Люди. Процесс. Продукция.

ОТСКАНИРУЙТЕ, ЧТОБЫ ВЫИГРАТЬ

Выигрыш в ежемесячной лотерее Cambro позволит Вам получить бесплатную продукцию!
*Отсканируйте этот код (QR Code) или посетите сайт http://www.cambro.com/win

*См. подробности конкурса на сайте www.cambro.com/win.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

ВВЕДЕНИЕ

Программа StoreSafe® разработана для того, чтобы предложить предприятиям общественного питания изделия фирмы Cambro, помогающие выполнять требования по безопасному обращению с пищевыми продуктами. Программа StoreSafe основана на легкой очистке изделий, упрощенном хранении и перемещении пищевых продуктов и предотвращении их загрязнения, тем самым способствуя соблюдению государственных санитарно-гигиенических правил на кухнях предприятий общественного питания. Изделия, предлагаемые в нашей справочной брошюре, помогут вам предотвращать три важнейших опасности, угрожающих пищевым продуктам:

- несоблюдение температурного режима хранения;
- перекрестное загрязнение;
- несоблюдение правил личной гигиены.

Все изделия фирмы Cambro предназначены сводить к минимуму затраты времени и усилий, в то же время уменьшая риск распространения заболеваний, связанных с потреблением пищевых продуктов. Фирма Cambro, применяющая как традиционные, так и инновационные средства, продолжает лидировать в области поставок инвентаря и оборудования предприятиям общепита, помогая им предлагать посетителям безопасно приготовленные блюда.

СОДЕРЖАНИЕ

Приемка продуктов 4-5

Стеллажи Camshelving® 6-7

Хранение продуктов 8-9

Приготовление блюд 10-11

Обслуживание 12-13

Хранение и перевозка блюд 14-15

Очистка и дезинфекция 16-17

Контрольный список 18-19

StoreSafe

Компания Cambro делает все возможное для того, чтобы поставлять предприятиям общественного питания продукцию, способствующую соблюдению правительственных санитарно-гигиенических норм.

EcoSafe

Компания Cambro принимает существенные меры по обеспечению экономного использования природных ресурсов.

ПРИЕМКА

Обеспечение безопасности пищевых продуктов начинается с их разгрузки и приемки. Безотлагательно проверяйте доставленные продукты на наличие признаков загрязнения и несоблюдения надлежащего температурного режима хранения. Извлекайте пищевые продукты из транспортных упаковок и сразу размещайте быстро портящиеся продукты в охлаждаемых хранилищах. Это способствует повышению качества пищевых продуктов и предотвращает проникновение в кухни бактерий и паразитов, облюбовавших нижние поверхности транспортных упаковок.

ОПАСНОСТИ

Перекрестное загрязнение

Картонные коробки с овощами, фруктами, яйцами и мясом часто бывают загрязнены болезнетворными бактериями, плесенью и (или) паразитами, которые переносятся на любые соприкасающиеся с такими коробками поверхности в кухне.

Несоблюдение температурного режима

Выдерживайте пищевые продукты в холодильниках и морозильниках в течение 15 минут для того, чтобы приостановить размножение бактерий, вызывающих заболевания, связанные с потреблением пищевых продуктов.

Подтоварники

Размещайте коробки и упаковки на подтоварниках, упрощающих проверку.

- Подтоварники позволяют безопасно размещать пищевые продукты на высоте 30,5 см над уровнем пола, подальше от грязи и паразитов. Такая высота над уровнем пола в два раза больше предусмотренной правилами санитарно-гигиенического контроля, принятыми в США.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Тщательно проверяйте состояние пищевых продуктов, убеждаясь в приемлемости их качества и в том, что они хранились при безопасной температуре.*
- *Перемещайте быстро портящиеся продукты в помещения, обеспечивающие надлежащие условия хранения, в том числе безопасную температуру, в течение 15 минут после разгрузки.*
- *Перемещайте пищевые продукты из картонных коробок в закрытые стерилизованные пластиковые коробки для хранения пищевых продуктов.*
- *Храните все пищевые продукты только в закрытых емкостях на высоте не менее 15,3 см над уровнем пола, чтобы предотвратить их перекрестное загрязнение.*

Тележки KD для обслуживания и перевозки

Быстро перемещайте пищевые продукты с участка разгрузки в охлаждаемые хранилища и морозильники.

- Тележки прочны и долговечны.
- Полипропиленовые полки легко очищаются, не ржавеют и не поддаются коррозии.

Тележки для обслуживания

Прочные и надежные универсальные тележки для обслуживания.

- Тележки повышенной маневренности легко очищаются и практически не ржавеют.

StoreSafe

HACCP

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Дуршлаги ColanderKits™

Храните свежие фрукты и овощи, рыбу, мясо и птицу в дуршлагах ColanderKit.

- Жидкости и соки стекают на дно пищевого контейнера.
- Достаточный просвет обеспечивает изоляцию пищевого продукта от жидкостей.

Позволяет безопасно хранить продукты и сокращает затраты времени и сил.

Контейнеры Camcrisper®

Храните немытые продукты, пока они не понадобятся в контейнерах Camcrispers.

- Контейнеры Camcrispers перемещаются на роликах непосредственно с участка разгрузки в охлаждаемые временные хранилища.
- Промывайте овощи и фрукты и храните их готовыми к безопасному приготовлению.

СОВЕТЫ

Не размножайте в кухне паразитов и вредные бактерии! Не приносите загрязненные транспортные упаковки в чистые помещения для приготовления и хранения продуктов.

Если производится приемка «натуральных» или «местных» фруктов и овощей, выращенных без применения традиционных пестицидов, внимательно проверяйте продукты на участке разгрузки, чтобы не допустить проникновения паразитов в кухню.

Закрытые крышками коробки для пищевых продуктов защищают содержимое от перекрестного загрязнения, вызванного разливами и подтекающими упаковками. Мясные соки скапливаются на дне коробки с мясом и не контактируют с фруктами, овощами и другими готовыми к употреблению продуктами.

Коробки Camwear® для пищевых продуктов с крышками SlidingLid™

Перемещайте сыпучие продукты из картонных упаковок в коробки для хранения пищевых продуктов.

- Крышки сдвигаются, обеспечивая быстрый доступ к содержимому и сводя к минимуму затраты времени на выбор и выемку продуктов.
- Коробки предотвращают перекрестное загрязнение, так как их сдвигающиеся крышки не снимаются и не соприкасаются с поверхностями, подверженными загрязнению.

Коробки Camwear® из красного поликарбоната

для хранения сырого мяса.

- Красноватый цвет пластика предупреждает о том, что коробка предназначена для хранения мяса, и это способствует предотвращению загрязнения других продуктов.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Система быстро очищающихся, не ржавеющих стеллажей — первая линия обороны, обеспечивающая безопасность пищевых продуктов. Ржавые или грязные полки немедленно привлекают внимание инспекторов, свидетельствуя о несоблюдении санитарно-гигиенических норм на кухне. Camshelving — бесспорно самые гигиеничные из предлагаемых на рынке стеллажей для хранения пищевых продуктов. Предлагаются решетчатые полки, способствующие циркуляции воздуха, и сплошные полки, позволяющие быстро удалять просачивающиеся жидкости.

ОПАСНОСТИ

Перекрестное загрязнение

Пыль, жир и разлитые жидкости из коробок с пищевыми продуктами способствуют размножению вредных бактерий, подвергая риску хранящиеся продукты. Ржавеющие полки почти невозможно очистить; они становятся источниками распространения опасных микробов, вызывающих порчу хранящихся продуктов.

CAMGUARD®
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Воздействие ионов серебра препятствует размножению плесени, грибков и бактерий. Материал Camguard находится внутри стеллажных полок, в связи с чем он никогда не изнашивается, не стирается и не смывается, постоянно оказывая подавляющее воздействие на рост вредных бактерий.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Не допускайте загрязнения полок, предотвращая размножение бактерий и порчу хранящихся продуктов.*
- *Сразу протирайте начисто полки, на которые были пролиты жидкости, и поверхности под этими полками.*
- *Устанавливайте в холодильных и морозильных камерах нержавеющие, не поддающиеся коррозии стеллажи.*
- *Храните пищевые продукты на высоте не менее 15,3 см над уровнем пола, чтобы препятствовать их загрязнению и доступу к ним паразитов.*
- *Храните мясо, рыбу, молочные продукты, овощи и фрукты в отдельных секциях системы стеллажей.*

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

СОВЕТЫ

Эпоксидное покрытие полок трескается и изнашивается в условиях интенсивной эксплуатации; кроме того, пищевые кислоты разъедают такие покрытия. Обнажившийся металл быстро ржавеет.

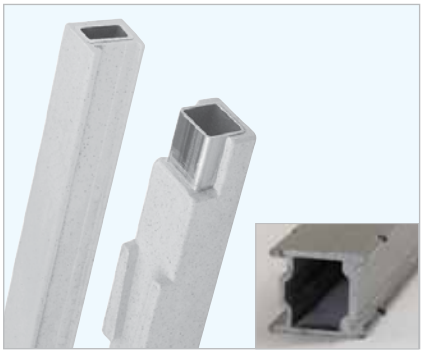
Так как стеллажи Camshelving не ржавеют, их не нужно заменять, то со временем это позволяет экономить деньги.

Простота очистки

- Полки легко снимаются и устанавливаются в посудомоечной машине.
- Протирая начисто полки со следами разлившихся жидкостей, вы уменьшаете риск загрязнения продуктов.

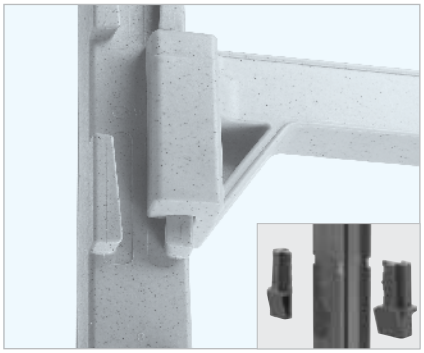
Отсутствие ржавчины

- На стеллажах Camshelving нет сварных швов или обнаженных металлических поверхностей — их секции не ржавеют и не поддаются коррозии.
- Система стеллажей, безопасно выдерживающая охлаждение до –38°C, идеальна в холодильных и морозильных камерах и в условиях повышенной влажности.
- Гарантия отсутствия следов ржавчины и коррозии на перекладинах и стойках предоставляется на весь срок их службы.



Прочность и долговечность

- Внутренняя стальная арматура несущих компонентов, перекладин и стоек, гарантирует прочность, долговечность и устойчивость стеллажей Camshelving.
- Толстое внешнее покрытие из полипропилена не обкалывается, не ломается и устойчиво к коррозии.



Простота сборки и регулировки

- Полки можно устанавливать выше или ниже, перемещая их на расстояние, кратное 10 см, без разборки секции стеллажа.
- Это позволяет быстро приспосабливать стеллажи к изменениям меню.

Ярлыки

Помогают быстро распознавать содержимое и уменьшают вероятность перекрестного загрязнения продуктов.

Передвижные секции

Легко передвигаются, позволяя беспрепятственно мыть полы и стены вокруг стеллажей.

StoreSafe NSF COMPONENTS HACCP EcoSafe

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

При неправильном хранении качество пищевых продуктов снижается, и они подвергаются опасности загрязнения. Для соблюдения санитарно-гигиенических норм в процессе хранения пищевых продуктов необходимы:

- регистрация времени доставки и срока использования пищевых продуктов (продукты, доставленные первыми, используются в первую очередь);
- сводящее к минимуму затраты времени четкое обозначение ингредиентов, используемых при приготовлении блюд, перечисленных в меню;
- хранение продуктов в герметичных емкостях, предотвращающих их перекрестное загрязнение.

ОПАСНОСТИ

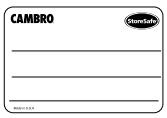
Перекрестное загрязнени

Содержимое открытых емкостей для хранения подвергается воздействию других пищевых продуктов и вредных загрязнителей. Несмывающиеся следы липкой ленты и ярлыков на упаковках и коробках способствуют размножению опасных бактерий.

Контейнеры для ингредиентов

Храните в таких контейнерах сухие сыпучие ингредиенты (такие, как мука и зерновые продукты).

- В этих контейнерах, не допускающих проникновения паразитов, продукты сохраняют свежесть.
- Прозрачная сдвигающаяся крышка упрощает доступ к продуктам и позволяет быстро распознавать содержимое.



Ярлыки StoreSafe®

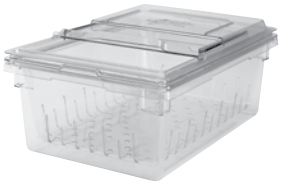
- Ярлыки и удерживающий их клей полностью растворяются при мойке в течение менее чем 30 секунд.
- Смывайте ярлыки горячей или холодной водой (или в посудомоечной машине). Эти ярлыки не создают какой-либо опасности для канализационных систем.
- Растворимые ярлыки не оставляют липких следов, способствующих размножению бактерий.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Храните продукты в прозрачных емкостях с плотно закрывающимися крышками, упрощающими доступ к продуктам и сводящими к минимуму риск их загрязнения.*
- *Храните все сырые и приготовленные продукты в различных емкостях, тем самым предотвращая перекрестное загрязнение. Закрывайте емкости крышками, а не пластиковой пленкой, хуже защищающей содержимое от проникновения разлитых жидкостей и загрязнителей.*
- *Обозначайте и датируйте емкости с пищевыми продуктами растворимыми ярлыками со смывающимся клеем; устранение липких следов, оставляемых обычными ярлыками, способствует уменьшению риска размножения опасных бактерий.*
- *Используйте в первую очередь продукты, доставленные первыми, чтобы предотвратить порчу залежавшихся продуктов.*

Коробки Camwear® для пищевых продуктов

Перемещайте в пластиковые коробки сыпучие продукты, доставленные в картонных упаковках, часто подвергающихся загрязнению.



Дуршлаги ColanderKits™

Полностью укомплектованная система обеспечения безопасности пищевых продуктов.

- Храните сырое мясо, рыбу на льду и сыпучие пищевые продукты в отдельных емкостях, безопасно изол ированных от продуктов, готовых к употреблению.
- Стекающие жидкости накапливаются на дне коробки с внутренним дуршлагом; коробка быстро и легко опорожняется и моется.

СОВЕТЫ

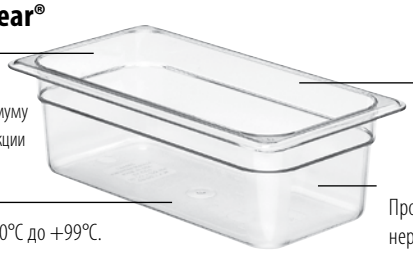
Липкие следы, оставляемые изоляционной лентой и обычными ярлыками, привлекают тараканов и мух. Не заманивайте этих паразитов в кухню!

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Лотки из поликарбоната Camwear® для пищевых продуктов

- Пользуйтесь неглубокими лотками для охлаждения приготовленных продуктов. После снижения температуры продукта до безопасного уровня закрывайте лотки герметичными крышками, защищающими содержимое и упрощающими обращение с продуктами.

Поликарбонат Camwear®



Не вступает в химические реакции с пищевыми продуктами; сводит к минимуму потенциально опасные химические реакции и кислотные воздействия.

Быстро очищается и безопасен в посудомоечных машинах.

Выдерживает температуру от –40°C до +99°C.

Прозрачный, практически неразрушимый поликарбонат позволяет визуально распознавать содержимое емкостей на расстоянии.

В лотках из поликарбоната Camwear продукты остаются такими же холодными, как в лотках из нержавеющей стали

Крышки из поликарбоната Camwear®

Защита всех емкостей для хранения пищевых продуктов крышками из поликарбоната Camwear имеет большое значение для обеспечения безопасности продуктов. Под такими крышками продукты остаются свежими дольше, чем в емкостях, закрытых полиэтиленовой пленкой.

- Крышки защищают содержимое от подтекающих жидкостей, разливов и других источников загрязнения, возникающих в охлаждаемых хранилищах.
- Крышки легко очищаются и безопасны в посудомоечных машинах.

Плоская крышка

- Способствует максимальному увеличению вместимости лотка.

Крышка с ручкой

- Глубокая вплавленная ручка обеспечивает надежный захват крышки.
- Предлагаются также черные крышки, не пропускающие свет. Такие крышки способствуют поддержанию свежести продуктов и предотвращают их обесцвечивание.

Крышка с выемкой и ручкой

- Позволяет оставлять раздаточные ложки в лотках с пищевыми продуктами, не выкладывая ложки на столы, которые могут быть загрязнены.

Крышки FlipLid®

- Откидываются вверх, обеспечивая быстрый доступ к содержимому.
- Уменьшают вероятность перекрестного загрязнения, так как крышки не снимаются с лотков.

Крышки GripLid™

- Крышка «обхватывает» боковые поверхности лотка для пищевых продуктов, обеспечивая высокоэффективную защиту от разливов и других источников загрязнения.
- Устраняет необходимость в использовании закрывающей лотки полиэтиленовой пленки, тем самым сводя к минимуму затраты времени.

Емкости для хранения

Квадратные емкости CamSquare®

Позволяют максимально эффективно использовать объем хранилища.

- Четкая шкала делений способствует упрощению инвентаризации.
- Защелкивающиеся крышки, соответствующие по цвету нанесенным шкалам делений, позволяют быстро и надежно защищать ингредиенты от нежелательных воздействий.

Круглые емкости

Идеальные емкости для смешивания и охлаждения.

- Четкая шкала делений упрощает смешивание ингредиентов и позволяет с первого взгляда определять, какие запасы продуктов нуждаются в пополнении.
- Предлагаются герметично закрывающиеся крышки из поликарбоната и экономичные крышки с уплотнениями.
- В крышках с уплотнениями предусмотрены внутренние и наружные уплотнения, полностью предотвращающие разливы. Герметичные уплотнения способствуют поддержанию свежести продуктов.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Пищевые продукты подвергаются наибольшему риску, связанному с несоблюдением температурного режима, на этапе приготовления блюд. Неправильное охлаждение горячих блюд — самая распространенная причина заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; вторая по распространенности причина таких заболеваний — неправильный повторный подогрев блюд. Применение средств, помогающих предприятиям сокращать затраты усилий и времени, одновременно позволяет сводить к минимуму нарушения температурного режима.

ОПАСНОСТИ

Перекрестное загрязнение

Охлаждение пищевых продуктов в незакрытых или плохо закрытых лотках подвергает их опасности загрязнения другими продуктами и болезнетворными бактериями.

Несоблюдение температурного режима

Неправильный контроль температуры создает идеальные условия для быстрого размножения бактерий и делает пищевые продукты небезопасными.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Сокращайте затраты времени на обращение с пищевыми продуктами и сводите к минимуму возможности перекрестного загрязнения, применяя средства многоцелевого назначения.*
- *Безопасно размораживайте и маринуйте мясные продукты и птицу в лотках с дуршлагами, изолирующими стекающие жидкости от других продуктов.*
- *Быстро охлаждайте горячие блюда до безопасной температуры 21°C в течение 2 часов и до температуры ниже 4°C в течение 4 часов.*
- *Разделяйте пищевые продукты, перекладывая их в неглубокие (глубиной 6,5 см) лотки, ускоряющие охлаждение.*
- *Повторно нагревайте пищевые продукты до безопасной температуры как минимум на 15 секунд в течение 2 часов.*
- *Никогда не размораживайте пищевые продукты при комнатной температуре или на пару.*

Лотки с дуршлагами способствуют обеспечению безопасности пищевых продуктов, сокращая время, затрачиваемое на обращение с продуктами.

Дуршлаги для лотков из поликарбоната Camwear®

Промывайте продукты, сливайте жидкости, приготавливайте и храните блюда в одном и том же лотке.

- Просвет высотой 2,5 см между дуршлагом и пищевым лотком обеспечивает достаточное пространство для слива и способствует продлению срока хранения продуктов в свежем состоянии.
- Идеальные емкости для приготовленных овощей, для хранения морских продуктов на льду и для маринования мяса. Помидоры больше не будут выглядеть лежавшими и дряблыми!
- Для того, чтобы слить жидкость, достаточно вынуть дуршлаг из лотка.

Дуршлаги для лотков H-Pans™

Готовьте продукты, сливайте жидкости, храните и подавайте блюда с помощью одного и того же лотка.

- Уменьшает риск нарушения температурного режима, так как лоток можно перемещать из микроволновой печи, пароварки или духовки непосредственно на линию раздачи на водяной бане или в мармит.
- Жидкости и горячий жир стекают на дно лотка, что повышает качество блюд.

StoreSafe

HACCP

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Лотки H-Pans™

Сокращайте затраты времени на обращение с пищевыми продуктами и риск их загрязнения с помощью лотка, который можно перемещать с разделочного стола в холодильник, а затем в паровой нагревательный шкаф.

- Безопасны при температуре от –40°C до +191°C.
- Идеальны в микроволновых печах и мармитах.
- Крышки лотков защищают содержимое от воздействия сырых продуктов и других загрязнителей.

СОВЕТЫ

Откидывающиеся крышки FlipLid предотвращают перекрестное загрязнение и способствуют поддержанию свежести пищевых продуктов. Даже открытая крышка остается на лотке и не соприкасается с поверхностями столов, которые могут быть загрязнены.

Основными источниками перекрестного загрязнения на пищевом предприятии являются сырые мясо, рыба и морепродукты. Размораживание мяса в душлагах изолирует овощи и другие готовые к употреблению продукты от стекающих жидкостей.

Откидывающиеся крышки FlipLid® с выемками для лотков Camwear

Защищают продукты на линии раздачи.

- Удобная ручка обеспечивает быстрый доступ к содержимому.
- Крышка защищает продукты от случайного загрязнения персоналом.

Откидывающиеся крышки FlipLid® с выемками для лотков H-Pan

Находят идеальное применение в мармитах.

- Продукты, пока они не используются, защищены крышками.
- Крышки способствуют поддержанию требуемой температуры горячих блюд.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Одна из основных причин распространения заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов, заключается в несоблюдении правил личной гигиены персоналом пищевых предприятий. Предоставление персоналу средств для мытья рук (даже в случае выездного обслуживания мероприятий) необходимо для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Для того, чтобы способствовать безопасному обращению с пищевыми продуктами в процессе обслуживания, применяйте средства, позволяющие хранить продукты при безопасной температуре и защищающие их от загрязнения.

ОПАСНОСТИ

Несоблюдение температурного режима

Несоблюдение требуемого температурного режима хранения продуктов в пищевых барах и раздаточных столах способствует быстрому размножению бактерий.

Перекрестное загрязнение

Хранение льда в незакрытых контейнерах, перемещение льда голыми руками или с помощью немытых стаканов способствует заражению болезнетворными бактериями. Загрязненный лед, используемый для охлаждения блюд в процессе обслуживания, может смешиваться с пищевыми продуктами, делая их небезопасными.

Кухонная утварь Camtensil®

Создает барьеры, препятствующие перекрестному загрязнению.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Закрывайте пищевые продукты и лед, когда они не используются, чтобы сводить к минимуму риск загрязнения.*
- *Предоставляйте персоналу утварь, позволяющую не прикасаться к продуктам и льду руками.*
- *Всегда пользуйтесь совками, чтобы в лед не попадали бактерии и загрязнители.*
- *Храните холодные блюда при температуре не выше 3°C, а горячие — при температуре выше 65°C.*
- *Пользуйтесь лотками, позволяющими безопасно хранить холодные блюда в течение многих часов без использования негигиеничного и нередко загрязненного льда.*

Пищевые лотки ColdFest®

Позволяют хранить холодные блюда при безопасной температуре без использования негигиеничного льда.

- Охлаждайте лотки ColdFest в течение 8 часов в морозильнике, после чего размещайте в них предварительно охлажденные ингредиенты.

Пищевые бары

Толстая теплоизоляция обеспечивает безопасное хранение холодных блюд в течение нескольких часов.

- Прозрачные щитки предохраняют пищевые продукты от загрязнения болезнетворными бактериями.
- Полностью передвижная система.
- Лотки ColdFest® и холодильные вставки Buffet Camchillers® позволяют безопасно хранить охлажденные блюда в течение нескольких часов.

StoreSafe

HACCP

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Тележки для льда с крышками SlidingLid™

Поддерживают достаточно низкую температуру в течение нескольких дней, даже в жаркую и влажную погоду.

- Сдвигающиеся крышки способствуют предотвращению загрязнения. Крышка сдвигается, обеспечивая беспрепятственный доступ ко льду; когда тележка не используется, крышка плотно закрывается.
- Сливная полка-дуршлаг отделяет лед от воды, продлевая срок хранения льда.

СОВЕТЫ

Лед нередко загрязняется в связи с тем, что персонал достает лед из тележки голыми руками или пользуется бьющимися стаканами. Всегда пользуйтесь совками, не допуская попадания в лед бактерий и других загрязнителей.

Мытье рук

Санитарные инспекторы прежде всего проверяют, предусмотрена ли предприятием легкодоступная раковина для мытья рук. Наличие рукомойника на участке мероприятия выездного обслуживания сразу свидетельствует о том, что пищевое предприятие принимает все требуемые меры предосторожности, обслуживая клиентов.

Тележка с рукомойником

Передвижной рукомойник, удобный в любой обстановке.

- Подает холодную и горячую (до 60°C) воду.
- Внутренний нагреватель для подачи горячей воды вместимостью 9 л подогревает воду за 10 минут.
- Два бака для чистой воды вместимостью 19 л каждый и два бака для грязной воды вместимостью 28 л каждый позволяют мыть руки до 70 раз.

Переносной рукомойник

Устанавливается там, где он нужен.

Мытье рук с помощью специально предназначенных для этого рукомойников существенно уменьшает риск загрязнения пищевых продуктов руками.

ХРАНЕНИЕ
И ПЕРЕВОЗКА БЛЮД

Риск несоблюдения температурного режима часто возникает уже после приготовления блюд. Поддержание надлежащей температуры блюд — важнейшая задача, от решения которой зависит безопасность хранения и перевозки пищевых продуктов.

ОПАСНОСТИ

Несоблюдение температурного режима

Несоблюдение правил поддержания надлежащей безопасной температуры пищевых продуктов при перевозке может способствовать быстрому размножению болезнетворных бактерий.

Перекрестное загрязнение

Перевозка пищевых продуктов в лотках, закрытых фольгой, может приводить к разливам, загрязняющим другие продукты и делающим их небезопасными.

Контейнеры Ultra Pan Carriers® серии S UPCS400

- Жесткая наружная оболочка и толстый слой теплоизоляции позволяет безопасно поддерживать свежесть пищевых продуктов в течение нескольких часов.
- Наружный зажим для меню позволяет определять содержимое, не открывая дверцу.
- Встроенная прокладка легко очищается.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- *Перевозите и храните холодные и горячие блюда в теплоизолированных контейнерах, поддерживающих надлежащую температуру.*
- *Неглубокие (глубиной 6,5 см) пищевые лотки способствуют поддержанию безопасной температуры пищевых продуктов.*
- *Закрывайте лотки крышками, чтобы поддерживать надлежащую температуру и защищать содержимое.*
- *Предварительно подогревайте или охлаждайте теплоизолированные контейнеры перед загрузкой в них продуктов, чтобы поддерживать правильную температуру хранения.*
- *Обозначайте транспортные контейнеры наружными ярлыками, чтобы контейнеры оставались закрытыми как можно дольше и температурный режим нарушался как можно реже.*

Теплоизолированные контейнеры для пищевых лотков

- Гарантируют поддержание требуемой температуры горячих и холодных блюд в течение нескольких часов.
- Вплавленные ручки не отламываются.
- Штабелируются и легко перемещаются.

СОВЕТЫ

Закрывайте транспортные контейнеры крышками GripLid™, предотвращающими разливы внутри контейнеров. Жидкость, стекающая по внутренним стенкам на дно контейнера или переливающаяся из одного лотка в другой, создает идеальные условия для размножения болезнетворных микробов.

Для того, чтобы максимально продлевать срок поддержания требуемой температуры в теплоизолированных контейнерах, заполняйте их пищевыми лотками, не оставляя пустот, или используйте разделители ThermoBarrier™, препятствующие циркуляции воздуха.

StoreSafe

HACCP

Электрифицированы!

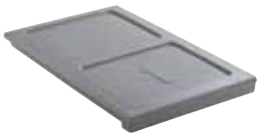
ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Тележки Ultra Camcarts®
Теплоизолированные тележки для пищевых лотков

Толстый слой теплоизоляции и прочная наружная оболочка позволяют поддерживать требуемую температуру горячих и холодных блюд в течение нескольких часов.

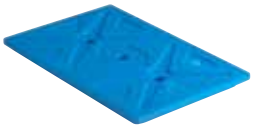
- Вплавленные ручки не отламываются.
- Предлагается широкий ассортимент тележек различной вместимости для лотков различных размеров.
- Легко моются, что способствует предотвращению размножения болезнетворных бактерий.

Дополнительные принадлежности способствуют поддержанию требуемой температуры даже в том случае, если дверцу часто открывают в очень жаркую или холодную погоду.



Разделители ThermoBarriers®

- Разделяют горячие и холодные блюда, хранящиеся в одном отсеке.
- Сводят к минимуму нарушения температурного режима при частичном заполнении тележек.
- Отделяют заполненные и пустые лотки, способствуя максимальному продлению срока поддержания требуемой температуры.



Охлаждающая вставка Camchiller®

- Обеспечивает хранение холодных блюд при температуре ниже 4°C.
- Используется для предварительного охлаждения пищевых лотков и блюд.

Нагреватель Camwarmer®

- Позволяет максимально продлевать срок хранения горячих блюд.
- Используется для предварительного нагрева передвижных шкафов. Устраняет необходимость в использовании горячей воды.

ETL NSF EcoSafe

Контейнер Ultra Pan Carrier® и тележка Ultra Camcart® UPCH для горячих блюд

ENERGY STAR

Продлевает срок хранения горячих блюд и предотвращает порчу пищевых продуктов: экономичная альтернатива тепловым шкафам большой вместимости.

- Время предварительного нагрева от комнатной до рабочей температуры: 45 минут.
- Умеренный нагрев до 65–74°C обеспечивает сохранение влаги, но не приводит к тушению блюд.
- После закрытия открытой дверцы температура восстанавливается в течение 90 секунд.
- Прочная наружная оболочка из полиэтилена остается прохладной на ощупь.
- Теплоизоляция поддерживает требуемую температуру блюд во время перевозки.
- Предлагаются модели, рассчитанные на напряжение 110 В и 220 В.

Контейнеры UPCH используют минимальное количество энергии по сравнению с металлическими.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Чистое, гигиеничное оборудование необходимо для безопасного хранения и приготовления пищевых продуктов и для безопасного пищевого обслуживания. Легко очищающиеся и не ржавеющие изделия препятствуют размножению болезнетворных бактерий.

ОПАСНОСТИ

Перекрестное загрязнение

Ржавчина, следы жира, грязь и липкие остатки ярлыков на недостаточно очищенных и дезинфицированных посуде и оборудовании могут содержать опасные бактерии. Неправильное хранение посуды может приводить к ее загрязнению пылью, паразитами и микробами.

ЛУЧШИЕ МЕТОДЫ

- Четыре обязательных этапа правильной очистки: мойка, ополаскивание, дезинфекция и сушка.
- Храните чистую посуду и инвентарь в закрытых емкостях на достаточной высоте над уровнем пола, чтобы не возникала необходимость в излишней повторной мойке.
- Всегда сушите инвентарь на воздухе.
- Пользуйтесь регулируемыми тележками для тарелок, перевозя тарелки различных размеров; это позволяет сводить к минимуму бой посуды.
- Применение не ржавеющих и устойчивых к коррозии изделий на участках для мойки посуды и утвари сводит к минимуму размножение бактерий.

Camracks®

Полностью укомплектованная гигиеничная система мойки, хранения и перевозки посуды.

- Решетчатые внутренние отделения способствуют тщательной очистке и быстрой сушке.
- Сплошные стенки и крышки предотвращают загрязнение чистой посуды пылью, бактериями и вредителями.
- Для того, чтобы создать гигиеничную систему хранения после мойки посуды, достаточно установить стойки Camracks штабелем на тележке и закрыть их крышкой Camrack.
- Тележки обеспечивают хранение стоек на безопасном расстоянии над полом и их беспрепятственную перевозку.
- Кассеты помещаются в любой посудомоечной машине, они рассчитаны выдерживать воздействие химических веществ и нагрев до 93˚C.

См. руководство по выбору стеклоизделий по адресу www.cambro.com/mycamracks

EcoSafe

StoreSafe

HACCP

ПОЛЕЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Регулируемые тележки для посуды

Сводите к минимуму риск загрязнения, перевозя чистую посуду.

- Регулируемая тележка предотвращает бой посуды и защищает посуду от сколов.
- Легко регулируемые стойки позволяют одновременно размещать на тележке тарелки различных диаметров.
- Тележка поставляется с точно подогнанным к ней чехлом, защищающим чистую посуду.

Настенные полки Camshelving® и дополнительные секции StoreSafe®

Нержавеющие полки для посудомоечных участков.

- Дополнительные секции позволяют сушить инвентарь и мелкую посуду.
- Очищаются посредством протирки или легко снимаются для очистки в посудомоечной машине.

СОВЕТЫ

Сплошные стенки стоек Camrack гарантируют предотвращение загрязнения стаканов и бокалов сбоку пальцами персонала, пылью, паразитами и моющими средствами. Устраняется необходимость в использовании неудобной пластиковой пленки!

Крышки Camrack удобнее и эффективнее одноразмерных пластиковых и виниловых чехлов, часто волочащихся по грязному полу и загрязняющих содержимое тележек.

Тележки для тарелок

Позволяют безопасно хранить чистые тарелки.

- Поставляются с точно подогнанными чехлами, защищающими чистую посуду.
- Позволяют экономить пространство, если используется большое количество тарелок различных размеров.

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК

ПРИЕМКА

- Поддтоварники ❑
- Тележки для обслуживания ❑
- Тележки для перевозки ❑
- Дуршлаги ColanderKits™ ❑
- Пищевые коробки Camwear® ❑
- Сдвигающиеся крышки SlidingLids™ ❑
- Лотки из красного поликарбоната Camwear® ❑
- Контейнеры Camcrispers® ❑
- Ярлыки StoreSafe® ❑

ХРАНЕНИЕ

- Стеллажи Camshelving® ❑
- Пищевые коробки Camwear® ❑
- Сдвигающиеся крышки SlidingLids™ ❑
- Дуршлаги ColanderKits™ ❑
- Контейнеры для сыпучих ингредиентов ❑
- Ярлыки StoreSafe® ❑
- Пищевые лотки и крышки Camwear® ❑
- Квадратные емкости крышки CamSquares® ❑
- Круглые емкости Camwear® ❑
- Контейнеры для хранения с крышками

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

- Лотки H-Pans™ ❑
- Дуршлаги для лотков H-Pans™ ❑
- Лотки из поликарбоната Camwear® ❑
- Дуршлаги для лотков Camwear® ❑
- Откидывающиеся крышки FlipLids® ❑
- Герметичные крышки GripLids™ ❑
- Ярлыки StoreSafe® ❑

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Пищевые бары ❑
- Пищевые лотки ColdFest® ❑
- Утварь Camtensils® и H-Pan™ ❑
- Тележки для льда с крышками SlidingLid™ ❑
- Совки и раздаточные ложки Camwear® ❑
- Откидывающиеся крышки FlipLids® ❑
- Щипцы Lugano™ ❑
- Тележка с рукомойником ❑
- Переносной рукомойник ❑

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕВОЗКА

- Электрические пищевые шкафы Camtherm® ❑
- Теплоизолированные контейнеры для пищевых лотков ❑
- Тележки Ultra Camcarts® ❑
- Контейнеры Ultra Pan Carrier® серии S, UPCS400 ❑
- Разделители ThermoBarriers® ❑
- Охлаждающая вставка Camchillers® ❑
- Нагреватель Camwarmers® ❑
- Лотки H-Pans™ с крышками ❑
- Лотки Camwear® с крышками ❑
- Герметичные крышки GripLids™ ❑

ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- Система мытья и хранения посуды Camrack® ❑
- Регулируемая тележка для посуды ❑
- Тележки для тарелок ❑
- Настенные полки и удлинители полок ❑
- Тележки для перевозки ❑
- Тележки для обслуживания ❑

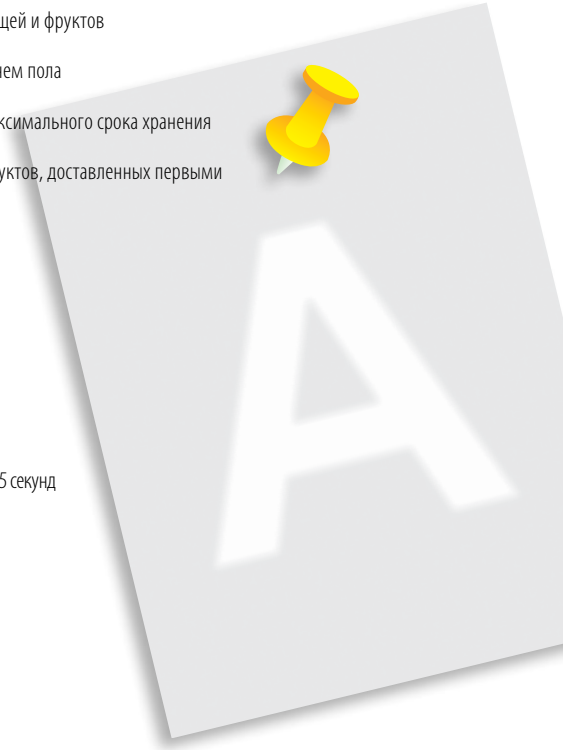
ИНСПЕКЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

ПРИЕМКА

- ☐ Пищевые продукты проверяются сразу после доставки на признаки порчи и нарушения температурного режима хранения
- ☐ Холодные и мороженые продукты перемещаются в охлаждаемое хранилище в течение 15 минут
- ☐ Быстро портящиеся и готовые к употреблению пищевые продукты обозначаются ярлыками с указанием даты доставки и максимального срока хранения
- ☐ Фрукты и овощи удаляются из транспортных упаковок и хранятся на высоте не менее 15,3 см над уровнем пола

ХРАНЕНИЕ

- ☐ Все полки в холодильных и морозильных камерах тщательно очищаются от грязи и ржавчины
- ☐ Сырые мясо, птица и морепродукты хранятся в закрытых крышками емкостях ниже приготовленных продуктов, овощей и фруктов
- ☐ Пищевые продукты хранятся в емкостях с плотно закрывающимися крышками на высоте не менее 15,3 см над уровнем пола
- ☐ Все пищевые продукты обозначаются ярлыками с указанием их наименования, даты и времени приготовления и максимального срока хранения
- ☐ Внедряется система датировки и инвентаризации продуктов, гарантирующая использование в первую очередь продуктов, доставленных первыми



Приготовление блюд

- ☐ Пищевые продукты размораживаются с соблюдением правил
- ☐ Пищевые продукты быстро и безопасно охлаждаются до температуры ниже опасного диапазона
- ☐ Служащие соблюдают общепринятые правила личной гигиены, работая с пищевыми продуктами
- ☐ Пищевые продукты нагреваются до безопасной температуры и выдерживаются при этой температуре в течение как минимум 15 секунд
- ☐ Повторный нагрев пищевых продуктов производится с применением утвержденных методов

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- ☐ Пищевые продукты хранятся при требуемой температуре на всем протяжении процесса обслуживания
- ☐ Пищевые продукты и лед защищаются от загрязнения на всем протяжении процесса обслуживания
- ☐ Персонал моет руки только с использованием специально предназначенных для этого рукомойников
- ☐ Сводится к минимуму обращение голыми руками с готовыми к употреблению пищевыми продуктами

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕВОЗКА

- ☐ Горячие блюда хранятся при температуре выше 65˚C
- ☐ Холодные блюда хранятся при температуре не выше 3˚C
- ☐ Персоналу предоставляются легкодоступные рукомойники
- ☐ Пищевые продукты перевозятся в прочных контейнерах, поддерживающих требуемую температуру в течение нескольких часов и беспрепятственно перемещающихся

ОЧИСТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ

- ☐ Все виды инвентаря и оборудования моются и дезинфицируются
- ☐ Посуда очищается и хранится таким образом, чтобы предотвращалось ее загрязнение

CAMBRO®
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Cambro USA
Tel: 714 848 1555
Toll Free: 800 854 7631
Customer Service: 800 833 3003

Ireland
Tel: 1 800 509 046 (**Toll Free**)
Fax: 01 633 55 76

N. Ireland & UK
Tel: 0800 587 0057 (**Toll Free**)
Fax: 0845 280 34 11

Cambro European Logistics
Tel: 31 168 707 210
Fax: 31 168 707 211

TRUSTED FOR GENERATIONS™
www.cambro.com

LITX12SSRU

© Cambro Manufacturing Company 5801 Skylab Road, Huntington Beach, California 92647-2056

I051213