

StoreSafe[®]
STORE FRESH



Une Personne. Un Procédé. Un produit.

CAMBRO[®]
TRUSTED FOR GENERATIONS™
www.cambro.com



Le programme StoreSafe® a été créé pour identifier les produits Cambro permettant aux opérateurs de satisfaire aux consignes de sécurité alimentaire. StoreSafe est devenu synonyme de produits réduisant la manipulation ainsi que les points de contamination et faciles à nettoyer ; ils permettent par conséquent aux opérateurs des services d'alimentation de gérer une cuisine conforme aux principes HACCP. Les produits présentés dans ce guide permettent de contrôler les trois principales menaces vis à vis de la sécurité alimentaire :

- Rupture de la chaîne du froid
- Contamination croisée
- Hygiène personnelle médiocre

Tous les produits Cambro sont destinés à minimiser la manipulation et à assurer un gain de temps tout en réduisant le risque d'intoxication alimentaire. Par l'utilisation de produits existants, et d'innovations, Cambro veille, dans l'industrie des services de l'alimentation, à offrir aux opérateurs la garantie de servir des aliments en toute sécurité.



Cambro est engagée à fournir aux entreprises du secteur de la restauration des produits qui satisfont à la méthode de salubrité publique HACCP



Cambro a adopté d'importantes mesures en vue d'utiliser avec modération les ressources de la Terre.

TABLE des MATIÈRES

04 Réception

06 Stockage / Rayonnages

08 Stockage

12 Préparation et cuisson

14 Service

16 Maintien et transport

20 Nettoyage et aseptisation

22 Listes de contrôle

23 Liste de contrôle pour l'inspection



RÉCEPTION

La sécurité alimentaire commence à la plate-forme de déchargement. Prenez des précautions contre la contamination et la rupture de la chaîne du froid en inspectant immédiatement les produits livrés. Sortez les aliments des cartons d'expédition et transportez rapidement les denrées périssables dans les installations frigorifiques. Vous assurerez la qualité des aliments et vous empêcherez les bactéries et les insectes de pénétrer dans la cuisine au fond des emballages d'expédition.



DANGERS

Contamination croisée :

Les boîtes en carton contenant des fruits et légumes, des œufs ou de la viande sont souvent contaminées par des bactéries mortelles, des moisissures et / ou des insectes susceptibles de contaminer à leur tour tous les points de contact de la cuisine.

Rupture de la chaîne du froid :

Rangez les produits dans les glacières et les congélateurs dans les 15 minutes afin de stopper la prolifération des bactéries nuisibles susceptibles de causer des intoxications alimentaires.

CONSEILS

Évitez les insectes et autres bactéries nuisibles dans la cuisine ! N'apportez pas de cartons d'expédition sales et potentiellement contaminés dans les aires propres de préparation et de stockage. Si vous recevez des fruits et légumes organiques ou cultivés localement sans pesticides traditionnels, inspectez avec soin le produit dans l'aire de réception pour empêcher les insectes de pénétrer dans la cuisine. Les bacs à aliments et les couvercles protègent le contenu de la contamination croisée causée par les éclaboussures et les cartons qui fuient. Les jus restent dans le bac avec la viande crue, à l'écart des fruits et légumes et des aliments prêts à consommer.



BONNES PRATIQUES

- Inspectez les produits avec soin pour assurer une température sans danger et une qualité acceptable des aliments.
- Rangez correctement les denrées périssables dans les 15 minutes suivant leur déchargement pour assurer une température sans danger pour les aliments.
- Transférez les produits des boîtes en carton dans des bacs de stockage stériles pour aliments et munis de couvercles.
- Gardez tous les produits couverts et placez-les à une hauteur d'au moins 15,3 cm du sol pour empêcher la contamination croisée.

Solutions Produits



HACCP

Chariots de service « KD carts » et chariots utilitaires

Emportez rapidement les aliments de la plate-forme de déchargement dans les glacières et les congélateurs.

- Les chariots sont solides et durables.
- Les rayonnages en polypropylène sont faciles à nettoyer; ils ne rouillent pas.



Chariots de service

Tous les chariots de service sont durables et fiables.

- Faciles à manœuvrer, faciles à nettoyer et résistants à la rouille.



Supports de rangement

Placez les cartons sur les supports de rangement pour faciliter les inspections.

- Le produit doit être à une hauteur de 30,5 cm du sol, à l'écart de la saleté et des insectes. Cette hauteur est deux fois celle préconisée par les principes HACCP.



STOCKAGE / RAYONNAGES

Un système de rayonnages facile à nettoyer et exempt de rouille est la première ligne de défense pour garder les aliments à l'abri du danger. Des rayonnages rouillés et sales sont un signal d'alarme pour les services sanitaires, car ils signalent que la cuisine n'est pas conforme aux principes HACCP. Les Camshelving sont tout simplement les rayonnages les plus hygiéniques existant sur le marché. Disponibles avec des étagères aérées favorisant la circulation de l'air ou des étagères pleines rattrapant les éclaboussures et les jus pour faciliter le nettoyage.

CONSEILS

Les rayonnages enduits de résine époxyde s'écaillent ou se fendillent lorsque l'utilisation est intense ; les acides des aliments les brûleront à travers l'enduit. Une fois exposé, le métal rouille et se corrode rapidement. Comme les étagères Camshelving sont à l'épreuve de la rouille, il n'est pas nécessaire des les remplacer - vous pouvez donc réaliser des économies avec le temps.



DANGERS

Contamination croisée :

La poussière, la graisse et les aliments répandus laissés sur les rayonnages peuvent contenir des bactéries nuisibles et mettre à risque les aliments stockés. Les rayonnages rouillés sont impossibles à nettoyer et deviennent un lieu de prolifération des microbes dangereux, compromettant la qualité des aliments stockés.

camguard
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Une technologie à plaquage ionique empêchant la prolifération des moisissures, des champignons et des bactéries. Camguard est incorporé dans la matière de la plaque de l'étagère ; il ne peut donc être éliminé par grattage, par lavage ou par usure. Il supprime continuellement la prolifération des bactéries nuisibles.



BONNES PRATIQUES

- Conservez les rayonnages propres pour empêcher les bactéries de proliférer et de contaminer les produits stockés.
- Essuyez rapidement les éclaboussures au-dessus et au-dessous des rayonnages.
- Dans les installations frigorifiques et les congélateurs, utilisez des rayonnages antirouille et résistant à la corrosion.
- Conservez les produits à une hauteur minimum de 15,3 cm du sol pour empêcher la contamination par les insectes et les sols sales.
- Maintenez des sections de rangement séparées pour la viande, le poisson, les produits laitiers et les fruits et légumes.

Solutions Produits



COMPONENT

Camshelving® Série Premium

- Capable de supporter les charges les plus lourdes.
- Idéal pour les chambres froides positives et négatives et pour les zones de lavage de la vaisselle.
- Imperméable aux produits chimiques agressifs et à l'eau salée.



Camshelving® Série Basics Plus

- Alternative supérieure aux étagères en fil métallique ou en aluminium. Fabriqué à partir de matériaux plastiques et composites extrêmement résistants.
- Idéal pour les chambres froides positives et négatives, les zones de lavage de la vaisselle et le stockage à sec.
- Imperméable aux produits chimiques agressifs et à l'eau salée.



STOCKAGE

Les aliments mal rangés peuvent être sujets à la contamination croisée et à une baisse de qualité. La mise en œuvre d'un système de rangement conforme aux principes HACCP exige :

- Une rotation des aliments sur la base du système Premier entré - Premier sorti assure leur rotation correcte pendant le stockage.
- Une facilité d'identification des ingrédients des menus pour minimiser la manipulation.
- L'emballage complet du contenu pour réduire le risque de contamination croisée.



DANGERS

Contamination croisée :
Le contenu des récipients de stockage ouverts est exposé aux autres aliments et aux contaminants nuisibles. Les résidus collants des rubans de masquage et des étiquettes non dissolvantes sur les bacs de stockage peuvent héberger des bactéries nuisibles.

CONSEILS

Les cafards et les mouches sont attirés par les résidus collants des rubans de masquage et des étiquettes collantes. Ne laissez pas ces insectes entrer dans la cuisine !



BONNES PRATIQUES

- Rangez les produits dans des bacs transparents à couvercle hermétique pour minimiser la manipulation et réduire le risque de contamination.
- Gardez séparés tous les produits crus et cuits pour empêcher la contamination croisée. Couvrez avec des couvercles plutôt qu'avec des films de plastique afin de protéger le contenu des éclaboussures et des contaminants.
- Couvrez, étiquetez et datez toutes les boîtes de stockage d'aliments au moyen d'étiquette solubles. Vous réduirez le risque de bactéries nuisibles sur les résidus collants des étiquettes.
- Faites tourner les aliments sur la base du système Premier entré - Premier sorti pour assurer que les aliments plus anciens sont utilisés en premier.

Solutions Produits



Bacs GN Camview®

Utilisez des conteneurs peu profonds pour refroidir les aliments préparés. Une fois que les produits ont atteint des températures sans danger, couvrez-les avec des couvercles hermétiques pour protéger le contenu et réduire la manipulation.



Aucune réaction chimique aux produits alimentaires, ce qui évite les dangers potentiels de réactions aux produits chimiques ou acides.

Capables de supporter des températures de -40 à 71°C.

Facile à nettoyer, et sans danger pour le lavage en lave-vaisselle.

Les bacs gastronomes CamView sont sans BPA, transparents et résistent aux tâches.

Le bacs GN Camview garde le contenu aussi froid que les bacs en acier inoxydable.

CamSquares®

Maximisez votre espace de stockage grâce aux boîtes à provisions CamSquare.

- Facile à lire, Les graduations imprimées à l'extérieur permettent de faire l'inventaire en un seul coup d'oeil.
- Couvercles enclenchables en polyéthylène à codes couleurs et munis de languettes permettant de les enlever facilement.



Solutions Produits



Couvercles pour les bacs

Utiliser des couvercles sur tous vos bacs GN/ boîtes de stockage est primordial pour la sécurité alimentaire et pour éviter toute contamination croisée. En mettant des couvercles adaptés, les aliments gardent leur fraîcheur beaucoup plus longtemps que si vous filmez vos bacs GN/ boîtes de stockage.

- Protège les aliments contre les gouttes et d'autres contaminants dans les unités de transport.
- Les couvercles sont faciles à nettoyer et sans danger pour le lavage en lave-vaisselle.

Couvercles translucides

- Comportent un joint interne qui évite les déversements et prolonge la durée de vie des aliments jusqu'à 3 jours.



Couvercle avec poignée

- La poignée moulée profonde assure une bonne prise.
- Disponible en noir pour bloquer la lumière. Garde la fraîcheur et réduit la décoloration des produits.



Essai de conservation de froid avec les bacs GN CamView®

Les essais démontrent que les bacs GN CamView (Sans BPA) performant mieux que les bacs GN en inox. Les bacs en inox peuvent être plus froids au toucher, toutefois, ces bacs sont des conducteurs, tandis que les bacs Camview sont isolants et conservent le froid à une meilleure température.

Bac Cambro Camview GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Résultats :

Température de départ : 1,2°C
 Température de fin : 1,5°C
 Différence : 0,3°C



Bac inox GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Résultats :

Température de départ : 1,3°C
 Température de fin : 2,9°C
 Différence : 1,6°C



Température varie entre 1,7 degrés +/- 2,0 degrés

Étiquettes StoreSafe®

- Les étiquettes et la colle se dissolvent complètement en moins de 30 secondes.
- Passez-les sous l'eau chaude ou froide ou mettez-les dans le lave-vaisselle. Sans danger pour tous les égouts et systèmes septiques.
- Elles ne laissent aucun résidu collant susceptible d'être un lieu de reproduction des bactéries.



DANGERS X



BONNES PRATIQUES ✓



PRÉPARATION ET CUISINE

Les aliments sont sujets au plus haut risque de rupture de la chaîne du froid pendant la phase de préparation. Le refroidissement inadéquat des aliments chauds est la principale cause d'intoxication alimentaire, suivie de près par le réchauffement inadéquat. L'utilisation de produits permettant aux opérateurs de réduire la manipulation et gagner du temps minimise également le risque de rupture de la chaîne du froid.

CONSEILS

Les principales sources de contamination croisée lors d'une opération sont la viande crue, la volaille et les fruits de mer. La décongélation de la viande dans les bacs à fond perforé permet de garder les jus et les graisses à l'écart des fruits et légumes et des aliments prêts à consommer.



DANGERS

Contamination croisée :
Le refroidissement des aliments dans des conteneurs ouverts ou mal couverts risque de les exposer à d'autres produits et aux bactéries nuisibles.

Rupture de la chaîne du froid :
Un contrôle de température incorrect donne aux bactéries les conditions idéales pour proliférer rapidement et nuire à la sécurité alimentaire.



BONNES PRATIQUES

- Réduisez la manipulation des produits et minimisez le risque de contamination croisée en utilisant des produits polyvalents.
- Décongelez sans danger la viande et la volaille dans les bacs à fond perforés COLANDER pour maintenir les jus à l'écart.
- Refroidissez rapidement dans les 2 heures les aliments chauds, à des températures sans danger de 21°C et dans les 4 heures au-dessous de 4°C.
- Divisez les aliments dans des conteneurs peu profonds pour les refroidir plus rapidement.
- Ne décongelez jamais les aliments à température ambiante et ne les réchauffez jamais sur des tables à bain-marie.

Solutions Produits



Bacs GN Haute Température H-Pans™

Réduisez la manipulation et le risque de contamination avec un bac qui peut aller de la préparation au réfrigérateur, puis au four et sur la table à bain-marie.

- Sans danger entre -40°C et +190°C.
- Idéal pour l'utilisation dans les fours à micro ondes et sur les tables à bain-marie.
- Utilisez des couvercles pour les H-pans afin de protéger le contenu contre les aliments non cuits et autres contaminants.



FlipLids® avec encoche pour les bacs GN Haute Température H-Pans

Idéaux pour l'utilisation sur les tables à bain-marie.

- Le contenu reste couvert quand il n'est pas utilisé.
- Ils assurent que les aliments chauds sont maintenus à la température correcte.



Bac perforé COLANDER pour bacs GN H-Pans™

Cuisez, égouttez, conservez et servez dans le même conteneur.

- Réduit le risque de rupture de la chaîne du froid car les bacs peuvent aller directement du four à micro ondes, du cuit-vapeur ou du four sur les tables à bain-marie et les chauffe-plats.
- Les liquides et la graisse chaude sont égouttés des aliments, permettant d'en améliorer la qualité.



SERVICE

Une mauvaise hygiène du personnel, en particulier s'il ne se lave pas les mains correctement, est l'une des principales causes d'intoxication alimentaire. Il est nécessaire de fournir le moyen de se laver les mains, même lors d'événements ayant lieu à l'extérieur des locaux, afin d'assurer la sécurité alimentaire. Pour contribuer à éliminer le danger pour les aliments pendant le service, utilisez des produits qui les maintiennent à des températures sans danger et qui font office de barrière contre les contaminants.



DANGERS

Contamination croisée :
Les glaçons stockés dans des bacs non couverts et servis avec des mains nues ou dans des verres sales peuvent héberger des bactéries nuisibles. La glace contaminée utilisée pour maintenir les aliments au froid pendant le service peut se mélanger avec les aliments et compromettre la sécurité.

Rupture de la chaîne du froid :
Les aliments gardés à des températures peu sûres sur les bars à aliments et les stations de préparation sont sujets à une prolifération rapide des bactéries.

CONSEILS

La glace est souvent contaminée lorsque les employés mettent leurs mains nues dans les caddies ou utilisent des verres qui peuvent se casser ou se fêler. Utilisez toujours des cuillères pour garder les bactéries et les contaminants à l'écart de la glace.



BONNES PRATIQUES

- Couvrez les aliments et la glace quand vous ne les utilisez pas afin de minimiser le risque d'exposition.
- Fournissez des ustensiles pour le service afin d'éviter le contact des mains nues avec les aliments.
- Utilisez toujours des cuillères pour garder les bactéries et les contaminants à l'écart de la glace.
- Maintenez les aliments froids à 3°C ou au-dessous et les aliments chauds au-dessus de 65°C.
- Utilisez des bacs qui gardent les aliments au froid pendant plusieurs heures sans avoir à utiliser de la glace compliquée à employer et potentiellement contaminée.

Buffets mobiles

Leur isolation en mousse de polyuréthane garde les aliments au froid pendant plusieurs heures.

- Système totalement portable.
- Un auvent d'hygiène protège les aliments des bactéries nuisibles.
- Les bacs ColdFest® ou les buffets Camchillers® conservent les aliments au frais et sans danger pendant des heures.



ColdFest® Bacs GN Eutectiques

Ils gardent les aliments au froid à des températures sans danger sans qu'il y ait besoin de glace compliquée à utiliser.

- Refroidissez ColdFest pendant 8 heures au congélateur, puis ajoutez des ingrédients déjà refroidis.



Chariots à glace SlidingLid™

Ils gardent la glace au froid pendant plusieurs jours, même dans la chaleur et l'humidité.

- Le couvercle coulissant contribue à réduire le risque de contamination. Il coulisse vers l'arrière pour faciliter l'accès ; il coulisse pour se fermer quand il n'est pas utilisé.
- Le double fond garde la glace à l'écart de l'eau, prolongeant la durée de maintien.



Lavage des mains

L'une des premières choses que regardent les inspecteurs sanitaires est un évier désigné uniquement pour le lavage des mains. En fournissant un poste de lavage des mains lors d'événements ayant lieu à l'extérieur des locaux, vous envoyez un signal clair que toutes les précautions sont prises pour servir des aliments en toute sécurité.

- Il fournit un poste portable de lavage des mains.



Chariot de lave-mains

Chariot de lave-mains mobile à utiliser dans tous les lieux.

- Il fait couler de l'eau chaude et froide jusqu'à 60°C.
- Le chauffe-eau interne a une capacité de 9L et chauffe l'eau en 10 minutes.
- Deux réservoirs d'eau fraîche de 19L et deux réservoirs d'eau usée de 28L assurent jusqu'à 70 lavages de mains.



Se laver les mains dans des lavabos désignés à cet effet réduit considérablement le risque de contamination des aliments par des mains sales.

MAINTIEN ET TRANSPORT

Le risque substantiel de rupture de la chaîne du froid ne cesse pas une fois que les aliments ont été préparés. Garder une température adéquate pour les aliments est un défi capital lors de leur maintien et de leur transport.

CONSEILS

Pour maximiser le maintien en température dans les conteneurs de transport isothermes, remplissez complètement le conteneur de transport avec les bacs gastronormes, ou utilisez un ThermoBarrier® pour réduire la cavité.



DANGERS

Contamination croisée :

Le transport des aliments dans des bacs couverts de papier aluminium peut provoquer des éclaboussures qui contaminent d'autres aliments et compromettent la sécurité.

Rupture de la chaîne du froid :

Le mauvais contrôle de la chaîne du froid pendant le transport peut entraîner une prolifération rapide des bactéries nuisibles.



BONNES PRATIQUES

- Transportez et maintenez les aliments chauds et froids dans conteneurs de transport isothermes qui maintiennent la bonne température.
- Les bacs gastronormes peu profonds de 6,5 cm permettent de maintenir des températures sans danger pour les aliments.
- Couvrez les bacs avec des couvercles pour maintenir les températures et protéger le contenu.
- Préchauffez ou prérefroidissez les conteneurs isothermes avant de les charger afin de maintenir la température.
- Étiquetez l'extérieur de chaque conteneur isotherme afin de minimiser l'ouverture et la fermeture des portes et par conséquent la perte de température.

Solutions Produits



EPP Cam GoBox® - Conteneurs isothermes pour bacs GN

- Léger en polypropylène expansé (EPP) un matériau écologique à base de mousse isolante performance.
- Conserve en toute sécurité les aliments froids en dessous de 4°C et les aliments chauds au-dessus de 64°C pendant plus de 4 heures.
- Capable de transporter d'importantes charges.



Conteneurs isothermes pour bacs GN

- Garantie de garder au chaud les aliments chauds et au froid les aliments froids pendant plusieurs heures.
- Les poignées moulées ne se brisent pas.
- Empilables pour faciliter le transport.



Conteneur isotherme pour bacs GN - UPC300

- Porte sans joint entièrement amovible.
- Possibilité d'étiquetage sur la porte pour identifier les menus ou lieux de livraison.
- Fabrication sans soudure pour une meilleure durabilité.



Conteneur isotherme pour bacs GN - UPCS400

- La coque externe solide et l'isolement en mousse épaisse gardent les aliments au frais et sans danger pendant plusieurs heures.
- La pince de menu à l'extérieur du sac de transport permet d'identifier le contenu sans ouvrir la porte.
- Le joint incorporé est facile à nettoyer.



Les accessoires améliorent le maintien de la température, même quand on ouvre et ferme souvent les portes et quand ils sont utilisés dans des températures externes extrêmes.



ThermoBarrier®

- Minimisent la perte de température dans les conteneurs de transport partiellement remplis.
- Séparent les bacs pleins des bacs vides afin d'optimiser le maintien de la température.

Camchiller®

- Plaque eutectique froide assure que les aliments froids sont maintenus au-dessous de 4°C pour une durée de temps prolongée.
- À utiliser pour refroidir au préalable les conteneurs de transport à provisions.

Camwarmer®

- Plaque eutectique chaude maintient les aliments chauds pour une durée de temps prolongée.
- À utiliser pour préchauffer conteneurs. Élimine l'ennui d'avoir à utiliser de l'eau chaude.

Solutions Produits

Ultra Camcarts® Chariots de transport isothermes pour bacs gastronormes

Leur isolation en mousse de polyuréthane, et leur coque en polypropylène, permettent de garder au chaud les aliments chauds et au froid les aliments froids pendant plusieurs heures.

- Les poignées moulées ne se brisent pas.
- Choisissez parmi diverses tailles et capacités de conteneurs.
- Faciles à nettoyer pour empêcher la prolifération des bactéries nuisibles.



Conteneur et chariot isotherme à porte chauffante

Prolongent la durée de conservation des aliments chauds et assurent leur salubrité.

- La température de 65 à 74°C, n'étant pas excessive, ne dessèche pas les aliments et ne les cuit pas.
- Temps de préchauffage de 60 minutes à partir de la température ambiante.
- La température se rétablit en 3 minutes après l'ouverture-fermeture de la porte.



Pro Cart Ultra™

Le premier chariot de transport à compartiments à maintenir simultanément en température les aliments chauds et froids de façon active, sans compresseur.

- Ce conteneur grande capacité permet de transporter des bacs alimentaires GN, des plaques à pâtisserie 60 x 40 cm, des plateaux et des boîtes à pizzas dans deux compartiments isothermes distinctes.
- Personnalisez cette unité afin de l'adapter à vos menus en choisissant un maintien au chaud ou au froid ou neutre pour chaque compartiment.
- Ces blocs chauffants ou de refroidissements sont écoénergétiques et consomment chacun moins de 5 ampères.
- Le bloc de refroidissement repose sur une technologie thermoélectrique respectueuse de l'environnement.
- Ces deux blocs sont vendus séparément pour s'adapter rapidement aux modifications des repas ou de fonctionnement.
- Même sans électricité, ce chariot peut maintenir des températures salubres pendant plus de 4 heures.
- Livré avec des roues ultrarésistantes de 15 cm.



**ÉLECTRIQUE
CHAUD**



**ÉLECTRIQUE
FROID**

**Le seul chariot qui
peut changer avec
votre menu !**



Maintient la salubrité des aliments entre 65,5 et 74°C avec une chaleur pré-réglée adaptée, douce et non rayonnante.



La commande numérique permet un réglage du froid vde 0,3 à 4,4°C.



Neutre

NETTOYAGE ET ASEPTISATION

Il est nécessaire d'avoir des équipements propres et hygiéniques pour ranger, préparer et servir les aliments en toute sécurité. Des produits faciles à nettoyer et ne rouillant pas inhibent la prolifération des bactéries nuisibles.



DANGERS

Contamination croisée :

La rouille, la graisse, la saleté et les résidus collants des étiquettes sur des assiettes et des équipements mal nettoyés et mal aseptisés peuvent héberger des bactéries nuisibles. Les assiettes et les verres qui ne sont pas rangés correctement peuvent être contaminés par la saleté, les insectes et les microbes.

CONSEILS

Les parois fermées des Camracks garantissent que les verres ne seront pas contaminés depuis le côté par les doigts des employés, la saleté, les insectes et les solutions de nettoyage. Ils éliminent la nécessité d'avoir des emballages en plastique difficiles à utiliser ! Les couvercles Camrack sont une meilleure alternative que les couvercles en plastique ou en vinyle à taille unique qui peuvent traîner sur les sols sales et contaminer le contenu.



BONNES PRATIQUES

- **Un nettoyage correct comporte quatre phases : nettoyage, rinçage, aseptisation et séchage à l'air.**
- **Les équipements et les petits ustensiles propres doivent être rangés couverts et à l'écart du sol pour éviter d'avoir à les relaver inutilement.**
- **Séchez toujours à l'air les assiettes, les verres et les ustensiles.**
- **Utilisez des chariots à assiettes à diamètre réglable pour transporter les assiettes de différentes tailles afin de minimiser la casse.**
- **Les produits antirouille et résistants à la corrosion dans les aires de lavage de la vaisselle minimisent la prolifération des bactéries.**

Solutions Produits



Camracks®

Un système complet et hygiénique de lavage, de stockage et de transport de la vaisselle.

- Les compartiments internes ouverts favorisent le nettoyage à fond et le séchage rapide.
- Des parois fermées et un couvercle empêchent la poussière, les bactéries ou les parasites de pénétrer dans le contenu aseptisé.
- Pour créer un système de stockage hygiénique après le lavage, empilez simplement les Camrack sur le chariot et fermez avec le couvercle Camrack.
- Les chariots maintiennent les casiers en hauteur en toute sécurité et facilitent le transport.
- Les casiers se placent dans n'importe quel lave-vaisselle commercial ; ils sont réalisés pour résister aux produits chimiques et aux températures allant jusqu'à 93°C.

Trouvez le casier qui correspond à vos verres à l'adresse www.cambro.com/mycamracks



Chariots à assiettes à diamètre réglable

- Le chariot à assiettes réglable protège les assiettes du bris et des fêlures.
- Réglez facilement les colonnes selon les besoins pour ranger en même temps plusieurs tailles d'assiettes.
- Couvercle hygiénique adapté inclus pour protéger la vaisselle propre.



Chariot à vaisselle

Rangez et protégez les assiettes propres.

- Housse de protection en nylon incluse.
- Ils optimisent l'espace de stockage quand vous utilisez un grand nombre d'assiettes de la même taille.



Chariot de séchage et de rangement incliné

- Clayette de conception unique d'une capacité chacune de 8 plaques chaudes pour la distribution de repas ou utilisable pour sécher, stocker et transporter des bacs ou autres articles de cuisine.
- S'installe directement sur les traverses d'étagère.



Chariot de séchage et de rangement vertical

- Clayette modulable à 7 emplacements conçu pour sécher et stocker des plateaux, plaques à pâtisserie, planches à découper et couvercles.
- S'installe directement sur les traverses d'étagère.



LISTE DE CONTRÔLE



RÉCEPTION

Supports de rangement
Chariots de service

- | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Chariots utilitaires | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Étiquettes StoreSafe® | <input type="checkbox"/> |



RANGEMENT

Rayonnage Camshelving®
Étiquettes StoreSafe
Bacs GN en Camview®

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | CamSquares® et couvercles | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Boîtes à provisions rondes translucide | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | | |



PRÉPARATION ET CUISSON

Bacs GN H-Pans™ et couvercles
COLANDERS pour bacs GN H-Pans™

- | | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Bacs GN en Camview | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Étiquettes StoreSafe | <input type="checkbox"/> |



SERVICE

Buffets mobiles
Bacs GN ColdFest®
Ustensiles Camtensils®

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Chariots à glace SlidingLid™ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Éviers autonomes | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Accessoire de lave-mains | <input type="checkbox"/> |



CONSERVATION ET TRANSPORT

Conteneur et chariot à porte chauffante pour le maintien en température
Conteneurs isothermes pour bacs GN
Chariots isothermes pour bacs GN
Conteneur isotherme pour bacs GN - UPCS400 ou UPC300
EPP Cam GoBox - Conteneurs isothermes pour bacs GN

- | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pro Cart Ultra™ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | ThermoBarriers® - Séparation | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Camchiller® - Plaque eutectique froide | |
| <input type="checkbox"/> | Camwarmer® - Plaque eutectique chaude | <input type="checkbox"/> |
| | Bacs GN H-Pans™ et couvercles | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Bacs GN et couvercles en Camview® | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | | |



NETTOYAGE et ASEPTISATION

Casiers de lavage - Camracks®
Chariots à assiettes à diamètre réglable
Chariots à assiettes
Chariot de séchage

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Étagères murales et prolongateurs | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Chariots de service | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Chariots utilitaires | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | | |

LISTE DE CONTRÔLE POUR INSPECTION

RÉCEPTION

- Inspection immédiate des denrées afin de vérifier leur qualité, et de déceler des signes de rupture de chaîne du froid.
- Les aliments froids et congelés sont transférés dans une installation frigorifique dans les 15 minutes.
- Les produits périssables et les plats prêts à consommer sont étiquetés avec la date de livraison et de consommation.
- Les fruits et les légumes sont rangés hors des cartons d'expédition et à une hauteur d'au moins 15,3 cm du sol.

RANGEMENT

- Tous les rayonnages des réfrigérateurs et des congélateurs sont propres et exempts de rouille.
- La viande crue, la volaille et les fruits de mer sont couverts et rangés au-dessous des aliments préparés de fruits et légumes.
- Les aliments sont couverts avec des couvercles hermétiques et rangés à au moins 15,3 cm du sol.
- Tous les produits alimentaires sont étiquetés avec leur nom, la date, le temps de préparation et la date consommation.
- Les aliments sont utilisés sur la base du système de gestion des stocks Premier entré Premier sorti.

PRÉPARATION ET CUISSON

- Les aliments sont décongelés correctement.
- Les aliments sont refroidis rapidement et sans danger hors zone de contamination.
- Les employés suivent les règles de bonne hygiène personnelle quand ils travaillent avec les aliments.
- Les aliments sont cuits à des températures sans danger et sont maintenus pendant 15 secondes.
- Réchauffez rapidement les aliments en utilisant des méthodes approuvées.

SERVICE

- Les aliments sont maintenus à température appropriée pendant le service.
- Les aliments et la glace sont protégés des contaminants pendant le service.
- Le personnel se lave les mains uniquement dans les lavabos désignés à cet effet.
- Le contact avec les mains nues est minimisé pour les aliments prêts à consommer.

CONSERVATION ET TRANSPORT

- Les aliments chauds sont maintenus au-dessus de 65°C.
- Les aliments froids sont maintenus à 3°C ou au-dessous.
- Des installations adéquates de lavage des mains sont fournies et sont à disposition.
- Les aliments sont transportés dans des conteneurs isothermes qui gardent la température pendant plusieurs heures et supportent bien les voyages.

NETTOYAGE et ASEPTISATION

- Tous les ustensiles et les équipements sont lavés et aseptisés.
- La vaisselle et les verres sont nettoyés et rangés pour empêcher la contamination.





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

CAMBRO EUROPEAN LOGISTICS
TEL: (49) 7022 90 100 0
FAX: (49) 7022 90100 19
cambroeuropa@cambro.com

CAMBRO FRANCE
TEL : 0800 910 878 Numéro Vert
FAX : 01 72 70 35 82
cambrofrance@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company. Printed in the U.S.A.

LITX1855FR

1071802