



人员、流程、产品



CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

简介

StoreSafe® 安全存储计划的创建目的是为了增强餐饮业者对各种 Cambro 产品的识别，以此帮助他们达到食品安全规范的要求。

StoreSafe 安全存储已成为一种使食品处理过程与污染环节同时减少并易于产品清洗的代名词，这样的产品将有助于使餐饮服务商在厨房管理方面达到 HACCP 要求。

本手册所特别介绍的各种产品均能帮助您控制三个危及食品安全的重大危险：

时间和温度使用不当

交叉污染

个人卫生状况不良

Cambro 的所有产品在设计上都注重为用户减少食品处理工作量和节省时间，并降低食品引致疾病的风险。通过现有产品及创新产品的应用，Cambro 继续保持在食品服务行业的领袖地位，并帮助业内经营者提供安全优质的食品。

目录

货物接收	4-5
Camshelving®凯姆储架	6-7
存储	8-9
制备和烹饪	10-11
食品供应	12-13
保存和运输	14-15
清洗与消毒	16-17
核对表	18-19



Cambro致力于为食品服务运营者提供各种产品，以帮助他们达到HACCP准则的要求。



Cambro在谨慎合理利用地球资源方面跨出重大步伐。



货物接收

食品安全工作始于货物接收环节。交货后，货物接收者应立即进行检查，预防污染和时间温度使用不当情况的出现。请将食品从运输纸箱中转移出来并迅速将易腐烂的食品转运到冷藏区域。这样就能够确保食品的质量，阻止运输容器底部的细菌和害虫进入您的厨房。



危险

交叉污染

装运农产品、鸡蛋或肉类的纸箱经常会受到致命性细菌、霉菌和/或害虫的污染，并可能由此而交叉污染厨房的所有接触点。

时间和温度使用不当

请在15分钟内将食物转移到冷藏或冷冻设备中，以阻止可能导致食品安全问题的有害细菌生长。



货物搁架

将纸箱放到货物搁架上，以便实施检查。

- 可离开地板 30.5 cm 安全存放食品，使食品远离灰尘和害虫。该距离为 HACCP 规则所要求的两倍。

最佳做法

- 仔细检查，以确保食品符合安全温度要求并具有可接受的质量水平。
- 在卸货后的15分钟内恰当存储易腐烂的食品，以确保食品处于安全温度条件下。
- 将食品从纸箱中转移到配有盖子并经过消毒的食品存放箱内。
- 将所有食品封盖保存，并使之与地板之间至少保持 15.3 cm 的距离，以避免交叉污染。



KD服务与多用车

可将食品从接收台迅速转移到冷藏室和冷库中。

- 手推车结实而耐用。
- 聚丙烯隔板易于清洗，而且不会生锈或受到腐蚀。



服务车

多用途的服务车性能可靠而耐用。

- 易于操纵，易于清洗，不会生锈。



产品解决方案



ColanderKits™ 滤水盒

新鲜的农产品、鱼类、肉类和家禽产品可转移到ColanderKit滤水盒内。

- 液体和汁液可以直接滴淌到食品盒内部。
- 充足的间隔可确保产品不会泡在液体里。

安全存放食品，同时减少处理工作



Camcrisper® 蔬果清洗车

将未清洗的散装农产品转移到Camcrisper蔬果清洗车里以备使用

- 直接将Camcrisper蔬果清洗车从接收区域拖到冷藏设备，以便迅速储存。



Camwear® 食品盒 配 SlidingLid™ 拉盖

把散装食品从纸板箱转移到食品盒内

- 盖子可以滑动，便于拿取存放在内部的食物，减少处理工作。
- 由于盖子不是整个揭下来并放到可能有灰尘或受污染表面上，这样就消除了潜在的交叉污染接触点。



红色 Camwear® 食品盒

用于存放生肉

- 红色箱体便于清晰辨认内部存放的产品，降低污染其他食物的危险。

小窍门

避免将害虫和有害细菌带入厨房！不要把灰尘和可能受到污染的装运纸箱带入干净的食物制备和存储区域。

如果是接收有机食品或本地种植未使用传统杀虫剂的农产品，请在接收区域仔细检查，以避免将害虫带入厨房。

食品盒和盖子可以保护内部存放的食品，避免因纸箱破漏造成交叉污染。汁液和箱内的生肉保存在一起，远离农产品和即食的食品。

CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

存储 / 储架

易于清洗、不生锈的凯姆储架是保护食品安全的第一道防线。生锈和脏污的储架是健康部门检查中严加查禁的重要违规迹象，它表明这个厨房未达到 HACCP 标准。Camshelving 凯姆储架是市面上最卫生的储架产品。我们提供的凯姆储架备有能促进空气流通的条格隔板或能接住滴漏汁液以便清洗的实心隔板。



危险

交叉污染

灰尘、油脂和滴溅在储架上的食品容易滋生有害细菌，为存储的食品带来危险。锈迹斑斑的储架将无法清洗，并且会成为有害细菌滋生的温床，从而损害所储存食品的质量。

camguard

ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

我们使用银离子技术来抑制霉菌、菌类和细菌的生长。Camguard材料内嵌在隔板材料内部，不会被刮掉、洗掉或磨损。抑制有害细菌生长的效果可以长期延续。

最佳做法

- 保持储架清洁，以防止细菌滋生并污染所存储的食品。
- 请迅速擦干储架上下的滴溅物。
- 在冷藏柜和冷冻设备里使用的储架应当是不生锈且抗腐蚀的。
- 存储的食品至少要离地15.3 cm高，以避免害虫和脏污地板带来的交叉污染。
- 将肉类、鱼类、乳制品和农产品分别存放。



产品解决方案

小窍门

环氧涂层的储架容易在长期使用容易出现裂纹或破裂，此时，食品酸液就会侵蚀环氧涂层。一旦涂层受到侵蚀，金属就会裸露出来并迅速生锈和腐蚀。

Camshelving凯姆储架不会生锈，因此无需更换生锈部件，长期使用可以达到节约资金的目的。



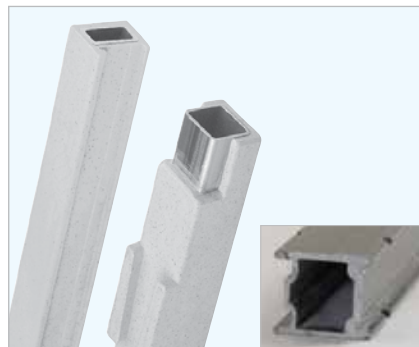
易于清洗

- 隔板易于拆卸，可在洗碗机中进行清洗。
- 滴溅物可迅速被擦除掉，从而降低交叉污染的风险。



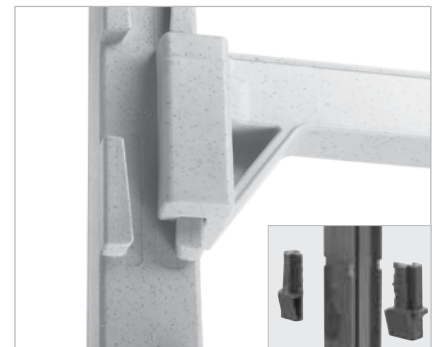
防锈

- Camshelving凯姆储架没有焊缝，也没有裸露的金属，因此不会生锈或被腐蚀。
- 储架可在 -38°C 以上的温度下安全使用，是冷冻库、冷藏柜或潮湿环境下理想的储架系统。
- 我们为储架横梁和立柱部件提供防锈抗腐蚀的终生有限保修。



坚实而耐用

- 横梁、立柱以及承重部件均采用内部钢芯设计，可确保Camshelving凯姆储架坚实、耐用且稳固。
- 厚重的聚丙烯外层不会破裂或受到腐蚀。



易于安装和调整

- 凯姆储架可以按照 10 cm 的增量来调节高度而无需重新组装整个凯姆储架。
- 可以按照需求进行快速的调整。



识别标签

可迅速确认存储的物件以减少交叉污染的危险。



移动架体

移动方便，便于对凯姆储架周围的地板和墙壁进行彻底的清洗。



存储

食品存储不当时容易受到交叉污染并危及食品质量。符合HACCP标准的食品储存系统要求：

- 食品在周转上遵守先进先出 (FIFO) 的原则，以确保食品在储存期间恰当周转。
- 易于确认菜单成分以减少处理工作。
- 食品存于完全封闭的环境中，以减少交叉污染的风险。



危险

交叉污染

存放在敞开容器内的食品可能会接触到其他食品和有害污染物。储存容器上残留的包装胶带黏胶以及非脱落式标签的黏胶都容易滋生有害细菌。



原料车

存放干燥的散装配料，如面粉和谷物。

- 保鲜并隔离害虫，减少霉菌。
- 透明的后滑盖可减少处理工作，易于拿取，易于辨认存放物。



最佳做法

- 将食品存放在配有严密盖子的透明容器内可以减少处理工作并降低食品受污染的风险。
- 将生熟食品分开存放以避免产生交叉污染。使用盖子而不是塑料包装来盖住食品盒以保护存放物，避免接触滴溅物和污染物。
- 为存储容器扣上盖子、贴上可脱落的标签并注明日期。减少粘性标签残留物滋生有害细菌的危险。
- 根据先进先出 (FIFO) 原则来周转取用食品，以确保最早存放的食品最先使用。



Camwear® 食品盒

存放散装食品，以免食品受到运输纸箱的潜在污染



ColanderKits™ 滤水盒

完整的食品安全系统

- 安全存放生肉、带冰的鱼类或散装农产品，使之远离即食食品。
- 汁液可以流入下方的食品盒，以便进行迅速而方便的处理。



StoreSafe® 标签

- 标签和黏胶可在30秒内完全脱落。
- 可在热水或冷水中冲洗或在洗碗机中清洗。对所有的下水道系统和污水处理系统安全。
- 无粘性残留物，从此消除细菌滋生的温床。

小窍门

包装胶带和粘性标签的粘性残留物易吸引蟑螂和苍蝇。StoreSafe® 标签可帮助您杜绝厨房内的害虫！

产品解决方案

Camwear® 聚碳酸酯食品盘

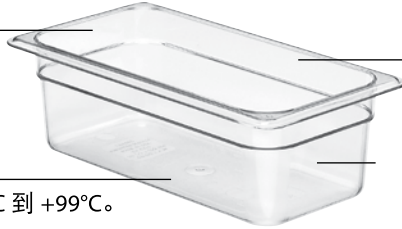
- 使用浅食品盘来冷却制备食品。当食品达到安全温度后，扣上严密的盖子，以保护存放物并减少处理工作量。



Camwear® 聚碳酸酯

不会与食品发生反应，减少潜在的有害化学或酸性反应的发生。

适用温度范围为 -40°C 到 +99°C。



易于清洗，可在洗碗机中安全使用。

透明、不易破裂的聚碳酸酯产品可让您在一定距离内直观地辨认存放物。

Camwear 聚碳酸酯可使存放物保持低温，就象不锈钢材料一样。

Camwear® 聚碳酸酯盒盖

在所有食品存放容器上使用 Camwear 盒盖是确保食品安全的重要因素。与塑料包装相比，它能够提供更长的保鲜期。

- 防止存放物接触冷藏室内的滴溅物和其他污染物。
- 易于清洗，可在洗碗机中安全清洗。



平盖

- 最大化实现食品盒的存储空间。



带把手的盖子

- 深度模铸的把手易于抓牢。
- 备有黑色遮光产品。可为食品保鲜并减少食品变色情况。



带把手的缺口盖

- 厨匙可以存留在食品盘内，离开可能受污染的柜台。



FlipLid® 翻折盖

- 可揭开盖子轻松地拿取存放物。
- 减少交叉污染接触点，因为盖子仍留在食品盒上。



GripLid™ 锁紧式盖子

- 盖子可“锁紧”食品盒的侧面，提供杰出的防滴溅效果和减少污染。
- 可减少处理工作，消除用塑料包装纸包裹食品盒的操作。

存储容器



CamSquares® 方形盒

方形产品可最大化实现存储空间

- 印制刻度易于辨认，可简化存货管理工作。
- 色标化的扣盖与印制刻度相配合，可迅速覆盖和存放食品，降低配料的暴露风险。



圆形盒

用于搅拌和冷却的绝佳选择。

- 印制刻度易于辨认，便于混合配料或使存货管理一目了然。
- 使用配合严密的聚碳酸酯盖子或经济的密封盖子。
- 密封盖特设内层密封和外层密封，能更好防止滴溅。严密封口有助于食品保鲜。

CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

制备和烹饪

在制备阶段，食品最容易受到时间与温度使用不当的风险。热食品冷却不当是食品导致疾病的主要成因，紧随其后的另一个原因是再加热不当。我们的产品可以帮助食品经营者减少处理工作、节省时间，并降低时间和温度使用不当的危险。



危险

交叉污染：

在敞口或封口不严的食品盘中冷却食品时，有可能使其接触其他食品和有害细菌。

时间和温度使用不当：

温度控制不当会为细菌形成理想的滋生环境而导致细菌快速增殖，从而危害食品安全。



最佳做法

- 减少食品处理工作，通过使用可承担多项烹制任务的产品来减少交叉污染的机会。
- 肉类和禽类产品在滤水盒内安全除霜，使汁液远离其他食品。
- 迅速将热食品冷却至安全温度，可在2小时内冷却到21°C，在4小时内冷却到4°C。
- 在浅盘内把食品分成多份，以便快速进行冷却。
- 在2小时内将食品再加热至安全温度，并保持15秒。
- 切勿在室温下解冻食品或用蒸汽设备来再加热食品。

滤水盒可提高食品安全性，减少处理工作



Camwear® 聚碳酸酯食品盘专用排水架

在同一食品盘内进行冲洗、排水、加工和存储操作

- 排水架和食品盘之间保持 2.5 cm 深的距离，足够容纳排除的液体，可使食品保鲜时间更长。
- 最适于存放预制备食品、冰镇海鲜和解冻肉类。不会再有泡过水的西红柿了！
- 排水架可方便地从食品盘内取出，以便倒出液体。



H-Pans™ 耐高温盘专用排水架

在同一食品盘内进行烹饪、排水、保存和供应操作

- 可减少时间温度使用不当的危险，因为这种食品盘可直接在微波炉、蒸锅或烤箱和火锅内使用。
- 液体和热的油脂可从食品上排除，从而提高食品质量。



产品解决方案



H-Pans™ 耐高温盘

用一个食品盘就能完成从食品制备、冷却设备、烤箱、蒸汽设备这一系列过程的操作，由此减少处理工作，降低污染风险

- 可在 -40°C 到 +191°C 温度范围内安全使用。
- 尤其适合在微波炉和蒸汽炊具中使用。
- 使用H-pan耐高温盘专用盖子可保护内部食品，使其免于接触未烹饪的食品或其他污染物。



Camwear食品盘专用的带缺口FlipLids® 翻折盖

保护制备作业中的食品

- 易于抓握的把手可方便快速地拿取存放物。
- 可作为临时的防尘罩来使用。



H-Pans™耐高温盘专用的带缺口FlipLids® 翻折盖

蒸汽炊具的理想选择

- 可在不使用时覆盖保存食品。
- 可确保热食品保存在恰当的温度条件下。

小窍门

FlipLids® 翻折盖在保鲜的同时消除了一个交叉污染接触点。盒盖留在食品盒上，远离可能受到污染的柜台。

在食品加工中，主要的交叉污染源是生肉、禽类产品 and 海鲜。在滤水盒内进行冷冻肉类和禽类产品的解冻操作，可使这类产品的汁液和滴漏液远离农产品和即食食品。

CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

食品供应

食品导致疾病的主要原因之一就是食品加工人员的个人卫生状况不佳，尤其是未能正确洗手。提供适当的洗手设备是确保食品安全的必要之举，特别是在远离厨房的供餐地点。为了在供餐过程中保持食品安全，请使用把食品温度保持在安全温度范围并防止污染的产品。



危险

时间和温度使用不当：
食品吧和制备台上的食品若在非安全温度条件下保存，就有可能遇到细菌快速滋生的危险。

交叉污染：
冰块存放在未封闭的容器内并用裸手拿取，或存放在滋生细菌的脏污的玻璃器皿内。在食品供应中用受到污染的冰块来冰镇食品，冰块会与食品混合从而危及食品安全。



Camtensils® 厨具

厨具可作为降低交叉污染危险的一道屏障

最佳做法

- 将不使用的食品和冰块覆盖保存，以降低污染风险。
- 提供供餐厨具，以避免裸手接触食品。
- 始终使用铲勺，以避免冰块接触细菌和受到污染。
- 将冷食品保存于4°C以下的温度，将热食品保存在65°C以上的温度。
- 用冷藏食品盘来长时间保持食品低温，而不要使用凌乱和可能受到污染的冰块。



ColdFest® 冷餐具食品盘

使低温食品保持安全温度，而不必使用凌乱的冰块

- 将ColdFest冷餐具在冷冻室中冷冻8小时，然后加上预先冷却过的配料。



食品吧

厚重的保温材料可使食品数小时内保持低温

- 防尘罩可保护食品免受有害细菌的威胁
- 完全移动式系统。
- ColdFest® 食品盘或 Camchillers® 自助餐产品能帮助冷藏食品，让食品数小时保持安全。



产品解决方案



SlidingLid™ 拉盖储冰车

可保存冰块长达数日，即使在炎热和潮湿的环境下也能如常使用

- 滑动盖子可减少污染的风险。盖子可向后滑动，使拿取内容方便；不使用时可把盖子关上。
- 排水架可使冰块与积水隔离，延长保存时间。



小窍门

冰块经常会因为操作人员用裸手或易碎或易断裂的玻璃器皿取用而受到污染。应始终使用铲勺以避免冰块接触细菌和受到污染。

洗手

健康检查员首先会查看的一件事情就是看是否有指定的洗手池。在远离厨房的场所提供洗手池即传达了一种清晰的信号，表明食品经营者为保存食品安全已采取了一切防范措施。

洗手池车

可在任何地点使用的移动洗手池

- 可流出热水和冷水，最高温度可达 60°C。
- 内置热水加热器，容量 9 升，可在 10 分钟内把水烧热。
- 配有两个 19 升 清洁水槽和两个 28 升 废水槽，最多可供 70 次洗手之用。



洗手设备附件
提供便携式洗手站



在指定的洗手池处洗手可极大降低脏手污染食品的危险。

保存和运输

在食品经过制备后，时间温度使用不当的重大风险仍会延续。保持恰当的食品温度是安全保存和运输食品的关键挑战。



危险

时间和温度使用不当：
在运输过程中，食品安全温度控制不当会导致有害细菌的迅速滋生。

交叉污染：
用覆盖铝箔的食品盘来运输食品会造成食品滴溅，容易污染其他食品，危及食品安全。



S系列大型保温盘箱UPCS400

- 坚韧的外壳和厚实的泡沫隔层能使食品保鲜且保持安全长达数小时之久。
- 外部的菜单夹有助于确认存放物而无需开门。
- 内嵌垫圈易于清洗。



最佳做法

- 在保温容器内运输和保存冷热食品，以维持适当的温度。
- 6.5 cm 浅食品盘有助于保持安全的食品温度。
- 加盖的食品盘可保持温度并保护存放物。
- 在装载食品前对保温运输设备进行预热或预冷却，以维持适当温度。
- 在每个运输设备外面贴好标签，以减少门的开关次数并减少由此带来的温度损失。



保温食品盘箱

- 确保冷热食品的安全温度达数小时之久。
- 模铸把手不会脱落。
- 可相互堆叠，易于运输。



小窍门

运输时可使用GripLids™锁紧盖进行封闭，以确保食品不会溢出。盘箱内溢出或滴溅的食品会污染其他食品盘，形成有害细菌滋生的理想环境。

为了尽量延长保温运输设备的保温效果，请用食品盘完全填满盘箱，或使用ThermoBarrier®隔热板来阻断空气流通。



电力型产品！

产品解决方案

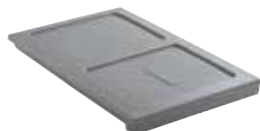


大型Camcart® 食品保温车

厚重的泡沫保温层和坚固耐用的外壳可保持冷热食品的安全温度长达数小时之久

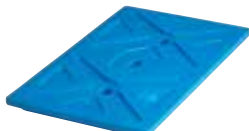
- 模铸把手不会脱落。
- 我们提供各种尺寸和存储空间的产品，供您选择。
- 易于清洗，可防止有害细菌的滋生。

这些辅助产品可增强保温性能，即使经常开门或在极端室外温度环境下使用也能达到满意的效果



ThermoBarriers®隔热板

- 将同一储仓内的冷热食品隔离开。
- 减少未装满的运输盘箱的温度损失。
- 将装满的食品盘和空食品盘分开，以增强保温效果。



Camchiller®冷藏板

- 可确保将冷食品保存在4°C条件下。
- 可用于对食品盘箱进行预冷却。



Camwarmer®加温板

- 将热食品保存在更高的安全温度下。
- 可用于食品柜预热。消除使用热水预热的烦琐。



热保温UPCH大型保温盘箱® 和大型Camcart® 保温车

可延长热保温时间，确保食品安全——成为大型加热式储柜的经济替代方案。

- 从室温开始升温，45分钟完成预热
- 适度的65-74°C加热操作，维持食品含湿度并防止食品烹调过度
- 柜门打开和关闭操作后，90秒钟恢复温度
- 坚固的聚乙烯外壳保持低温触感
- 保温材料在运输期间维持食品温度
- 可提供110V和220V型号



2个UPCH手推车与常见金融柜的差别之处就在于使用了一部分电力。

CAMBRO

IMITATED. NEVER DUPLICATED.

清洗与消毒

清洁卫生的餐具和玻璃器皿是存储、制备和供应安全食品的必需。易于清洗且不会生锈的产品可抑制有害细菌的滋生。



危险

交叉污染：
脏污或清洗不当的餐具和设备会滋生细菌。存储不当的餐具和玻璃器皿会受到灰尘、害虫和细菌的污染。



最佳做法

- 正确的清洗操作包含以下四个步骤：清洗、漂洗、消毒杀菌和风干。
- 把干净的设备和小件物品加盖并远离地板保存，以避免二次清洗。
- 务必用风干的方法来干燥餐具、饮具和各种厨具。
- 使用可调整的盘碟车来运输不同大小的餐具以减少餐具破损。
- 在器皿清洗区域使用防锈抗腐蚀的产品，以减少细菌的滋生。

完整、卫生的餐具洗涤、存储和运输系统。

- 开放的内部分格有助于彻底洗涤和快速干燥。
- 封闭外壁和盖子能确保没有灰尘、细菌或害虫能够进入消毒过的内储物。
- 为了在清洗过后创造卫生的存储系统，简单地将 Camrack 堆放在小车上并用 Camrack 盖壳罩上即可。
- 小车可以货架离开地板，保持安全，并且易于运输。
- 货架可顺利通过任何商用洗碗机；其构造能够抵御化学品和高达 93°C 的温度。

请参考网页

www.cambro.com/mycamracks
给出的玻璃器皿尺寸规格指南





产品解决方案



可调整盘碟车

在运输干净餐具的同时减少污染风险

- 可调整盘碟车可以防止餐具破损。
- 易于调整的分隔板可满足一次存储不同规格餐具的需求。
- 可定制卫生罩以保护洁净的餐具。



Camshelving® 壁架和StoreSafe® 隔板扩展套件

为器皿清洗区域提供防锈解决方案

- 在扩展套件上风干各种厨具和小件物品。
- 可擦拭干净，或在拆卸之后送入洗碗机进行更加彻底的清洗。

小窍门

Camrack凯姆架的封闭壁面结构可确保玻璃器皿不受到搬运人员的手指、灰尘、害虫和洗涤剂的污染。无需处理脏乱的塑料包装！

单一尺寸的塑料罩或乙烯罩容易垂到脏污的地板上，从而污染存放物。Camrack 盖子可消除这种潜在的污染危险。



餐具运输盒

存放并保护洁净的餐具

- 内含定制的卫生塑料罩。
- 当需要使用大量同样大小的餐具时，可合并存储空间。

CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

核对表



货物接收

- | | | | |
|------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| 货物搁架 | <input type="checkbox"/> | SlidingLids™拉盖 | <input type="checkbox"/> |
| 服务车 | <input type="checkbox"/> | Camwear® 红色食品盒 | <input type="checkbox"/> |
| 多用车 | <input type="checkbox"/> | Camcrispers® 蔬果清洗车 | <input type="checkbox"/> |
| ColanderKits™滤水盒 | <input type="checkbox"/> | StoreSafe® 标签 | <input type="checkbox"/> |
| Camwear® 食品盒 | <input type="checkbox"/> | | |



存储

- | | | | |
|------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| Camshelving®凯姆储架 | <input type="checkbox"/> | StoreSafe® 标签 | <input type="checkbox"/> |
| Camwear® 食品盒 | <input type="checkbox"/> | Camwear® 食品盒及盒盖 | <input type="checkbox"/> |
| SlidingLids™拉盖 | <input type="checkbox"/> | CamSquares® 方形食品盒及盒盖 | <input type="checkbox"/> |
| ColanderKits™滤水盒 | <input type="checkbox"/> | Camwear® 圆形 | <input type="checkbox"/> |
| 原料车 | <input type="checkbox"/> | 食品存储容器和盖子 | |



制备和烹饪

- | | | | |
|------------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| H-Pans™ 耐高温盘及盘盖 | <input type="checkbox"/> | GripLid™ 锁紧盖 | <input type="checkbox"/> |
| H-Pans™ 耐高温盘专用 | <input type="checkbox"/> | StoreSafe® 标签 | <input type="checkbox"/> |
| Camwear® 食品盒及盒盖 | <input type="checkbox"/> | | |
| Camwear® 食品盒用排水架 | <input type="checkbox"/> | | |
| FlipLid®翻折盖 | <input type="checkbox"/> | | |



食品供应

- | | | | |
|-------------------|--------------------------|---------------|--------------------------|
| 食品吧 | <input type="checkbox"/> | FlipLid®翻折盖 | <input type="checkbox"/> |
| ColdFest® 冷食品盘 | <input type="checkbox"/> | Lugano™ 路加诺夹子 | <input type="checkbox"/> |
| Camtensils®厨具 | <input type="checkbox"/> | 洗手池车 | <input type="checkbox"/> |
| SlidingLid™ 拉盖储冰车 | <input type="checkbox"/> | 洗手配件 | <input type="checkbox"/> |
| Camwear® 铲勺 | <input type="checkbox"/> | | |



保存和运输

- | | | | |
|---------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|
| Camtherm® 电力食品储存柜 | <input type="checkbox"/> | Camchillers® 冷藏板 | <input type="checkbox"/> |
| 保温食品盘箱 | <input type="checkbox"/> | Camwarmers® 加温板 | <input type="checkbox"/> |
| 大型Camcarts®保温车 | <input type="checkbox"/> | H-Pans™ 耐高温盘及盘盖 | <input type="checkbox"/> |
| S系列大型保温盘箱UPCS400 | <input type="checkbox"/> | Camwear® 食品盘及盘盖 | <input type="checkbox"/> |
| ThermoBarriers® 隔热板 | <input type="checkbox"/> | GripLid™ 锁紧盖 | <input type="checkbox"/> |



清洗与消毒

- | | | | |
|--------------------|--------------------------|-----|--------------------------|
| Camrack® 凯姆架餐具清洗系统 | <input type="checkbox"/> | 多用车 | <input type="checkbox"/> |
| 可调整盘碟车 | <input type="checkbox"/> | | |
| 盘碟车 | <input type="checkbox"/> | | |
| 壁架和隔板扩展套件 | <input type="checkbox"/> | | |
| 服务车 | <input type="checkbox"/> | | |

检查核对表

货物接收

- 立即检查食品是否有时间和温度使用不当的征兆和质量问题
- 低温及冷冻食品应在15分钟内转移到冷藏区域
- 易腐烂及即食食品应标明交货和使用截止时间
- 将水果和蔬菜从运输纸箱中转移到离地至少 15.3 cm 高的地方存放

存储

- 冷藏和冷冻库内的所有储架都应保持清洁无锈
- 生肉、禽类产品和海鲜应密封存储在制备食品和农产品之下方
- 食品应当用盖子封严并存储在离地至少 15.3 cm 高的地方
- 所有食品应标明名称、日期、制备时间和使用截止日期
- 存货管理系统应根据先进先出（FIFO）原则进行食品周转

制备和烹饪

- 食品应进行恰当解冻
- 食品应迅速而安全地冷却，以通过危险温度区
- 食品处理人员在处理食品时应保持良好的个人卫生
- 食品应加热到安全温度并持续15秒
- 请使用批准使用的方法快速进行食品再加热

食品供应

- 食品在供应时应保持恰当的温度
- 食品和冰块在供应时应避免污染
- 只能在指定的洗手池洗手
- 尽量不要用裸手接触即食食品

保存和运输

- 热食应在 57°C 以上温度保存
- 低温食品应在 4°C 或更低温度下保存
- 应提供充足的洗手设备
- 食品运输应使用耐用、可数小时保温且运输中保持完好的设备

清洗与消毒

- 所有的供餐物品和设备都要清洗、消毒杀菌并进行风干
- 餐具和玻璃器皿在存放当中应避免发生污染



CAMBRO
IMITATED. NEVER DUPLICATED.

www.cambro.com

LITX15SSCH

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

惠州堪宝商业有限公司
电话: 0752 2387033
传真: 0752 2387019
cambrochina@cambro.com

© Copyright Cambro Manufacturing Company.



1031502