



ひとつの信念から始 まった革新

現場オペレーターの「食の安全」
を確実にサポート



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY

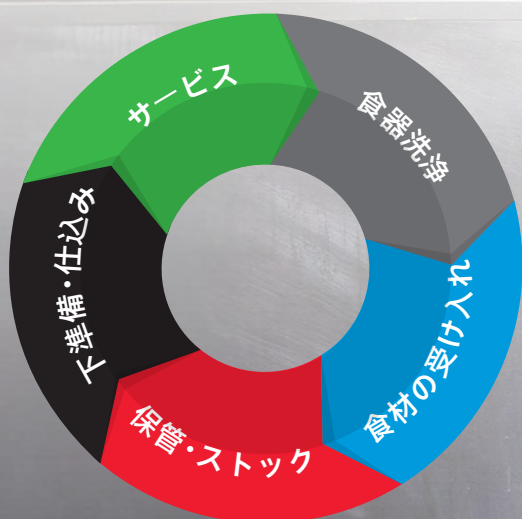
www.cambro.com

Store
Safe®

Solutions

StoreSafe Solutionsは、Cambro製品を活用した教育・評価・連携・トレーニングを通じて、食の安全・効率・持続可能性・コスト削減といった現場の目標達成を力強くサポートします。

StoreSafe Solutionsは、HACCPに基づく重要管理ポイントにおいて、食品サービスの現場で最適な運用を支えるCambroの専用サポートリソースです。



CAMBRO
TRUSTED DURABILITY



私たちは、食品の安全性を確保するための共同作業に取り組んでいます

実際、私たちが皆で協力して重要なポイントで食品の安全性を確保すれば、私たちの事業が繁栄するだけでなく、地域社会も発展していきます。食中毒の発生を防ぐための適切なプロセスや設備、知識が足りないと不安を感じる方も、StoreSafe Solutionsがしっかりとサポートします。

目次

01

受け入れ

02

保管

03

準備

04

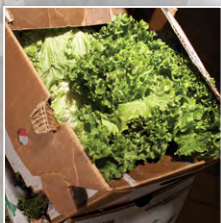
サービス

05

食器洗浄

食材の受け入れ

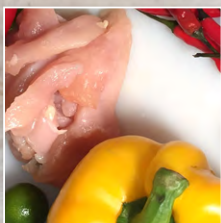
食品の安全性に関するリスク



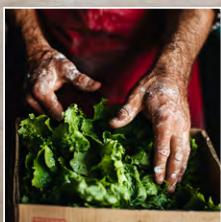
汚染された包装



配送中の不適切な
温度管理



検査中の二次汚染



配送担当者の不十分
な個人衛生





管理ポイント

2

適切な保管エリアへ
すばやく移送する

管理ポイント

1

食材納品時の検品
を徹底する

HACCP

Store
Safe

食材納品時の検品を徹底する

検品時は、作業スペースを整理し効率よく行いましょう。



30,48 cm

食材はすべて、床から
30.48cm以上の高さで
保管しましょう。

ダンネージラック



品質管理

コスト削減



StoreSafe のポイント:

温度チェックには、清潔で消毒済みの温度計を使用して交差汚染を防ぎましょう。

適切な保管エリアへ運ぶ



食材はできるだけ早く、適切な温度管理下に移動させましょう。



サービスカート PRO

食の安全

業務効率

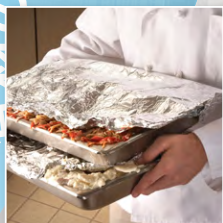


StoreSafe のポイント:

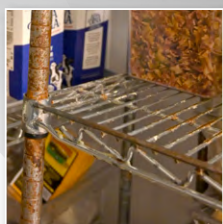
対応するCamdolly®を使えば、重たいフルサイズのフードボックスも安全かつスムーズに運搬できます。

保管・ストック

食品衛生上のリスク



交差汚染
(コンタミネーション)



不十分な洗浄・衛生管理



アレルギーの交差接触



非業務用の使い捨て容
器の使用

管理ポ
イント 1

食材は、中身が見える
容器に密閉して保存し

管理ポ
イント 4

通気性のある棚板を設置
して、庫内の空気循環を
促進しましょう。

管理ポイント

2

錆びず衛生的な棚を使って保管環境を改善しましょう。

再利用可能な
しましょう。

管理ポイント

3

「先入れ先出し(FIFO)」の
ルールを徹底しましょう。

管理ポイント

5

食材は床から離して
保管し、衛生的な状
態を保ちましょう。

HACCP

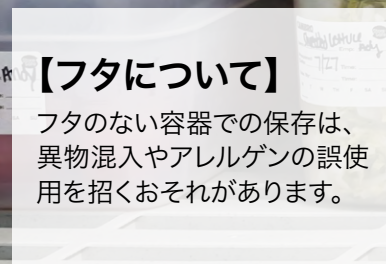
Store
Safe

食材は、中身の見える再利用容器に、密閉できるフタをして保管しましょう



【容器について】

食品が納品時に使われているパッケージは、長期保存を想定したものではありません。雑菌や虫が侵入しやすく、清掃・消毒も困難です。



【フタについて】

フタのない容器での保存は、異物混入やアレルギーの誤使用を招くおそれがあります。



フタを開けずに中身を識別できるため、衛生的かつ効率的です。

アレルゲンの誤接触(クロスコンタミ)を防止しましょう。



錆びず衛生的な棚を使い、清潔な保管環境を整えましょう



StoreSafe のポイント:

棚は食品に適した状態が確認しましょう。サビや腐食、ゆがみ、破損があると衛生管理の妨げになります。

オープンコーナー構造

簡単に清掃可能

高さ調整が簡単

Camshelving®は錆びない素材でできています。



密閉型コーナー構造



清掃が簡単



棚板は食器洗浄機で丸洗い可能です。



利用現場のリアルな声



“ 以前はよくあるワイヤーシェルフを使っていたんですが、掃除も調整も大変でした。Camshelvingなら棚板が簡単に取り外せて、タオルで拭くか食洗機に入れるだけ。正直、作業時間も労力も大幅に節約できています。

”

清掃の際にキャスターの
取り外しは不要です。

STORESAFE 食材ローテーション用ラベル

「先入れ先出し (FIFO)」のルールを徹底しましょう



食材ローテーションラベル

- ・ ラベルと日付管理により、交差汚染を防ぎ、衛生的なローテーションを実現します。
- ・ このラベルは水や食洗機で30秒以内に分解され、ベタつき残留もなく衛生的です。



StoreSafe のポイント:

ラベルのベタつき残留物は、交差汚染の原因になります。確実に取り除きましょう。

StoreSafe のポイント:

製品を見やすく取り出しやすい、互換性のある棚アクセサリを活用しましょう。

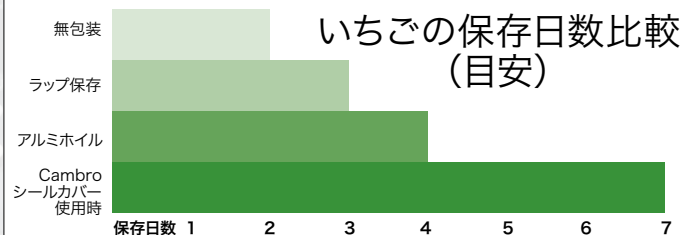


透明&ポリプロピレン製GNフードパン 専用シールカバー

食品の腐敗は、空気・湿気・光・温度・微生物の複合要因によって引き起こされます。対策として、Cambroのシールカバーを保管容器に使用することで、空気と水分の侵入を防ぎ、交差汚染のリスクを軽減できます。

食品廃棄、そのコストを把握していますか？

総運営予算 × 33% × 5% =
廃棄による損失コスト



第三者機関のラボテストで、Cambroフードパンとシールカバーの併用により、プラスチックフィルム、アルミホイル、または無包装と比較して青果物の鮮度保持が大幅に向上

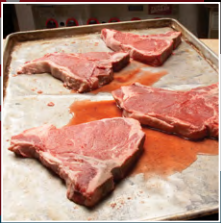
2-3日間

することが実証されました。



下準備・仕込み

食品衛生上のリスク



調理・仕込み時の温度
管理ミス



作業者の不衛生な身だ
しなみ



食材の交差汚染



汚れた調理器具や機器
の使用



管理ポイント

1

食材は適切な温度で調理・保存しましょう。

管理ポイント

2

食材の扱いは最小限に抑え、中身を衛生的に保護しましょう。

管理ポイント

3

作業場は常に整理整頓し、衛生環境を保ちましょう。

管理ポイント

4

NSF認定の丈夫な調理器具を使って、安全で清潔な下準備を。

食品は適切な温度で調理・保温
しましょう

危険温度帯(温度管理に注意)



5°C



60°C

透明GNパン

NSF



Insulator



Conductor

COLD TEST

透明GNパン

1,7°C

2,1°C

2,5°C

3,2°C

3,4°C

開始時の
温度

1 hr.

2 hrs.

3 hrs.

4 hrs.

1,6°C

1,9°C

2,4°C

3,3°C

3,4°C

金属製パン

リスクを減らすためのポイント:
冷たい食材は5°C以下でしっかり保冷しましょう。

使用温度範囲: -40°~99°C (透明GNパン)



H-PAN 高耐熱フードパン

NSF®



リスクを減らすためのポイント：
温かい食材は57℃以上で保温しましょう。

使用温度範囲：-40～191℃ (耐熱タイプ)



食材の扱いは最小限に、中身は衛生的に保護しましょう



スライディングリッド付きアイスカディ

- ・ 食材として使う氷は、冷却・保存用の氷と分けて保管することで、交差汚染を防ぎます。
- ・ スライディングリッドで交差汚染のリスクを抑えましょう。



食材保管ビン

- ・ スライド式のフタと外付けスcoopホルダーで中身を衛生的に保護。
- ・ 大容量の乾燥食材は、識別しやすく衛生的な専用ビンで管理しましょう。



高耐熱メジャーカップ&カバー



使用温度範囲:

-40~191℃対応



作業スペースは常に整理整頓を心がけましょう



Camshelving Elevation シリーズ ウォールシェルビング

衛生的で効率的な仕込み環境
をサポートします





錆びない素材

拭くだけで簡単に清掃可能

高さ調整もスムーズに可能

こんな調査結果
ご存じですか？

食品衛生に関する調査では、スタッフの多くが「作業スペースの乱れ」が衛生管理の妨げになっていると回答しています。



丈夫で衛生的な調理器具を活用しましょう



6040 パン対応トロリー



錆びたキャスター



強靱かつ腐食に強い
複合素材を採用

金属片の混入リ
スクゼロ

GNフードパン対応トロリー

整理整頓と作業効率の
両立に最適なトロリー

錆びず、スチールよりも
強靱な素材



StoreSafe のポイント:

サビや腐食の心配がない頑丈なトロリーとキャスターを使えば、衛生リスクを最小限に抑え、安全に食材を運搬できます。

サービス

食品衛生上の主なリスク



スタッフの衛生管理不備



温度不適管理
(加温・保冷ミス)



交差汚染
(コンタミネーション)

管理ポイント

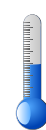
1

食材の中心温度を正しく維持
しましょう

運搬中も、食材の温度は
4℃以下または65℃以上
を保ちましょう



PRO CART ULTRA® GNパンキャリア



電動 冷却モード

コンプレッサー不要で
0~4°Cの温度調整が可能



電動 加熱モード

60~85°Cの範囲で調整可能、
15分で74°Cに到達

管理ポイント

2

内容物をしっかり固定し、
安全に保ちましょう

電源を切っても
4時間以上、設定
温度を維持可能



温かい料理も冷たい料理も、適温でしっかりキープ

Pro Cart Ultra は、1台で温かい料理と冷たい料理を同時に安全に保温・保冷できる革新的なユニットです。

Pro Cart Ultra パンキャ
リアは以下に対応：

GNフードパン

コンプレッサーを搭載してい
ないモバイル冷蔵装置で、遠
隔地への移動も安全です。

スペース活用のポイント：

カートを複数使うのではなく、温・冷・常
温モジュールを一体で収納。**ホット&コ
ールド**を1台で管理できるのも大きな利
点です。



モジュール交換がいかに簡単か、ぜひご覧ください。



Pro Cart Ultra® GNパンキャリア

Pro Cart Ultra ユニバーサルモデル対応品:

トレイ

シートパン

GNフードパン

フードボックス

ピザボックス



Pro Cart Ultra® ユニバーサルモデル



温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく保持

最長4
時間以上

扉の開閉が少ない状態
で、長時間の温度
維持が可能です。

NSF®

ウルトラパンキャリア





Cam GoBoxes®

食材の温度を安全に保つための専用アクセサリ

【冷却用】



Camchiller® (冷却延長)

冷却効果を長時間持続

【保温用】



Camwarmer® (加熱延長)

保温効果を長時間キープ



ThermoBarrier® (温度遮断)

高温と低温を同じキャリア内で分離・保持可能



GripLid® (密着フタ)

液漏れと交差汚染を防止します

食器洗淨

食品衛生上の主なリスク



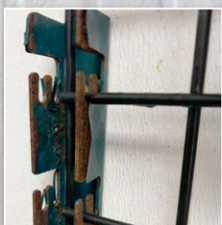
交差汚染
(コンタミネーション)



洗剤・薬品などの
化学物質残留



濡れたまま重ねて収納す
ることによる衛生リスク



錆びた部品の使用によ
る不衛生



管理ポイント

1

洗浄・乾燥・保管の明確な手順を設け
ましょう



HACCP

Store
Safe

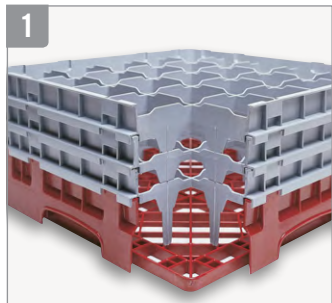
洗浄・乾燥・保管の明確な手順を設けましょう

食器・グラス類・調理器具・消耗品の管理に最適

CAMRACK® 4-IN-1 洗浄・保管統合システム



効率的な洗浄



内部の仕切り構造により、水や洗剤が行き届き、すばやくしっかり乾燥します。

清潔な保管環境を確保



外側が密閉されているため、異物混入や破損リスクを防ぎ、衛生的に管理できます。

在庫管理の効率化



色分けされたラックと拡張クリップで、視覚的に管理しやすく取り扱いも最小限に。

大量搬送でも安心、安全・衛生的に運べます



完全密閉型のこのシステムなら、宴会場・キャンパス・配送現場などどこでも衛生的に運搬可能です。

Camcover® (上部カバー)

上部の開放部を密閉し、異物混入を防ぎます。



No Bacteria



汚れた手からの接触ゼロ



害獣リスクゼロ



虫の侵入ゼロ



モップの汚水接触ゼロ

Camdolly® (運搬トrolley)

ガラス製品を地面から浮かせて清潔に運搬



Camrack® エクステンダークリップ
在庫管理の見える化と効率化に貢献

Camshelving Elements XTRA シリーズ 縦型乾燥ラック



モジュール式乾燥ラックが空気循環を促進し、トレーやふた類を効率的に乾燥させます。

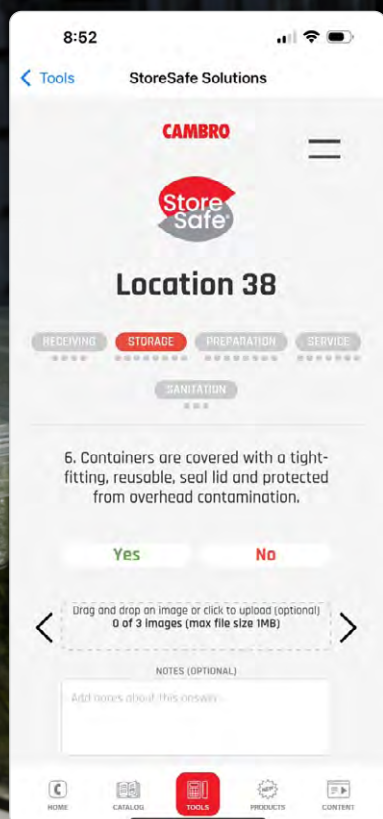


洗い直しの手間を防ぎ、時間と水のムダを削減



STORESAFE ソリューション診断

StoreSafe ソリューションは、現場のオペレーションを最適化するためのCambro専用支援プログラムです。無料の分析ツールや運用診断を提供します。



StoreSafeの無料アカウントを作成して、今すぐ診断サービスをご利用ください



QRコードをスキャン、またはクリックで cambro.com/storesafe へアクセス!



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-JP