



## 한 가지 원동력으로부터 시작된 프로그램

조리사의 식품 안전 보장을 위한 솔루션



**CAMBRO**  
TRUSTED DURABILITY

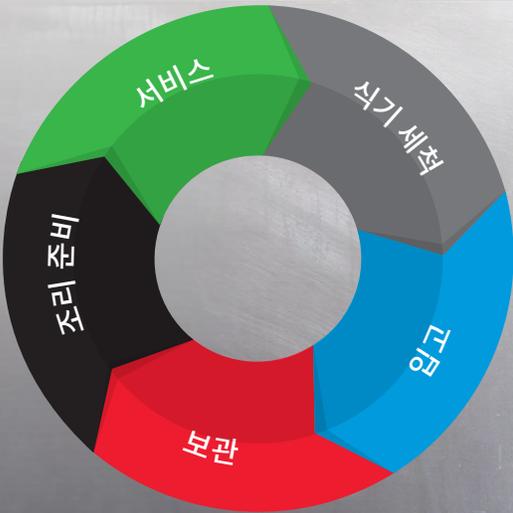
[www.cambro.com](http://www.cambro.com)

Store  
Safe®

Solutions

StoreSafe Solutions는 Cambro 제품 교육, 점검, 협력, 그리고 훈련을 통해 운영자들이 식품 안전, 효율성, 지속 가능성, 그리고 비용 절감 목표를 달성할 수 있도록 돕습니다.

StoreSafe Solutions는 Cambro 에서 제공하는 전용 리소스로, 식품 서비스의 주요 지점에서 HACCP(위해요소 중점관리 기준) 모범 사례를 지원하여, 안심하고 식품 안전에 적합한 구매 결정을 내릴 수 있도록 필요한 자료를 제공합니다.



**CAMBRO**  
TRUSTED DURABILITY



## 우리는 식품 안전을 위한 협업을 실현하고자 합니다

사실, 식품 안전을 지켜야 할 중요한 지점마다 모두가 협력할 때, 우리의 운영뿐만 아니라 지역 사회 전체가 함께 성장합니다. 식중독 발생을 방지하기 위한 올바른 절차가 마련되어 있지 않아 걱정되시든, 식품 안전을 고려해 설계된 장비 및 용품에 대해 더 알고 싶으시든, 저희는 언제나 도움을 드릴 준비가 되어 있습니다.

### 목차

01

입고

02

보관

03

조리 준비

04

서비스

05

식기 세척

입고

## 식품 안전 위험 요소



오염된 포장



배송 중 부적절한 온도 관리



검사 중 교차 오염



배송 직원의 불량한 개인 위생





관리 지점 2

적절한 장소로 운반 및 보관

관리 지점 1

식품 납품 검사

HACCP



## 식품 납품 검사

배송된 식품을 정확하게 검사할 때 체계적인 절차를 유지하세요.



30,48 cm

모든 식재료를 바닥에서  
30.48cm 이상 높여  
보관하세요.

더너지 랙



## 품질 관리

## 비용 절감



### StoreSafe 팁:

온도를 측정할 때는 항상 깨끗하고  
소독된 온도계를 사용하여 교차  
오염을 방지하세요.

## 적절한 장소로 운반 및 보관



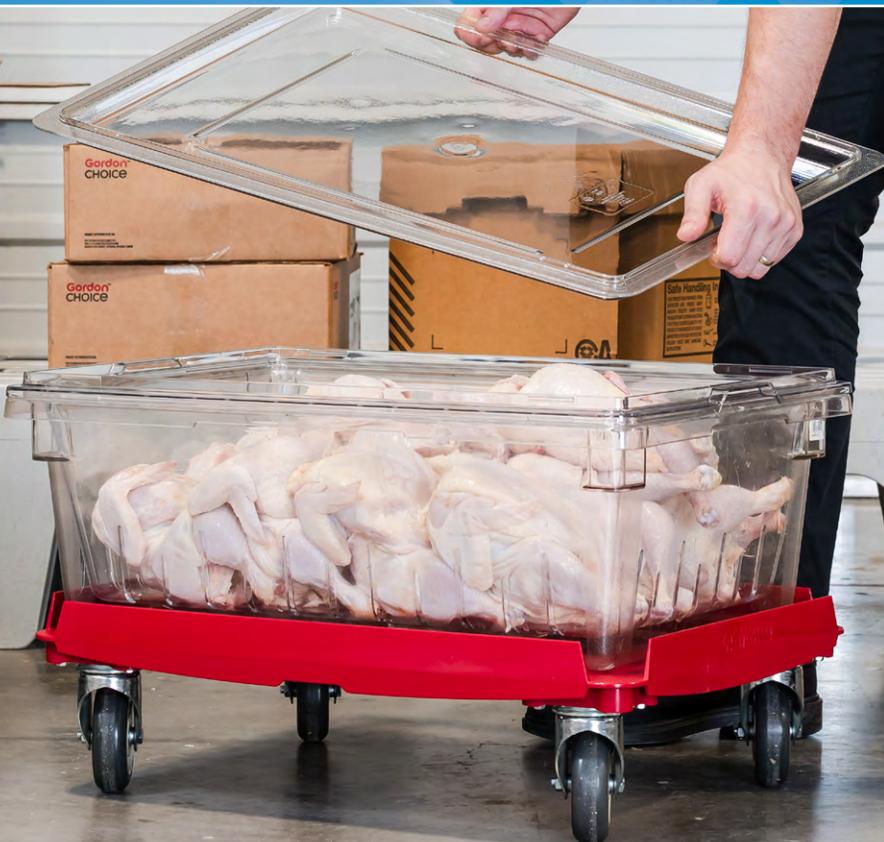
식재료는 가능한 한 빨리 적정 온도로 보관하세요.



서비스 카트 프로

## 식품 안전

## 업무 효율성



### StoreSafe 팁:

무거운 풀사이즈 식품 보관 박스는 호환되는 Camdollies®를 사용해 안전하게 운반하세요.

# 보관

## 식품 안전 위험 요소



교차 오염



부적절한 위생 관리/청소



알레르기 유발 물질의  
교차 접촉



비업소용 일회용 용기

### 관리 지점 1

재사용 가능한 투명 용기  
사용해 식재료를 보관하세요.

### 관리 지점 4

공기 순환을 촉진하기  
위해 통풍형 선반을  
설치하세요.

## 관리 지점 2

녹슬지 않고 위생적인 선반을 사용하세요

이 밀폐 뚜껑을  
주세요.

## 관리 지점 3

선입선출 (FIFO) 절차를  
이용하세요

## 관리 지점 5

식재료를 바닥에서 들어올려  
보관하세요

HACCP

Store  
Safe

# 재사용 가능한 투명 용기에 밀폐 뚜껑을 사용해 식재료를 보관하세요



**용기:**  
식품이 도착할 때 사용되는 포장은 장기 보관을 위해 설계된 것이 아닙니다. 해로운 박테리아와 해충에 취약할 뿐만 아니라, 제대로 세척 및 소독도 할 수 없습니다.



**뚜껑:**  
뚜껑 없이 보관된 용기에서는 식재료가 교차 오염되거나 잘못 다루질 위험이 높아집니다.



뚜껑을 열지 않고도 내용물을  
쉽게 식별하세요.

알레르기 유발 물질의  
교차 접촉을 방지하세요.



갑각류



달걀



생선



우유



땅콩



참깨



대두



견과류



밀



녹슬지 않고 위생적인  
선반을 사용하세요



## StoreSafe 팁:

선반은 식품 안전 기준에 맞는  
상태여야 합니다. 즉, 녹슬거나  
부식되지 않고, 휘어짐이나 파손/  
누락된 부품 없이 청소가 가능한  
상태여야 합니다.

열린 모서리

세척하기 쉬움

조절하기 쉬움

Camshelving 은 절대 녹슬지 않습니다



막힌 모서리



세척하기 쉬움



선반 플레이트는 식기세척기  
사용이 가능합니다.



청소를 위해 바뀌는  
필요하지 않습니다

### 운영자들의 후기



“ 이전에는 저도 다른 사람들처럼 철제 선반을  
사용했지만, 청소와 조질이 거의 불가능했어요.  
Camshelving은 어떤 선반이든 플레이트를 쉽게  
들어올려 수건으로 닦거나 식기세척기에 넣어  
간편하게 세척할 수 있습니다. Camshelving이 시간과  
인건비를 절약해준다는 건 과장이 아닙니다! ”

# STORESAFE 식품 회전 라벨

선입선출(FIFO) 절차를 적용하세요



## 식품 회전 라벨

- 용기에 라벨을 부착하고 날짜를 표시함으로써 교차 오염을 방지하고 식품의 안전한 회전을 촉진하세요.
- 생분해성 라벨은 식기세척기나 흐르는 물에 30초 이내에 녹아 끈적한 잔여물을 남기지 않습니다.



### StoreSafe 팁:

교차 오염 문제를 일으킬 수 있는 끈적한 라벨 잔여물을 제거하세요.

**StoreSafe 팁:**

보관 중인 제품을 잘 보고 쉽게 꺼낼 수 있도록 효율적이고 호환 가능한 선반 액세서리를 사용하세요.

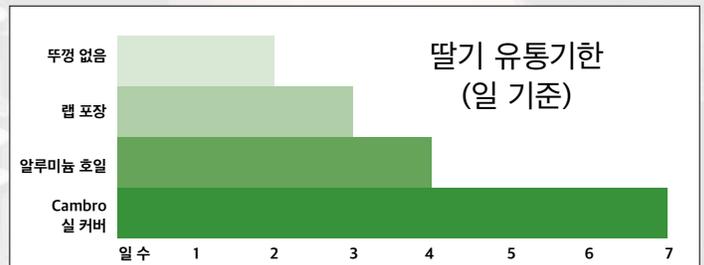


**투명 및 폴리프로필렌 GN 푸드팬용 실 커버**

식품 부패는 공기와 산소, 수분, 빛, 미생물 증식, 온도의 복합적인 원인으로 발생합니다. 어떻게 예방할 수 있을까요? Cambro 실 커버를 보관 용기에 사용하면 공기와 수분 유입을 차단하고 교차 오염을 줄일 수 있습니다.

**식품 폐기물이 여러분께 얼마나 많은 비용을 발생시키고 있나요?**

총 운영 예산 × 33% × 5% = 식품 폐기 비용



제3자 실험실 테스트에 따르면 Cambro 푸드팬과 함께 올바르게 사용 시, Cambro 실 커버는 랩 필름, 알루미늄 호일 또는 무 덮개 보관 대비 식품의 유통기한을

**2~3 일**

더 연장할 수 있습니다.



# 조리 준비

## 식품 안전 위험 요소



부적절한 조리/준비 온도



개인 위생 미흡



교차 오염



오염되었거나 청결하지 않은 장비 사용



### 관리 지점 1

식품을 올바른 온도에서 준비하고 보관하세요.

### 관리 지점 2

식품 접촉을 최소화하고 내용물을 위생적으로 보호하세요.

### 관리 지점 3

작업 공간을 깔끔하고 정돈된 상태로 유지하세요.

### 관리 지점 4

NSF 인증을 받은 내구성 있는 조리 도구를 사용하세요.

HACCP



# 적절한 온도에서 식품을 조리 및 보관하세요

**온도 위험 구간**

5°C 60°C

투명 GN 팬



절연체



도체

## 냉각 테스트

투명 GN 팬	1,7°C	2,1°C	2,5°C	3,2°C	3,4°C
시작 온도		1 hr.	2 hrs.	3 hrs.	4 hrs.
금속 팬	1,6°C	1,9°C	2,4°C	3,3°C	3,4°C



위험을 줄이는 방법:  
찬 음식은 5°C 이하로 보관하세요.

**-40° ~ 99°C: 투명 GN 팬**



H-PAN 고온용 식품 팬

NSF®



위험을 줄이는 방법:

뜨거운 음식은 57°C 이상에서 보관하세요.

-40° ~ 191°C: 고온용



식품 접촉을 최소화하고 내용물을 위생적으로 보호하세요



## SlidingLid™ 아이스 캐디

- 재료로 사용되는 얼음과 냉각 및 보존용 얼음을 분리 보관하세요.
- 슬라이딩 뚜껑을 사용하여 교차 오염의 위험을 줄이세요.



## 재료 보관통

- 슬라이딩 뚜껑과 외부 스쿵 거치대로 내용물을 위생적으로 보호하세요.
- 대량의 건조 식재료는 식별 가능하고 위생적인 보관통에 보관하세요.





## 고온용 계량컵 및 뚜껑



**-40°C부터 191°C까지의 온도를  
견딜 수 있습니다**



작업 공간을 정돈된 상태로 유지하세요



## Camshelving Elevation 시리즈 벽걸이형 선반

위생적인 조리 공간의 효율성을 높여줍니다





녹슬지 않음

청소가 매우 쉬움

조절하기 쉬움

**알고 계셨나요?**

식품 안전 문화에 대한 설문조사에서, 주방 직원들은 지저분하고 정돈되지 않은 작업 공간이 식품 안전 절차를 지키기 어려운 가장 큰 이유라고 응답했습니다.



내구성이 뛰어난 조리 도구를  
사용하세요



6040 팬 트롤리



강하고 부식되지 않는  
복합 소재로 제작됨

금속 가루로 인한  
오염 없음

GN 팬 트롤리

조직과 효율성 면에서  
최고의 선택

녹슬지 않음, 강철보다  
강한 내구성



**StoreSafe 팁:**

시간이 지나도 녹슬거나 부식되지 않는 트롤리와 고강도 캐스터를 사용하여, 노출된 식품의 오염을 방지하세요.

# 서비스

## 식품 안전 위험 요소



개인 위생 미흡



부적절한 온도에서 보관



교차 오염

### 관리 지점 1

식품의 내부 온도를 올바르게 유지하세요

운송 중에는 식품을 4°C 이하 또는 65°C 이상으로 유지해야 합니다.



PRO CART ULTRA® GN 팬 캐리어



## 관리 지점 2

내용물을 안전하게 보관하세요

**전기 냉장**  
컴프레서 없이 0°C  
에서 4°C까지 온도  
조절 가능

**전기 가열**  
60°C에서 85°C까지  
온도 조절 가능, 15분  
만에 74°C까지 가열

전원 분리 시 4+ 시간  
이상 온도 유지



# 뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 보관하세요

Pro Cart Ultra는 하나의 장비에서 뜨거운 음식과 차가운 음식을 모두 안전하게 보관하면서 식품의 품질도 유지합니다. 전기식 유닛은 문을 자주 열고 닫는 상황에서도 장시간 안전하게 보온/보냉할 수 있습니다.

Pro Cart Ultra 팬 캐리어는 다음을 보관할 수 있습니다:

GN 식품 팬

압축기가 없는 이동식 냉장장치 - 원격 지역으로 이동해도 안전합니다.

## 공간 최적화 팁:

트롤리 대신 핫, 콜드, 패시브 모듈을 저장해보세요! 게다가 **뜨겁고 & 차가운** 모듈을 하나의 장비에 동시에 설치할 수 있다는 사실, 알고 계셨나요?



Pro Cart Ultra® GN 팬 캐리어



모듈 교체가 얼마나 쉬운지도 확인해보세요.

Pro Cart Ultra  
유니버설 보관 가능  
항목

트레이

시트 팬

GN 식품 팬

식재료 보관 용기

피자 박스



Pro Cart Ultra® 유니버설



뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 보관하세요

4+  
시간 이상

문을  
오랜  
보냉

거의  
시간  
유지

열지  
않아도  
보온/

열지  
않아도  
보온/

NSF

Ultra 팬 캐리어





Cam GoBoxes®

식품 안전 온도를  
극대화하는 액세서리

## 차가운 보관



Camchiller®

차가운 보관 시간 연장

## 뜨거운 보관



Camwarmer®

뜨거운 보관 시간 연장



ThermoBarrier®

하나의 캐리어에서 뜨거운 음식과  
차가운 음식을 동시에 보관



GripLid®

쏟아짐과 교차 오염 방지

# 식기 세척

## 식품 안전 위험 요소



교차 오염



화학 물질 오염



젖은 상태로 적재



녹슨 부품



# 관리 지점 1

세척, 건조 및 보관 절차를 정하세요



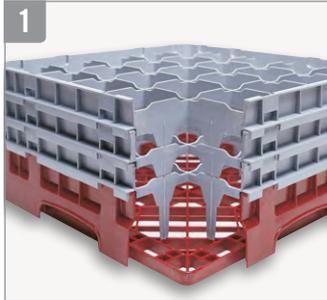
# 세척, 건조 및 보관 절차를 정하세요

식기, 유리컵, 주방 장비 및 소모품

## Camrack® 4-In-1 식기세척 시스템



### 효율적인 세척



오픈된 내부 칸막이는 물과 세척제가 골고루 순환되도록 하여 빠르고 철저한 세척 및 건조를 가능하게 합니다.

### 위생적인 보관



밀폐된 외벽은 손과 오염물이 내부로 들어가는 것을 방지하고, 파손 및 부상 위험을 줄여줍니다. 상단을 막아주는 Camrack 커버와 바닥에서 들어올려주는 Camdolly를 함께 사용하면 위생적인 이동형 보관함을 만들 수 있습니다.

### 재고 관리



색상별 바닥 랙과 연결 클립으로 한눈에 재고를 파악할 수 있어 불필요한 취급을 최소화합니다.

### 안전하고 위생적인 운반



이 밀폐형 시스템은 연회장, 대형 캠퍼스, 트럭 등에서도 안전하게 운반할 수 있습니다.



박테리아 차단



더러운 손 차단



설치류 차단



벌레 차단

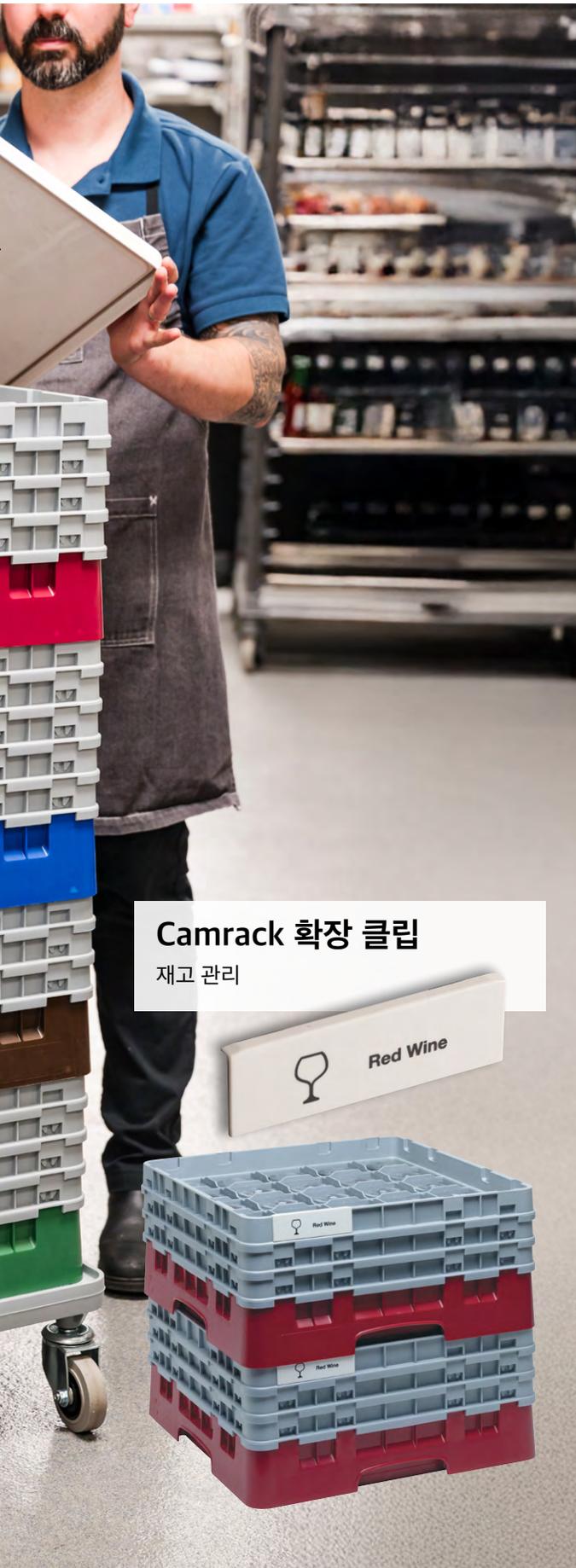


오염된 걸레물 차단



**Camdolly®**

유리 제품을 땅에서 들어올리다



### Camrack 확장 클립

재고 관리



### Camshelving Elements XTRA 시리즈 수직 건조 랙



모듈형 건조 크래들은 트레이, 뚜껑, 시트 팬 및 기타 주방 용품의 빠르고 완전한 건조를 위해 공기 순환을 촉진합니다.

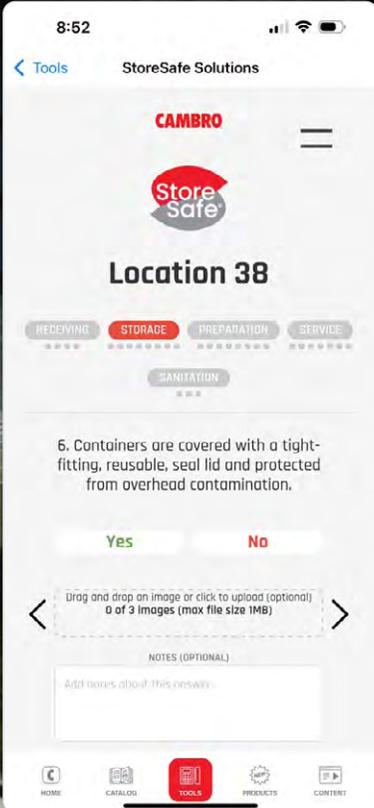


불필요한 재세척 방지



# 스토어세이프 솔루션 진단

StoreSafe Solutions는 운영 절차를 최적화하고자 하는 업주들을 위한 Cambro의 전용 리소스로, 무료 도구 및 효율성 분석을 제공합니다. StoreSafe 진단 평가는 귀하의 팀이 FDA 식품 위생 규정을 얼마나 잘 준수하고 있는지 파악하는 전용 평가입니다.



지금 StoreSafe Solutions 계정을 생성하고  
무료 진단 평가를 받아보세요.



QR 코드를 스캔하거나 [cambro.com/storesafe](http://cambro.com/storesafe)  
를 방문하세요.



**CAMBRO**  
TRUSTED DURABILITY

[www.cambro.com](http://www.cambro.com)

CAMBRO U.S.A.  
TEL: 1(714) 848-1555  
FAX: 1(714) 230-4375  
[international@cambro.com](mailto:international@cambro.com)

CAMBRO EUROPE  
TEL: (49) 7022 90 100 0  
FAX: (49) 7022 90 100 19  
[cambroeuropa@cambro.com](mailto:cambroeuropa@cambro.com)

CAMBRO (HUIZHOU) CO.,LTD.  
TEL: +86-0752-2885018  
FAX: +86-0752-2885038  
[cambrochina@cambro.com](mailto:cambrochina@cambro.com)

© Copyright Cambro Manufacturing Company.  
LITXSTRSAFE-KR