALIENTE LA COMIDA CALIENTE Y FRÍA LA COMIDA FRÍA

Los Pro Cart Ultra mantienen tanto la comida caliente como la fría de forma segura en la misma unidad, al tiempo que mantienen la calidad de la comida. Las unidades eléctricas permiten una conservación segura a largo plazo con frecuentes aperturas y cierres de puertas.

Carros
Transportadores
Pro Cart Ultra
Soporta

Cubetas GN

Refrigeración móvil sin
compresor – segura para
trasladar a ubicaciones
remotas.

Consejo para optimizar
el espacio:

Almacene módulos calientes, fríos y pasivos en lugar de carros. Además, ¿sabía que puede instalar módulos **Calientes** y **Fríos** en la MISMA unidad?



Vea lo fácil que es
cambiar de módulo



Carros transportadores
Pro Cart Ultra® para cubetas GN

Pro Cart Ultra Universal Soporta

Bandejas



Bandejas de horno
60 x 40 cm



Cubetas GN



Cajas para alimentos



Cajas para pizza



Pro Cart Ultra[®] Universal



MANTENGA CALIENTE LA COMIDA CALIENTE Y FRÍA LA COMIDA FRÍA

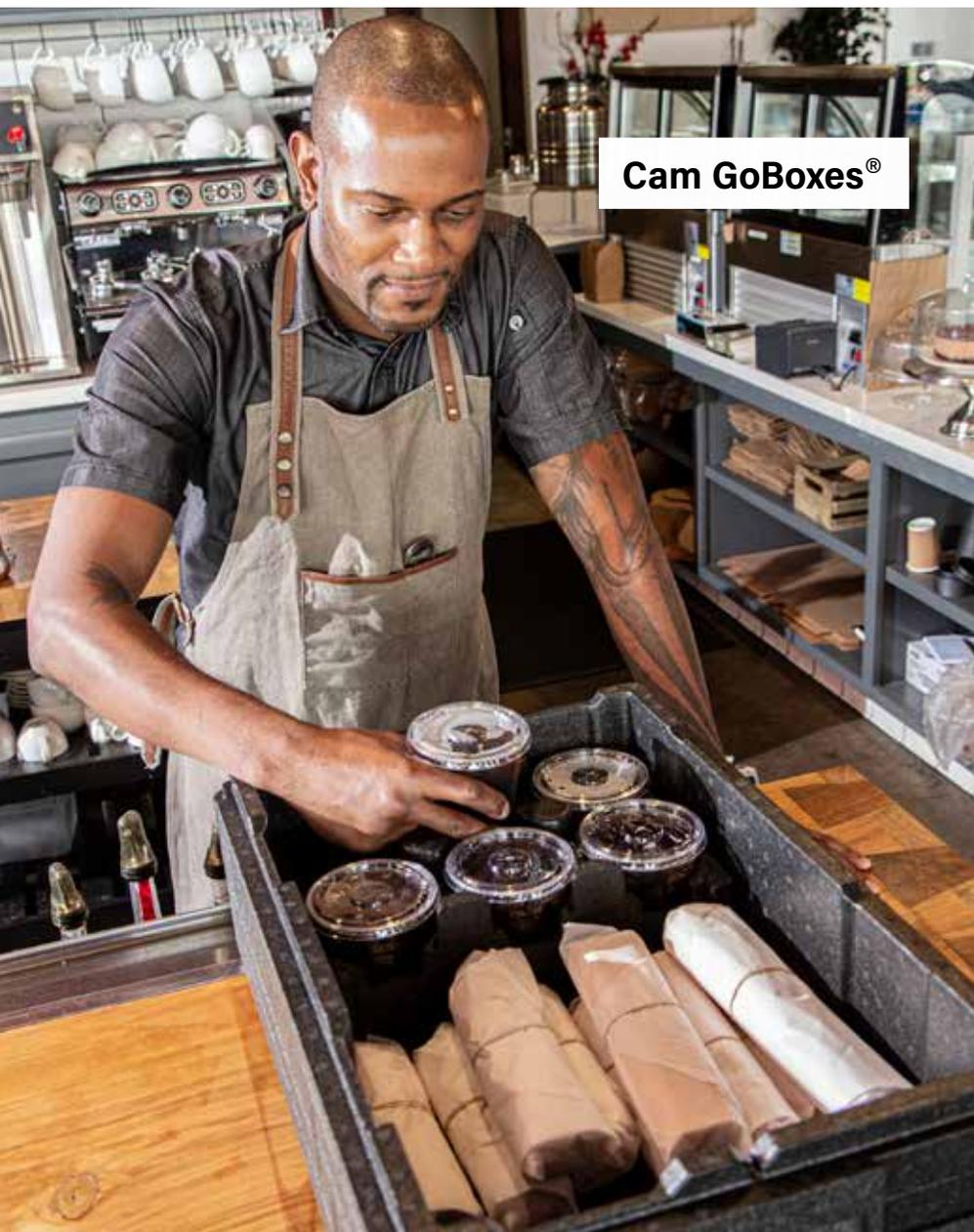


Carrito y Carros Isotérmicos para Cubetas GN

+4
HORAS

De tiempo de mantenimiento
y apertura y cierre mínimos
de la puerta.





Cam GoBoxes®

Accesorios para maximizar las temperaturas seguras de los alimentos

FRÍO



Placas Frías Camchiller®

Mantener el frío durante más tiempo

CALIENTE



Placas Calientes Camwarmer®

Mantener el calor durante más tiempo



ThermoBarrier®

Mantener el calor y el frío en el mismo recipiente



GripLid®

Evitar derrames y contaminación cruzada

LAVADO DE VAJILLAS

RIESGOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Contaminación cruzada



Contaminantes químicos



Apilamiento húmedo



Piezas oxidadas



Punto de control

1

Establecer un procedimiento de limpieza, secado y almacenamiento



HACCP

Store
Safe

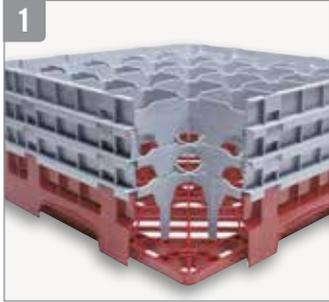
ESTABLECER UN PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR, SECAR Y ALMACENAR

Vajilla, cristalería, equipo y suministros de cocina

Sistema de lavado de vajilla 4 en 1 Camrack®



Lavado Eficiente



Los compartimentos interiores abiertos proporcionan una circulación completa de agua y soluciones de limpieza y favorecen un secado rápido y completo.

Almacenamiento Higiénico



Las paredes exteriores cerradas mantienen alejados los dedos y los contaminantes y reducen el riesgo de rotura y lesiones. Cree su propio armario de almacenamiento móvil higiénico con la cubierta Camrack que sella las paredes abiertas en la parte superior y el Camdolly que levanta la cristalería del suelo durante el transporte.

Control de Inventario



Las cestas de lavado base codificadas por colores y los clips extensores facilitan la gestión del inventario de un vistazo para minimizar la manipulación.

Transporte Seguro e Higiénico



Transporte este sistema completamente cerrado a los lugares de banquetes, grandes recintos o en camiones.

Camcover®

Selle las paredes abiertas en la parte superior



Sin bacterias



Sin manos sucias



Sin roedores



Sin insectos



Sin agua sucia de la fregona

Camdolly®

Levante la cristalería del suelo



Clips de identificación.

Gestión de inventario



Elementos de estantería con cremallera Series Premium Estante de secado vertical



Los soportes de secado modulares favorecen la circulación del aire para un secado más rápido y completo de bandejas, tapas, moldes y otros utensilios de cocina.

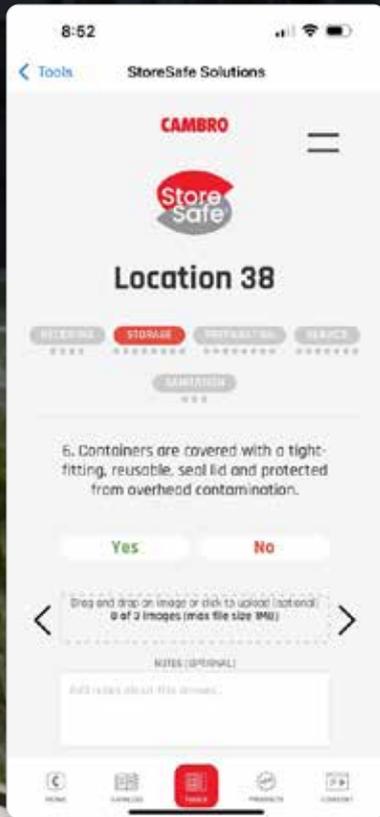


Evita el lavado innecesario.



EVALUACIÓN DE STORESAFE SOLUTIONS

StoreSafe Solutions es un recurso exclusivo de Cambro para operadores que desean optimizar sus procedimientos operativos, ofreciendo herramientas gratuitas y análisis de eficiencia. Nuestra evaluación StoreSafe es una evaluación específica de cómo de bien se mantiene su equipo con los requisitos reglamentarios de seguridad alimentaria.



Cree una cuenta de StoreSafe Solutions para acceder a su evaluación gratuita hoy mismo.



Escanee o haga clic en el código QR para visitar 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 ESPAÑA
TEL: 918 125 580
TEL GRATUITO: 900 122 125
FAX: 918 125 582
cambropain@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company.
LITXSTRSAFESP