



源自动力

帮助经营者确保食品安全



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

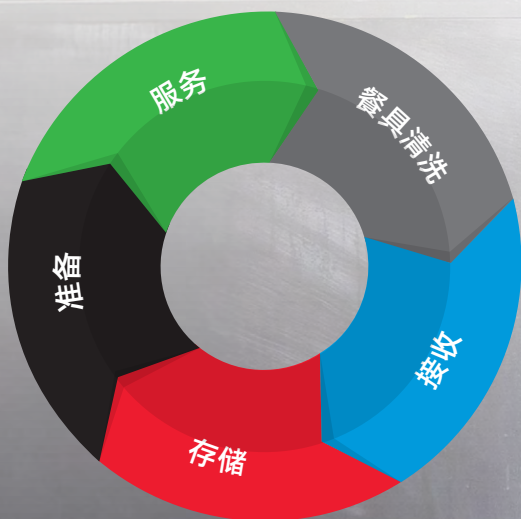
www.cambro.com

Store
Safe®

解决方案

StoreSafe 解决方案通过 Cambro 产品教育、评估、协作和培训，使经营者能够实现食品安全、高效运营、可持续发展和节约成本的目标。

作为 Cambro 的专用资源，StoreSafe 解决方案在餐饮服务的关键点支持 HACCP（危害分析关键控制点）最佳实践，提供所需资源，使您做出自信、符合食品安全的采购决策。



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY





我们的使命是 促进食品安全合作

事实上，当我们齐心协力在关键节点确保食品安全时，我们的业务不仅会蓬勃发展，我们的社区也会蓬勃发展。无论您是担心没有适当的流程来预防食源性疾病爆发，还是只是想了解有关以食品安全为设计理念的设备与用品的更多信息，我们都会为您提供帮助。

目录

01

接收

02

存储

03

准备

04

服务

05

餐具清洗

接收

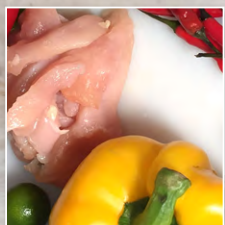
食品安全风险



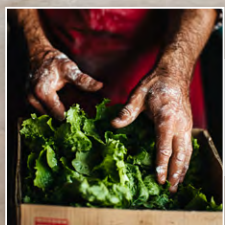
受污染的包装



运输过程中
温度控制不当



检查过程中的交叉污染



送货人员个人
卫生状况不佳





控制点 2

转运至规范仓储处

控制点 1

检查食品交付

HACCP



检查食品交付

在对您的货物进行规范检查时保持井然有序



质量控制

节约成本



StoreSafe 提示：

使用干净、消毒的温度计检查温度，避免交叉污染。

转运至规范仓储处

尽快将食材运送到温控处



服务车 PRO

食品安全

高效运营

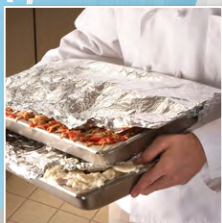


StoreSafe 提示:

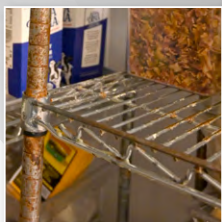
使用适配的 Camdolly® 推车
安全运输沉重的全尺寸透明
食品箱。

存储

食品安全风险



交叉污染



卫生/清洁不当



过敏原交叉接触



非商用级一次性容器

控制点 1

将食材存放在可重复使用容器中，并盖上密封盖

控制点 4

安装条格货架搁板，促进空气流通

控制点 2

使用无锈、
卫生的货架

用的透明
盒子

控制点 3

执行先进先出 (FIFO)
程序

控制点 5

保持食材离地存放

HACCP

Store
Safe

将食材存放在可重复使用且带有密封盖子的透明容器中



容器：

食品到达时的包装不是为长期存储而设计。它不仅容易受到有害细菌和害虫的侵害，而且无法进行适当的清洁和消毒。

盖子：

当食材储存在没有适当盖子的容器中时，会有交叉污染和处理不当的风险。



无需打开盖子即可轻松
识别内容物。

防止过敏原交叉接触



甲壳类 贝类



蛋类



鱼类



奶类



花生



芝麻



豆类



坚果



小麦



StoreSafe 提示:

确保货架符合食品安全标准，即可清洁、无锈蚀、无腐蚀、无翘曲、无破损/缺失，且无需额外支撑。

开放式转角

易于清洁

易于调节

可移动搁板永不生锈



封闭式转角



易于清洁



搁板可放入洗碗机清洗。



无需清洁脚轮

运营者反馈



“以前，我像其他人一样使用金属架，但清洁和调整非常困难。使用 Camshelving，您可以轻松从任何架子上取下搁板，用毛巾擦拭或放入洗碗机清洗。说 Camshelving 节省时间和劳动力简直是轻描淡写！”

”

STORESAFE 食品轮换标签

执行先进先出（FIFO）程序



食品轮换标签

- 通过在容器上粘贴标签和标注日期，防止交叉污染，促进食品安全轮换。
- 可生物降解标签可在洗碗机或流水中30秒内溶解，不会留下任何粘性残留物。



StoreSafe 提示：

消除粘性标签残留物，避免交叉污染。

StoreSafe 提示:



使用高效、适配的货架配件，以便查看和存取您存放的产品。

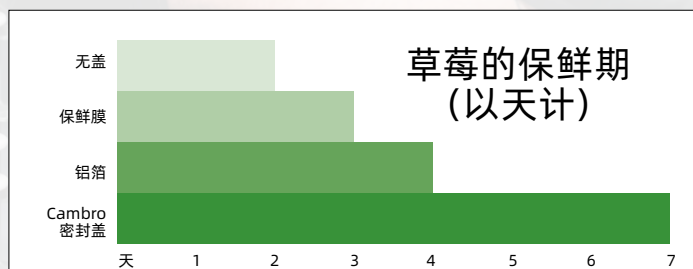


适用于透明和聚丙烯 GN 食品盘的密封盖

食品变质是由空气、氧气、水分、光线、微生物生长和温度等因素共同造成的。该如何应对？在储物容器上使用 Cambro 密封盖，可以阻止空气和水分进入，并减少交叉污染。

食品浪费的成本是多少？

总运营预算 × 33% × 5% = 食品浪费成本



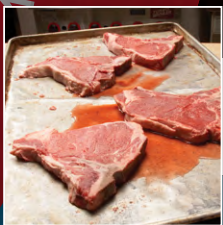
第三方实验室测试表明，正确配合 Cambro 食品盘使用时，Cambro 密封盖可比保鲜膜、铝箔或无盖保存多延长

2 到 3 天
的保鲜期。

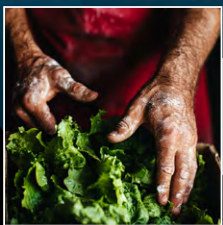


准备

食品安全风险



烹饪/准备温度不当



个人卫生不佳



交叉污染



设备不洁或受污染



控制点 1

准备食物并将其保持在正确的温度

控制点 2

减少处理次数并保护内容物

控制点 3

保持工作空间井然有序

控制点 4

使用耐用的NSF认证的准备工具

HACCP



准备食物并将其保持在正确的温度

温度危险区

 5°C

 60°C

透明GN食品盘



绝缘体



导体

冷测试

透明 GN 食品盘

1.7°C 2.1°C 2.5°C 3.2°C 3.4°C

起始温度

1 小时 2 小时 3 小时 4 小时

1.6°C 1.9°C 2.4°C 3.3°C 3.4°C

金属食品盘



降低风险的方法：
将冷食保持在5°C或以下。

-40°至99°C：透明GN食品盘



耐高温食品盘



降低风险的方法：
将热食保持在57°C或以上。

-40°至191°C: 耐高温食品盘



减少处理次数并保护内部存储物品



SlidingLid™储冰车

- 将用作原料的冰与用于冷却和保鲜的冰分开存放。
- 滑动盖可降低交叉污染的风险。



原料车

- 滑动盖和外部勺子架可保护内容物。
- 将散装干燥原料存放在易于识别且卫生的箱子里。

耐高温量杯和盖子



可承受 -40°C - 191°C 的温度



保持工作空间井然有序



Camshelving Elevation Series 壁架

提高卫生准备台的效率





不会生锈

极易清洁

易于调节

**你
知道吗？**

在一项关于食品安全文化的调查中，厨房工作人员表示，凌乱、杂乱的工作环境是他们难以遵守食品安全程序的首要原因。



6040烤盘手推车



生锈的脚轮



由坚固、抗腐蚀的
复合材料制成

金属屑零污染

GN食品盘手推车

组织和效率第一

不会生锈，比钢更坚固



StoreSafe 提示：

使用不会随时间生锈或腐蚀的手推车和重型脚轮，防止暴露的食物受到污染。

服务

控制点 1

保持正确的内部食物温度

食品安全风险



个人卫生不佳



在错误温度下保存

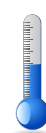


交叉污染

运输过程中，食品必须保持在4°C以下或65°C以上。



PRO CART ULTRA® 食品盘保温车



电力冷藏

无需压缩机，
温度可调范围为0°C至4°C



电力加热

温度可调范围为
60°C至85°C，15分钟内加热
至74°C。



控制点 2

安全存储

断电后
可保温超过

4小时



仅加热模块



热食保温，冷食保鲜

Pro Cart Ultra 可在同一设备中安全地保存热食和冷食，同时保持食物质量。电力设备允许在频繁开门和关门的情况下安全长期地保存食物。

Pro Cart Ultra
可容纳

GN 食品盘

无压缩机的移动制冷
- 可安全移动到偏远地区。



Pro Cart Ultra® GN 食品盘保温车

空间优化提示：

库存**热**、**冷**和被动模块，而不是推车！
此外，您知道吗，您可以在同一推车上
安装冷热模块？



了解更换模块
有多么简单

Pro Cart Ultra
Universal
可容纳

托盘

烤盘

GN 食品盘

食品箱

披萨盒



Pro Cart Ultra® Universal



热食保温，冷食保鲜

4+
小时

保温时间，
减少开关门次数

NSF®

大型食品盘保温车





Cam GoBoxes®

可最大限度提高
食品安全温度的配件

冷藏



Camchiller®

延长冷藏时间

保温



Camwarmer®

延长保温时间



ThermoBarrier®

在同一容器中存放热食和冷食



GripLid®

防止溢出和交叉污染

餐具清洗

食品安全风险



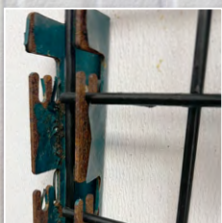
交叉污染



化学污染物



潮湿堆叠



生锈的部件



控制点 1

制定一套清洁、干燥和储存的程序



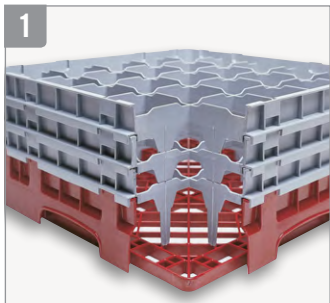
制定一套清洁、干燥和储存的程序

餐具、玻璃器皿、厨房设备和用品

Camrack® 四合一餐具清洗系统



高效清洗



内部开放式隔间可确保水和清洁液充分循环, 促进快速彻底干燥。

卫生存储



封闭式外壁可防止手指和污染物进入, 降低破损和受伤风险。使用 Camrack 盖子密封顶部开放的墙壁, 使用 Camdolly 推车在运输过程中将玻璃器皿从地面上抬起, 打造您专属的卫生移动储物柜。

库存管理



采用彩色编码的底架和扩展夹, 使库存管理一目了然, 从而最大程度减少处理工作。

安全卫生的运输



将这个全封闭系统运送到宴会场所、大型校园或卡车中。



无细菌



无脏手



无啮齿动物



无虫子



无脏拖把水

Camcover®
密封顶部开放的墙壁

Camdolly®
将玻璃器皿从地面抬起



Camrack 扩展架标识夹
库存管理

Camshelving Elements XTRA 系列 垂直干燥架



模块化干燥架可促进空气流通，使
托盘、盖子、烤盘和其他厨房用品
更快、更彻底地干燥

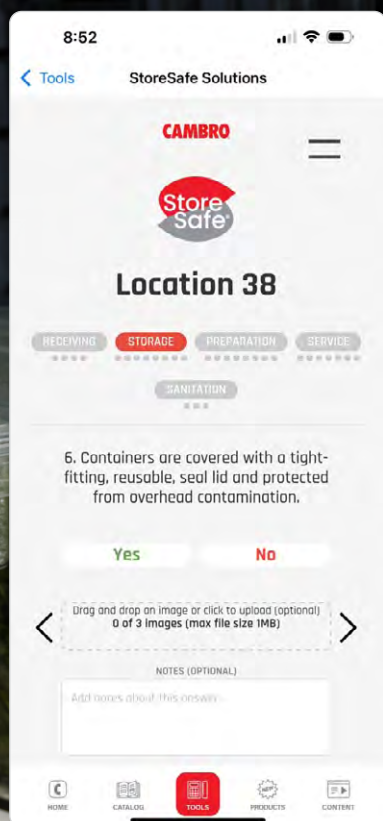


防止不必要的重复清洗



STORESAFE 解决方案评估

StoreSafe 解决方案是 Cambro 的专用资源，专为希望优化运营流程的运营商提供免费工具和效率分析。我们的 StoreSafe 评估专门用于评估您的团队是否符合FDA食品法规。



立即创建 StoreSafe 解决方案账户，获取免费评估。



扫描二维码或点击链接访问
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 (HUIZHOU) CO.,LTD.
TEL: +86-0752-2885018
FAX: +86-0752-2885038
cambrochina@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company.
LITXSTRSAFE-CH