StoreSafe®

İnsanlar. Süreç. Ürün.

KAZANMAK İÇİN TARAYIN

Cambro'nun Aylık Ürün Hediyelerini Kazanmak için Katılın!
*Bu QR kodunu tarayın veya http://www.cambro.com/win sitesini ziyaret edin

*Yarışmanın bütün detayları için www.cambro.com/win sitesine gidin.

CAMBRO® TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

GİRİŞ

StoreSafe® programı, işletmecilerin gıda güvenliği ile ilgili kılavuz ilkeleri yerine getirmelerine yardımcı olan Cambro ürünlerini sunmak üzere hazırlanmıştır. StoreSafe, yer değiştirmeyi, kirlenme nedenlerini azaltan ve temizlenmesi kolay olan, dolayısıyla da gıda servis işletmecilerinin HACCP uyumlu bir mutfağı yönetmelerine yardımcı olan ürünlerle eş anlamlı bir hale gelmiştir. Bu kılavuzda anlatılan ürünler, gıda güvenliği için en büyük üç tehdidin kontrol edilmesine yardımcı olacaktır:

- Zaman ve Isının Kötü Etkileri
- Kontaminasyon
- Kişisel Hijyenin Kötü Olması

Tüm Cambro ürünleri, yer değiştirme işlemlerini en aza indirmek ve zaman kazanmak amacıyla, gıdalardan kaynaklanan hastalık riskini azaltmak üzere tasarlanmıştır. Cambro, varolan ve yenilikçi yeni ürünlerin kullanılmasıyla, işletmecilerin güvenli gıdalar sunmasına yardımcı olmak açısından gıda servisi endüstrisinde lider olmaya devam etmektedir.

İÇİNDEKİLER TABLOSU

Mal Kabul	4-5
Camshelving® ve Camshelving Element Serisi	6-7
Depolama	8-9
Hazırlama ve Pişirme	10-11
Servis	12-13
Tutma ve Taşıma	14-15
Temizleme ve Steril Hale Getirme	16-17
Kontrol Listeleri	18-19

Cambro, gıda servisi işletmecilerine HACCP ilkelerine uymalarında yardımcı olmaya kararlıdır.

Cambro, dünya kaynaklarını dikkatli kullanmak için önemli adımlar atmaktadır.

MAL KABUL

Gıda güvenliği, mal kabul yerinde başlar. Teslim edilen ürünleri hemen kontrol ederek kirlenmeye, ısıya ve zamanın kötü etkisine karşı önlemler alın. Yiyecekleri mal gönderim kutularından çıkarın ve kolay bozulan yiyecekleri soğuk saklama alanlarına hızlı bir şekilde aktarın. Bu, hem gıda kalitesini korur, hem de bakterilerin ve böceklerin mutfakta bulunan mal gönderiminde kullanılan kapların altına girmelerini engeller.

TEHLİKELER

Karşılıklı Kontaminasyon:
Meyve ve sebze, yumurta veya et içeren mukavva kutular, genellikle ölümcül bakteriler, küflerle ve/veya mutfakta temas edilen her noktayı karşılıklı olarak kirletebilen böcekler nedeniyle kirlenmektedir.

Zaman ve Isının Kötü Etkisi:
Ürünleri, gıdalardan kaynaklanan hastalıklara neden olabilen zararlı bakterilerin üremesini engellemek amacıyla, 15 dakika içinde soğutuculara ve donduruculara koyun.

Dunnage Depolama Paletleri

Denetimleri kolaylaştırmak için kutuları dunnage paletler üzerine yerleştirin.

- Ürünü yerden 30,5 cm yukarıda güvenli, tozdan ve haşarattan uzak tutar. Bu, HACCP kılavuz ilkelerinde belirtilen yüksekliğin iki katıdır.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Güvenli ısılar ve kabul edilebilir bir gıda kalitesini sağlamak için ürünleri dikkatli bir şekilde denetleyin.***
- ***Gıdalar için güvenli olan ısının sağlanması için, kolay bozulan yiyecekleri boşaltma işleminden sonraki 15 dakika içinde uygun olan şekilde depolayın.***
- ***Ürünü karton kutulardan kapakları olan steril gıda depolama kutularına aktarın.***
- ***Karşılıklı kontaminasyonu engellemek için tüm ürünlerin üzerinin kapalı olmasını ve yerin en az 15,3 cm üzerinde depolanmasını sağlayın.***

KD Servis Arabaları ve Pratik Arabalar

Yiyeceği mal alım yerinden soğutuculara ve donduruculara hızlı bir şekilde taşıyın.

- Arabalar, sağlam ve dayanıklıdır.
- Polipropilen rafların temizlenmesi kolaydır ve paslanmaz veya aşınmaz.

Servis Arabaları

Çok amaçlı servis arabaları, dayanıklı ve güvenilirdir.

- Çevirmesi kolaydır, temizlenmesi kolaydır ve pasa karşı dayanıklıdır.

StoreSafe

HACCP

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

ColanderKits™

Taze meyve ve sebze, balık, et ve kümes hayvanlarının etini ColanderKits'e aktarın.

- Sıvılar ve sular, doğrudan gıda kutusunun içine damlar.
- Alanın geniş olması, yiyeceğin sıvıların içinde kalmamasını sağlar.
- Elle taşımayı azaltırken, yiyeceği güvenli bir şekilde depolar.

Camcrisper®

Yıkanmamış toptan meyve ve sebzeleri, kullanıma hazır olana kadar Camcrispers içine koyun.

- Hızlı bir şekilde depolamak için Camcrispers'ı doğrudan mal alım yerinden soğutuculara götürün.
- Meyve ve sebzeleri yıkayıp durulayarak kolay ve güvenli bir şekilde hazırlayın.

ÖNERİLER

Mutfaktaki böcek ve zararlı bakterilerden kaçının! Kirli ve olası olarak kirletilmiş olan taşıma kutularını temiz hazırlama ve depolama yerlerine getirmeyin.

Geleneksel olarak kullanılan böcek ilaçları kullanılmadan organik ve yerel olarak yetiştirilen meyve ile sebzeleri alırken, mal alım yerindeki ürünü, böceklerin mutfağa girmesini engellemek amacıyla, dikkatli bir şekilde kontrol edin.

Gıda Küvetleri ve Kapakları, içindekileri dökülmelerin veya sızıntı yapan karton kutuların neden olduğu karşılıklı kontaminasyondan korur. Sıvılar, çiğ etle birlikte küvetin içinde kalır ve sebze ve meyve ile hazır yiyeceklerden uzak kalır.

SlidingLid™ (sürgülü kapak) ile Camwear® Gıda Kutusu

Toptan yiyecekleri, mukavva kutulardan gıda kutularına aktarın.

- Kapak, kutu içindekilere erişimi kolaylaştırmak için geriye doğru kayar elle taşımayı en az düzeye indirir.
- Kapak çıkarıldıktan sonra olası olarak tozlu veya kirletilmiş yüzeye koyulmadığından, karşılıklı bulaşmaya neden olacak bir noktayla teması ortadan kaldırır.

Red Camwear® Gıda Kutuları

Çiğ eti depolamak için kullanın.

- Kırmızı rengi, içeride hangi ürünün olduğunu açıkça belirtir, diğer ürünlerin kirletilmesi riskini azaltır.

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

Raf Sistemi

Yiyeceklerin güvenliğini sağlamada, temizlenmesi kolay, passız raf sistemi ilk savunma şeklidir. Paslı ve kirli raflar, sağlık bakanlığı için bir kırmızı bayraktır, ve HACCP ile uyumlu olmayan bir mutfağa işaret eder. Camshelving, kesinlikle pazardaki en hijyenik raftır.

TEHLİKELER

Karşılıklı Kontaminasyon:
Raflar üzerinde kalan toz, yağ ve yiyeceklerden dökülenler içinde zararlı bakteriler olabilir, bu da saklanan yiyecekleri riske atar. Paslı rafların temizlenmesi imkansızdır ve tehlikeli mikroplar için bir üreme yeri haline gelir, böyle bir durum gıda kalitesini tehlikeye atar.

CAMGUARD®
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Küf, mantar ve bakterilerin oluşmasını engelleyen bir gümüş-iyon teknolojisidir. Camguard, rafın plaka malzemesi içindedir, bu nedenle hiçbir zaman soyulmaz, yıkamayla gitmez veya aşınmaz. Sürekli olarak zararlı bakterilerin büyümesini engellemek için çalışır.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Bakterilerin büyümesini ve depolanan ürünleri kirletmesini engellemek için rafları temiz tutun.***
- ***Raflar üzerine ve altına dökülenleri hemen silin.***
- ***Pas tutmayan ve aşınmaya karşı dayanıklı olan oda depolarda ve dondurucularda raf kullanın.***
- ***Ürünleri, böcekler ve kirli zeminlerin neden olabileceği kirletmeden korumak için yerin en az 15,3 cm üzerindeki bir düzeyde depolayın.***
- ***Et, balık, süt ürünleri ve meyve ile sebzeler için ayrı depo bölümleri belirleyin.***

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

ÖNERİLER

Epoksi kaplamalı raflar, ağır kullanımda kırılır veya çatlar, ve yiyecek asitleri kaplamayı yakar. Metal, dış etkilere açık hale geldikten sonra, hızlı bir şekilde paslanır ve aşınır.

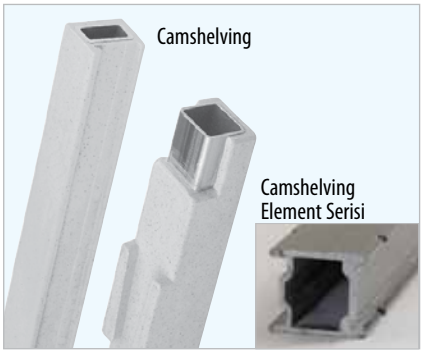
Camshelving, paslanmadığı için değiştirilmesi gerekmeyecek ve uzun süreli kullanım açısından size kazanç sağlayacaktır.

Temizlenmesi Kolaydır

- Raf plakalarının çıkarılması ve bulaşık makinesine yerleştirilmesi kolaydır.
- Dökülenler silinerek hızlı bir şekilde temizlenir, böylelikle karşılıklı kontaminasyon riski azaltılır.

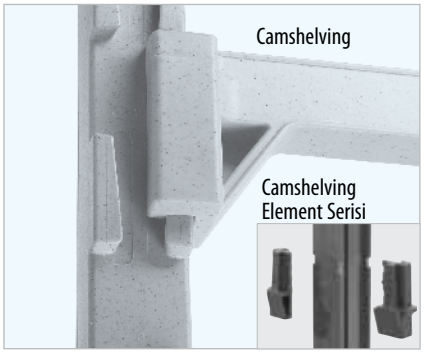
Pas Tutmaz

- Camshelving, kaynaksızdır ve dış etkiye açık olan metal bir kısmı yoktur, bu nedenle paslanacak veya aşınacak bir yeri yoktur.
- -38°C dereceye kadar güvenlidir, bu durum da dondurucular, oda depolar veya ıslak ortamlar için ideal olan bir raf sistemi haline getirir.
- Izgaralar ve direkler için pasa ve aşınmaya karşı ömür boyu garanti.



Sağlam ve Dayanıklı

- Izgaralar ve direkler içindeki iç çelik yapı, yükü taşıyan parçalar Camshelving'in sağlam, dayanıklı ve sabit olmasını sağlar.
- Kalın, polipropilen dış tabakanın parçaları dökülmez, kırılmaz veya aşınmaz.



Montajı ve Ayarlaması Kolaydır

- Raflar, bütün ünite parçalara ayrılmadan 10 cm'lik artışlarla ayarlanabilir.
- Bu da menü değişikliklerinin hızlı bir şekilde yapılabilmesini sağlar.

Kimlik Etiketleri

Depolanan malları hızlı bir şekilde belirler ve karşılıklı kontaminasyon riskini azaltır.

Hareketli Üniteler

Rafların etrafındaki zeminler ve duvarların tam olarak temizlenebilmesi için kolaylıkla hareket eder.

StoreSafe NSF COMPONENTS HACCP EcoSafe

DEPOLAMA

Uygun olmayan şekilde depolanan gıdalar, karşılıklı kontaminasyona ve kalitede bozulmaya maruz kalır. HACCP ile uyumlu bir depolama sistemini uygulamak için aşağıdakiler gereklidir:

- Gıdaların depolama sırasında uygun şekilde devrini sağlamak için İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) stok yöntemi.
- El ile temasın en az düzeye indirilmesi amacıyla menü içeriğinin kolay bir şekilde belirlenmesi.
- İçeriğin üzerinin tamamen kapatılması, karşılıklı kontaminasyon riskini azaltır.

TEHLİKELER

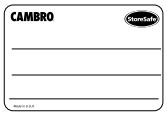
Karşılıklı Kontaminasyon:

Açık depolama kaplarının içindekiler diğer yiyeceklerin ve zararlı kirleticilerin etkisine maruz kalır. Maskeleme bantlarının yapışkan artıkları ve depolama kapları üzerindeki erimez etiketler zararlı bakterileri barındırabilir.

Kuru Gıda Arabaları

Un ve tahıl gibi kuru toptan malzemeleri depolayın.

- Böceklerin girmesini engellerken, diğer taraftan tazeliği sağlar ve küflenmeyi azaltır.
- Şeffaf arkaya kaydırmalı kapak ele almayı azaltır; kolay erişimi ve içerik belirlemeyi sağlar.



StoreSafe® Etiketler

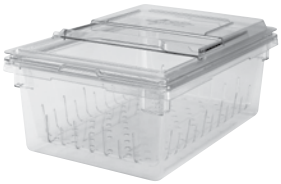
- Etiket ve yapışkanlar, 30 saniyeden daha kısa bir süre içinde tamamen erir.
- Sıcak ve soğuk su altına tutulabilir ve bulaşık makinesine koyulabilir. Tüm su yolları ve boşaltım sistemleri için güvenlidir.
- Bakteriler için üreme zemini olabilecek yapışkan artık bırakmaz.

EN İYİ UYGULAMALAR

- **Ele almayı en az düzeye indirmek ve kirletme riskini azaltmak için ürünü sıkıca kapanan kapakları olan temiz kaplar içinde depolayın.**
- **Karşılıklı kontaminasyonu engellemek için çiğ ve pişmiş ürünlerin tümünü ayrı yerlerde tutun. Kapların içindekileri sıçramalardan ve kirleticilerden korumak için plastik streç yerine kapaklarla kapatın.**
- **Tüm gıda depolama kaplarını eriyebilen etiketler kullanarak kapatın, etiketleyin ve tarihini yazın. Bu, yapışkan artığı üzerinde zararlı bakterilerin oluşma riskini azaltır.**
- **Yiyeceklerin devrini, en eski yiyeceğin ilk olarak kullanılmasını sağlamak amacıyla, İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) yöntemine göre yapın.**

Camwear® Gıda Kutuları

Toptan yiyecekleri, olası olarak kirlenmiş olan mal gönderim kutularında depolamayın.



ColanderKits™

Tam bir gıda güvenliği sistemi.

- Çiğ etleri, buzlu balıkları veya toptan meyve ve sebzeleri, yenmeye hazır yiyeceklerden uzak bir yerde depolayın.
- Hızlı ve kolay bir şekilde boşaltılabilmesi için sular ve sıvılar aşağıdaki gıda kutusunun içine damlar.

ÖNERİLER

Hamamböcekleri ve sinekler, maskeleme bantları ve yapışkan etiketlerin bıraktığı yapışkan artıklara gelir. Bu tür böceklerin mutfağa gelmemesini sağlamaya yardımcı olur!

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

Camwear® Polikarbon Gıda Küvetleri

- Hazırlanmış yiyecekleri soğutmak için derin olmayan küvetleri kullanın. Ürün, güvenli ısılara ulaştıktan sonra, kabın içindekileri korumak için sıkıca oturan kapaklarla kapatın ve ele almayı azaltın.

Camwear® Polikarbon

Yiyecekle tepkimeye girmez; olası olarak tehlikeli olan kimyasal veya asitli tepkimeyi en az düzeye indirir.

-40°C ile +99°C arasındaki ısılara karşı dayanıklıdır.

Temizlenmesi kolaydır ve bulaşık makinesine yıkanabilinir.

Şeffaf, kesinlikle kırılmaz polikarbon, kabın içindekileri belirli bir uzaklıktan görebilmenizi sağlar.

Camwear polikarbon, içindekileri paslanmaz küvetler kadar soğuk tutar

Camwear® Polikarbon Kapaklar

Tüm gıda saklama küvetlerinde Camwear kapaklarının kullanılması, gıda güvenliği açısından gereklidir. Yiyecekleri, plastik strece göre, daha uzun bir süre taze tutar.

- İçindekileri damlalardan, sıçramalardan ve soğutuculardaki diğer kirleticilerden korur.
- Kapakların temizlenmesi kolaydır ve bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Düz

- Küvet kapasitesini en üst düzeye çıkarır.

Kulplu Kapak

- Derin kalıplı kulp, güvenli bir tutuş sağlar.
- Siyah gibi ışığı engelleyen rengi de bulunmaktadır. Tazeliği korur ve üründeki renk bozulmasını en az düzeye indirir.

Kulplu ve Delikli Kapak

- Kepçe veya kaşıklar gıda küvetinde kalır ve olası olarak kirletilmiş olan tezgahlar üzerinde tutulmamış olur.

FlipLid® (Menteşeli Kapak)

- İçeriğe kolay erişmek için yukarıya doğru açılan kapak.
- Karşılıklı kontaminasyon noktalarını azaltır çünkü kapak küvet üzerinde kalır.

GripLid™ (Contalı Kapak)

- Kapak, gıda küvetinin kenarlarını kavrayarak, sıçramaya karşı üstün bir dayanıklılık sağlar ve bulaşmayı azaltır.
- Küvetlerin plastik streçle sarılması gerekliliğini ortadan kaldırarak elle taşımayı en az düzeye indirir.

Saklama Kapları

CamSquares®

Şeklinin kare olması, depolama alanını en üst düzeye getirir.

- Okunması kolay olan basılmış ölçü çizgileri, envanter yönetiminin kolaylaştırılmasını sağlar.
- Kabın içindekilerinin hızlı bir şekilde alınabilmesi ve depolanabilmesi için, renk kodları olan sıkıca kapanan kapaklar yazılı olan ölçü çizgilerine uygun olur, böylelikle içindekilerin etkiye maruz kalma durumunun en düşük düzeyde olması sağlanır.

Yuvarlak

Karıştırmak ve soğutmak için mükemmeldir.

- Malzemelerin karıştırılması veya bir defa bakılarak yapılan envanter düzeni için okunması kolay olan ölçü çizgileri mevcuttur.
- Sıkıca kapanan polikarbon kapaklar veya ekonomik kilitli kapaklarla kapatın.
- Contalı kapakların dökülmeye karşı üstün bir dayanıklılık sağlanması için bir iç bir de dış contası vardır. Sıkı kapak, yiyecekleri taze tutar.

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

HAZIRLAMA VE PİŞİRME

Yiyecekler, hazırlama aşamasında zaman-ısı etkisine maruz kalma açısından en yüksek riskle karşı karşıyadır. Sıcak yiyeceklerin uygun olmayan bir şekilde soğutulması ve hemen ardından da yeterli olmayan şekilde yeniden ısıtılması, yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların önde gelen nedenidir. İşletmecilerin elle taşımayı azaltan ve zaman kazanmalarını sağlayan ürünleri kullanması da zaman-ısının neden olduğu kötü etki riskini de en düşük düzeye indirir.

TEHLİKELER

Karşılıklı Kontaminasyon:

Yiyecekleri kapalı olmayan veya gevşek şekilde kapatılmış tepsiler içinde soğutmak, diğer ürünler ve zararlı bakterilerin kötü etkilerine maruz kalma riskinin ortaya çıkmasına neden olur.

Zaman ve Isının Kötü Etkisi:

Uygun olmayan ısı kontrolü, bakterilerin hızlı üremeleri için ideal koşullarını ortaya çıkarır, gıda güvenliğini de tehlikeye atar.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Ürünün elle taşınmasını azaltın ve birden fazla görevi yerine getirebilen ürünleri kullanarak karşılıklı kontaminasyon olasılıklarını en düşük düzeye indirin.***
- ***Etlerin ve kümes hayvanlarının etlerinin buzunu süzgeçli küvetlerde, sularının diğer yiyeceklerden uzak tutulmasını sağlayarak, güvenli bir şekilde çözün.***
- ***Sıcak yiyecekleri, 2 saat içinde 21°C'lik güvenli ısılara kadar ve 4 saat içinde 4°C'nin altına kadar soğutun.***
- ***Daha hızlı bir soğuma için, yiyecekleri 6,5 cm'lik küvetlere bölün.***
- ***Yiyecekleri, hiçbir zaman oda ısısında çözmeyin veya buhar masalarında yeniden ısıtmayın.***

Süzgeçli küvetler, ürünün yer değiştirmesini azaltarak, yiyecek güvenliğini arttırır.

Camwear® Polikarbon Süzgeçli Küvetler

Bir küvet içinde yıkayın, süzün, hazırlayın ve saklayın.

- Süzgeç ile gıda kabı arasındaki 2,5 cm'lik derinlik. Geniş bir süzülme alanı ve yiyeceğin daha uzun bir süre taze kalmasını sağlar.
- Hazır hale getirilmiş olan meyve ve sebzeler için, deniz ürünlerinin buzla saklanması ve etlerin buzunun çözülmesi ve marine edilmesi için idealdir. Artık domatesleriniz ıslak olmayacak!
- Süzgeç, sıvıların kolaylıkla boşaltılabilmesi için küvetten basit bir şekilde çıkarılır.

H-Pans™ Süzgeçleri

Aynı küvet içinde pişirin, süzün, tutun ve servisini yapın.

- Küvetler, mikrodalga fırın, buharlı ısıtıcı veya fırından buhar masalarına ve yemek ısıtıcılarına doğrudan gidilebileceğinden, zaman-ısının kötü etki bırakma riskini azaltabilir.
- Sıvılar ve sıcak yağ yiyecekten süzülür, yiyeceğin kalitesini yükseltir.

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

H-Pans™

Hazırlama aşamasından fırına veya buhar masasına kadar bir küvet ile elle taşıma ve kirletme riskini azaltın.

- -40°C ile +191°C arasında güvenlidir.
- Mikrodalga fırınlar ve buhar masalarda kullanım için mükemmeldir.
- Kapların içindekilerin pişirilmemiş yiyecekler ve diğer kirleticilerden korunması için H-pans kapaklarını kullanın.

ÖNERİLER

Flip Lids, yiyecekleri taze tutarken karşılıklı kontaminasyon noktalarını ortadan kaldırır. Kapak, gıda küvetinin üzerinde kalır ve olası olarak kirletilmiş olan tezgahlar üzerinde tutulmamış olur.

Çalışırken karşılıklı kontaminasyonun ana kaynakları, çiğ et, kümes hayvanları eti ve deniz ürünleridir. Etin buzunun süzgeç içinde çözdürülmesi, suların ve damlaların meyve ve sebze ile hazır yiyeceklerden uzak kalmasını sağlar.

Camwear Küvetler için Menteşeli FlipLids®

Hazırlama hatlarındaki yiyecekleri korur.

- Kabın içindekileri hızlı bir şekilde ulaştırmak için kolay tutulabilen sap.
- Koruyucu işlevi görür.

H-Pans için Menteşeli FlipLids®

Buhar masalarda kullanım için idealdir.

- Kabın içindekileri, kullanılmadıkları zaman kapalı tutar.
- Sıcak yiyeceklerin uygun ısılarda tutulmasını sağlar.

SERVİS

Yiyeceklerden kaynaklanan hastalıkların en başta gelen nedenlerinden biri de çalışanların hijyen durumunun kötü olması, özellikle de ellerini gereken şekilde yıkayamamalarıdır. Gıda güvenliğini sağlamak için, çalışma yerinde olmayan yerlerde bile, bir el yıkama yöntemi belirlemek gereklidir. Yiyeceklerin servis sırasında güvenli olmasını sağlamak için, yiyecekleri güvenli ısılarda tutan ve kirleticilere karşı bir engel teşkil eden ürünleri kullanın.

TEHLİKELER

Zaman ve Isının Kötü Etkisi:

Yiyecek barlarında ve hazırlama yerlerinde, güvenli olmayan ısılarda, tutulan yiyecekler hızlı bir bakteri üremesi riskiyle karşı karşıyadır.

Karşılıklı Kontaminasyon:

Kapalı olmayan kaplar içinde depolanan ve çıplak ellerle veya kirli bardaklarla servisi yapılan buzun içinde zararlı bakteriler olabilir. Servis sırasında yiyeceklerin soğuk tutulması için kullanılan kirletilmiş buz yiyeceklere karışabilir ve güvenliği tehlikeye atabilir.

Camtensils®

Bir engel işlevi görür, karşılıklı kontaminasyon riskini azaltır.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Kötü etkiye maruz kalma riskini azaltmak için kullanılmadığı zamanlarda yiyeceğin ve buzun üzerini kapatın.***
- ***Yiyeceğin çıplak elle tutulmasından kaçınılmasını sağlamak için servis sırasında gereken aletleri sağlayın.***
- ***Buzda bakterilerin ve kirleticilerin oluşmaması için her zaman kepçe kullanın.***
- ***Soğuk gıdaları, 3°C'de ve sıcak yiyecekleri de 65°C'nin üzerinde saklayın.***
- ***Yiyecekleri, kirli ve olası olarak kirletilmiş buzu kullanmadan saatlerce soğuk tutan küvetler kullanın.***

ColdFest®
Gıda Küvetleri

Soğuk gıdaları, kirli buz kullanmadan güvenli ısılarda tutar.

- ColdFest'i buzlukta 8 saat tutun, daha sonra önceden soğutulmuş içeriği koyun.

Yiyecek Barları

Kalın yalıtım, yiyecekleri saatlerce soğuk tutar.

- Tamamen taşınabilir sistem.
- Koruyucu, yiyecekleri zararlı bakterilerden korur.
- ColdFest® küvetleri veya Buffet Camchillers®, yiyecekleri soğuk tutarak saatlerce güvenli kalmalarını sağlar.

StoreSafe

HACCP

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

SlidingLid™ Buz Arabaları

Buzu günlerce, hatta sıcakta ve nemde, soğuk tutar.

- Kaydırmalı kapak, kirletme riskinin azaltılmasına yardımcı olur. Kolay erişim için geriye doğru kayar; kullanılmadığında kapaklar kapanır.
- Süzdürme rafı, buzu suyun içinde tutmaz, buzun dayanma süresini uzatır.

Elleri Yıkama

Sağlık denetçilerinin aradığı ilk şeylerden biri de belirli bir el yıkama lavabosudur. Çalışılan yer dışında bir el yıkama yerinin ayrılmış olması, yiyeceklerin güvenli bir şekilde sunulması için her türlü önlemin alındığını açıkça belirtir.

El Lavabosu Arabası

Herhangi bir yerde kullanılabilecek portatif el yıkama lavabosu.

- 60°C'ye kadar sıcak ve soğuk su verir.
- İçinde bulunan sıcak su ısıtıcısının 9 litrelik kapasitesi vardır ve suyu 10 dakikada ısıtır.
- İki adet 19 litrelik temiz su deposu ve iki adet de 28 litrelik atık su deposu vardır ve 70 kez el yıkamaya olanak sağlar.

El Yıkama Aksesuarları

Taşınabilir bir el yıkama yeridir.

Elleri, özel olarak belirlenmiş el yıkama lavabolarında yıkamak, ellerin kirli olması nedeniyle yiyecekleri kirletilmesi riskini önemli oranda azaltır.

ÖNERİLER

Buz, çalışanların arabaları çıplak elle tutmaları veya kırılabilen ya da parçalanabilen camları kullanmaları sonucunda genellikle kirlenir. Buzda bakterilerin ve kirleticilerin olmaması için her zaman kepçe kullanın.

TUTMA VE TAŞIMA

Zaman-ısının kötü etkisi konusundaki önemli risk, yemek hazırlandıktan sonra da devam eder. Uygun yiyecek ısısının korunması, yiyeceklerin güvenli bir şekilde tutulması ve taşınması açısından önemli bir sorundur.

TEHLİKELER

Zaman ve Isının Kötü Etkisi:
Taşıma sırasında güvenli yiyecek ısılarının uygun olmayan şekilde kontrol edilmesi, zararlı bakterilerin hızlı bir şekilde üremesine neden olabilir.

Karşılıklı Kontaminasyon:
Yiyecekleri üzeri folyo ile kapatılan kaplarda taşımak, diğer yiyecekleri kirletebilen dökülmelere neden olabilir, bu da güvenliği tehlikeye atar.

Ultra Pan Carrier® S-Serisi UPCS400

- Sert dış yüzey ve kalın köpük yalıtım, yiyecekleri saatlerce taze ve güvenli tutar.
- Taşıyıcının dışındaki menü klipsi, kapak açılmadan içeriğin öğrenilmesini sağlar.
- Dahili şeridin temizlenmesi kolaydır.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Sıcak ve soğuk gıdaları, uygun ısıların korunduğu yalıtımlı taşıyıcılarda taşıyın.***
- ***6,5 cm'lik gıda küvetleri, güvenli yiyecek ısılarının korunmasına yardımcı olur.***
- ***Isıyı kaybetmemek ve içeriği korumak için küvetlerin kapaklarını kapatın.***
- ***Yalıtımlı taşıyıcıların, tutma ısısını kaybetmemek için, yüklemeden önce ön ısıtması veya ön soğutmasını yapın.***
- ***Kapının açılmasını ve kapanması ve sonrasında ortaya çıkabilecek ısı kaybını en az düzeye indirmek için her taşıyıcının dışını etiketleyin.***

Yalıtımlı Gıda Küveti Taşıyıcıları

- Saatlerce sıcak yiyeceği sıcak, ve soğuk yiyeceği de soğuk tutacağının garantisi verilir.
- Yerinde kalıplı kulplar kopmaz.
- Kolay taşınması için üst üste koyulabilir.

ÖNERİLER

Küvetleri, yiyeceklerin gıda taşıyıcılara dökülmemesini sağlamak üzere GripLids™ kullanılarak taşınması için, kapatın. Taşıyıcıların kenarlarına ve altına ya da diğer yiyecek küvetlerine dökülen yiyecekler, tehlikeli mikropların üremesi için ideal koşulları sağlar.

Yalıtımlı taşıyıcılarda ısı korumasını en üst düzeyde sağlamak için, taşıyıcıyı gıda küvetleriyle doldurun veya hava dolaşımını engellemek için bir ThermoBarrier® kullanın.

StoreSafe

HACCP

Elektrikli!

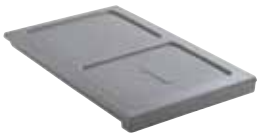
ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

Ultra Camcarts®
Yalıtımlı Gıda Küveti Taşıyıcıları

Kalın köpük yalıtım ve dayanıklı dış yüzey, saatlerce sıcak yiyecekleri sıcak ve soğuk yiyecekleri soğuk tutar.

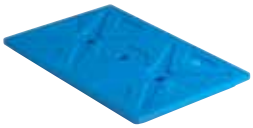
- Bitişik kalıplı kulplar kopmaz.
- Çeşitli boyutlar ve küvet kapasiteleri arasında bir seçim yapabilirsiniz.
- Tehlikeli bakterilerin üremesini engellemek amacıyla temizlemesi kolaydır.

Kapaklar sık sık açılsa ve dışarıdaki ısılar aşırı düzeyde olsa bile, aksesuarlar ısı korumasını iyileştirir.



ThermoBarrier®

- Sıcak ve soğuk gıdaları aynı bölme içinde ayırır.
- Kısmen dolu olan taşıyıcılarda ısı kaybını en az düzeye indirir.
- Isı korumasını en üst düzeye getirmek için dolu ve boş küvetleri birbirinden ayırır.



Camchiller®

- Soğuk gıdaların 4 °C'nin altında güvenle korunmasını sağlar.
- Gıda küvet taşıyıcılarının ön soğutması için kullanılır.

Camwarmer®

- Sıcak gıdaları, daha yüksek düzeydeki güvenli yiyecek ısılarında saklar.
- Kabinlerin ön ısıtması için kullanılır. Sıcak su kullanma sorununu ortadan kaldırır.

ETL NSF EcoSafe

Sıcak Tutan UPCH Ultra Pan Carrier® ve Ultra Ultra Camcart®

ENERGY STAR

Yiyeceği sıcak tutma süresini uzatın ve yiyecek güvenliğini sağlayın – büyük ısıtma dolaplarına alternatif ekonomik bir seçenek.

- Oda sıcaklığından önce 45 Dakika ön ısıtma süresi.
- Hafif 65 – 74°C arasındaki ısı, yiyecek nemini korur ve yiyeceği pişirmez.
- Kapak açılıp kapandıktan sonra 90 saniye içinde sıcaklığı geri kazanır.
- Dayanıklı, polietilen dış yüzey, el yakmaz.
- Yalıtım, taşıma sırasında yiyecek ısısının korunmasını sağlar.
- 110 v ve 220 v modelleri bulunur.

UPCH ürünleri yaygın metal dolaplara oranla çok az elektrik kullanır.

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

TEMİZLEME VE STERİL HALE GETİRME

Yiyeceklerin güvenli bir şekilde depolanması, hazırlanması ve servisi için temiz ve steril hale getirilmiş donatım kullanılması gereklidir. Temizlenmesi kolay ve paslanmayan ürünler, zararlı bakterilerin üremesini engeller.

TEHLİKELER

Karşılıklı Kontaminasyon:

Uygun şekilde temizlenmemiş ve steril hale getirilmemiş bulaşık makinesi ve donatım üzerindeki pas, yağ, kir ve yapışkan artıklar üzerinde zararlı bakteriler bulunabilir. Uygun şekilde depolanmamış olan yemek takımı ve bardaklar, kir, böcek ve mikroplar nedeniyle kirli hale gelebilir.

EN İYİ UYGULAMALAR

- ***Uygun temizleme işlemi için dört aşama tamamlanır: temizleme, yıkama, steril hale getirme ve havayla kurutma.***
- ***Donatım ve küçük parçaları kapalı tutun ve gereksiz yere yeniden yıkamamak için yere koymayın.***
- ***Bulaşıkları, bardakları ve aletleri, her zaman hava ile kurutun.***
- ***Kırılmaları engellemek amacıyla, çeşitli boyutlardaki tabakları taşımak için ayarlanabilir tabak taşıma arabalarını kullanın.***
- ***Mutfak eşyalarının yıkandığı alanlardaki paslanmaz ve aşınmaya dayanıklı ürünler, bakterilerin üremesini en düşük düzeye indirir.***

Camracks®

Komple hijyenik tabak/bardak yıkama, depolama ve taşıma sistemi.

- Etraflıca temizleme ve hızlı kuruma sağlayan açık iç bölmeler.
- Toz, bakteri ve haşaratın sanitize edilmiş içeriğe girmesini önleyen kapalı duvarlar ve kapak.
- Yıkadıktan sonra hijyenik bir depolama sistemi oluşturmak için Camracks'ın arabaya yerleştirilip Camrack örtü ile örtülmesi yeterlidir.
- Arabalar, depolama paletlerinin zeminle temas etmelerini güvenli bir şekilde önler ve kolayca taşınabilmelerini sağlar.
- Depolama paletleri her türlü ticari bulaşık makinesine sığar; kimyasal maddelere ve 92°C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklıdır.

www.cambro.com/mycamracks sitesindeki bardak boyut kılavuzuna başvurun

EcoSafe

StoreSafe

HACCP

ÜRÜN ÇÖZÜMLERİ

Ayarlanır Tabak Taşıma Arabaları

Temiz tabakları taşırken kirlenme riskini en az düzeye indirir.

- Ayarlanabilir tabak taşıma arabaları, tabakları kırılma ve parçalanmaya karşı korur.
- Sütunlar, bir seferde birden çok boyutta olan tabakları saklamak için kolaylıkla ayarlanır.
- Temizlenmiş olan yemek takımını korumak için, içinde bulunan her boyuta uygun steril vinil örtü.

Camshelving® Duvar Rafları ve StoreSafe® Raf Yükselticileri

Eşya yıkama alanları için paslanmanın olmadığı bir çözüm sağlar.

- Eşyalar ve yükselticiler üzerindeki küçük parçaları hava ile kurutun.
- Bulaşık makinesinde daha iyi temizlenmesi için bezle temizleyin veya alın.

ÖNERİLER

Camracks üzerindeki kapalı duvar yapısı, çalışanların parmakları, kir, böcek ve temizlikte kullanılan çözeltiler, camların yanlardan kirlenmemesini sağlar. Pahalı, dağınık plastik streç gereğini ortadan kaldırır!

Camrack kapakları, tek boyutu olan ve kirli yerlere sürünebilen ve içeriği kirletebilen plastik veya vinil kapaklara göre daha iyi bir alternatiftir.

Tabak Taşıma Arabaları

Temiz tabakları depolayın ve koruyun.

- İçinde bulunan her boyuta uygun steril vinil örtüyü takın.
- Çok sayıda aynı boyutta tabak kullanılması halinde saklama alanı sağlar.

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

KONTROL LİSTESİ

MAL KABUL

- Dunnage Depolama Paleti ❑
- Servis Arabaları ❑
- Pratik Arabalar ❑
- ColanderKits™ ❑
- Camwear® Gıda Kutuları ❑
- SlidingLids™ ❑
- Güvenlik Kırmızısı Camwear® Gıda Kutuları ❑
- Camcrispers® ❑
- StoreSafe® Etiketler ❑

SAKLAMA

- Camshelving® Raf Sistemi ve Camshelving Elements Serisi ❑
- Camwear® Gıda Küvetleri ❑
- SlidingLids™ ❑
- ColanderKits™ ❑
- Kuru Gıda Arabaları ❑
- StoreSafe® Etiketler ❑
- Camwear® Gıda Küvet ve Kapakları ❑
- CamSquares® ve Kapakları ❑
- Camwear® Yuvarlak Gıda Saklama Kutuları ve Kapakları ❑

HAZIRLAMA VE PİŞİRME

- H-Pans™ Ve Kapakları ❑
- H-Pans™ Süzgeçleri ❑
- Camwear® Polikarbon Küvetler ❑
- Camwear® Süzgeçli Küvetler ❑
- FlipLids® ❑
- GripLids™ ❑
- StoreSafe® Etiketler ❑

SERVİS

- Versa Yiyecek Servis Barları ❑
- ColdFest® Gıda Küvetleri ❑
- Büfe Soğutucu Levha® ❑
- Camtensils® Kepçeleri ❑
- SlidingLid™ Buz Arabaları ❑
- FlipLids® ❑
- Lugano™ Maşaları ❑
- El Lavabosu Arabası ❑
- El Yıkama Aksesuarları ❑
- Camwear® Kepçeleri ❑

TUTMA VE TAŞIMA

- Camtherm® Elektrikli Gıda Saklama Konteynerleri ❑
- Ultra Küvet Taşıyıcı® H-Serisi ❑
- Yalıtımlı Gıda Küveti Taşıyıcıları ❑
- Ultra Camcarts® ❑
- UPCS400 Ultra Küvet Taşıyıcı® S-Serisi ❑
- Termo Bariyer ❑
- Soğutucu Plaka ❑
- Camwarmer® Isıtıcı ❑
- H-Pans™ ve Kapakları ❑
- Camwear® Küvetleri ve Kapakları ❑
- GripLids™ ❑

TEMİZLEME VE STERİL HALE GETİRME

- Camracks® Yıkama Basketleri ❑
- Ayarlanır Tabak Taşıma Arabaları ❑
- Tabak Taşıma Arabaları ❑
- Duvar Rafları ve Raf Uzatıcılar ❑
- Servis Arabaları ❑
- Pratik Arabalar ❑

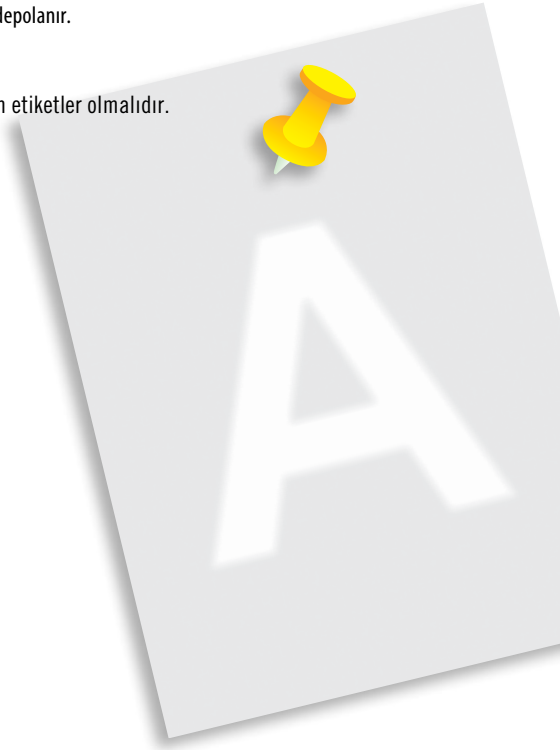
DENETİM KONTROL LİSTESİ

MAL KABUL

- ❑ Yiyecekler, kalitesi ile zaman ve ısının kötü etkisini değerlendirmek için denetlenir.
- ❑ Soğuk ve dondurulmuş gıdalar, 15 dakika içinde soğuk depoya aktarılır.
- ❑ Çabuk bozulan ve yenmeye hazır gıdaların teslimat etiketlerinin ve son kullanma tarihinden önce kullanılıp kullanılmadığına bakılır.
- ❑ Meyve ve sebzeler, mal gönderme kutularında depolanmaz ve yerin en az 15,3 cm üzerinde olan bir düzeyde tutulur.

SAKLAMA

- ❑ Buzdolapları ve dondurucular içindeki tüm raflar temiz ve passız tutulur.
- ❑ Çiğ et, kümes hayvanları eti ve deniz ürünleri, önceden hazırlanmış olan yiyecekler ile meyve ve sebzelerin altında depolanır.
- ❑ Yiyeceklerin üzeri, sıkı şekilde kapatılan kapaklarla kapatılır, ve yerin en az 15,3 cm üzerindeki bir düzeyde tutulur.
- ❑ Tüm gıda ürünlerinin üzerinde isim, tarih, hazırlama zamanı ve kullanım tarihi ile ilgili bilgileri içeren etiketler olmalıdır.
- ❑ Yiyecek devri, İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) envanter yönetim sistemi kullanılarak yapılır.



HAZIRLAMA VE PİŞİRME

- ❑ Yiyeceğin buzu uygun şekilde çözülür.
- ❑ Yiyecek, tehlikeli bölgelerde hızlı ve güvenli bir şekilde soğutulur.
- ❑ Çalışanlar, yiyecekle çalışırken kişisel hijyeni sağlar.
- ❑ Yiyecek, güvenli ısılarda pişirilir ve 15 saniye bekletilir.
- ❑ Yiyecekler, onaylanan yöntemler kullanılarak hızlı bir şekilde yeniden ısıtılır.

SERVİS

- ❑ Yiyecekler, servis sırasında uygun ısılarda tutulur.
- ❑ Yiyecek ve buz, servis sırasında kontaminasyondan korunur.
- ❑ Eller, sadece önceden belirlenmiş olan el yıkama lavabolarında yıkanır.
- ❑ Yenilmeye hazır gıdalara mümkün olan en az düzeyde elle temas edilir.

TUTMA VE TAŞIMA

- ❑ Sıcak gıdalar 57°C üzerinde tutulur.
- ❑ Soğuk gıdalar 4°C ve daha altında tutulur.
- ❑ Yeterli el yıkama olanakları sağlanır ve bulundurulur.
- ❑ Yiyecekler, dayanıklı, ısıyı saatlerce tutabilen ve rahatça hareket edebilen taşıyıcılarda taşınır.

TEMİZLEME VE STERİL HALE GETİRME

- ❑ Tüm eşyalar ve donatım, yıkanır ve steril hale getirilir.
- ❑ Tabaklar ve cam eşyalar, kirlenmeyi engellemek için temizlenir ve depolanır.

CAMBRO TRUSTED FOR GENERATIONS™ Özay

CAMBRO-ÖZAY PLASTİK SAN.ve TİC. A.İ
Gebze Plastikçiler Org. San. Böl.
41400 Gebze Kocaeli Turkey

Telefon: +90 262 7512940
Fax: +90 262 75118 79
Web: www.ozaytray.com

LITX12SSTU

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

I051215