



Personas. Proceso. Producto.



¡Participe en nuestra Rifa Mensual y Gane un Producto Cambro! Escanee este Código QR (de Respuesta Rápida) o visítenos en <http://www.cambro.com/win>

Visítenos en [www.cambro.com/win](http://www.cambro.com/win) para los detalles completos de la competencia.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# INTRODUCCIÓN

El programa StoreSafe® se creó para identificar a los productos Cambro que ayudan a los operadores a cumplir con las directrices de seguridad de los alimentos. StoreSafe ya es un sinónimo de los productos que reducen el manejo, los puntos de contaminación, y que son fáciles de limpiar, ayudando así a los operadores en el servicio de alimentos a administrar una cocina que cumpla con los APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

Los productos destacados en esta guía le ayudarán a controlar las tres amenazas más grandes para la seguridad de los alimentos:

- Abuso de los tiempos y temperaturas
- Contaminación cruzada
- Higiene personal deficiente

Todos los productos Cambro están diseñados para reducir al mínimo el manejo y ahorrar tiempo, reduciendo el riesgo de las enfermedades engendradas en los alimentos. A través del uso de productos existentes y de nuevos e innovadores productos, Cambro continúa a la cabeza de la industria de los servicios de alimentos al ayudar a los operadores a servir alimentos seguros.

# ÍNDICE

Recepción	4-5
Estantería Camshelving®	6-7
Almacenamiento	8-9
Preparación y cocina	10-11
Servicio	12-13
Mantenimiento y transporte	14-15
Limpieza e higiene	16-17
Listas de verificación	18-19



Cambro está comprometida a suministrar a los operadores de servicios de alimentos los productos que les ayuden a cumplir con los lineamientos APPCC (Punto de Control Crítico en el Análisis de Peligros)



Cambro está tomando pasos significativos para usar los recursos de la Tierra en forma cuidadosa.



# RECEPCIÓN

La seguridad de los alimentos comienza en la plataforma de recepción. Tome precauciones contra la contaminación y contra el abuso del tiempo de temperatura inspeccionando las entregas de inmediato. Transfiera los alimentos sacándolos de las cajas de transporte, y lleve rápidamente los alimentos perecederos a las áreas de almacenamiento en frío. Esto asegura la calidad de los alimentos y evita que las bacterias y las plagas entren a la cocina escondidas en el fondo de los recipientes de transporte.



# PELIGROS

## Contaminación cruzada:

Las cajas de cartón que contienen frutas y verduras, huevos o carne con frecuencia están contaminadas con bacteria mortal, hongos y/o plagas que pueden provocar una contaminación cruzada en todos los puntos de contacto en la cocina.

## Abuso del tiempo de temperatura:

Guarde los productos en refrigeradores y congeladores en menos de 15 minutos para detener el crecimiento de bacterias dañinas que puedan causar enfermedades engendradas en los alimentos.



## Banquillos de almacenaje

Coloque las cajas en banquillos de almacenaje para facilitar las inspecciones.

- Mantiene al producto a 30,5 cm de distancia del piso, de forma segura, alejado de la mugre y de las plagas. Esto es el doble de la altura de las directrices APPCC.

## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- *Inspeccione cuidadosamente los productos para cerciorarse de temperaturas seguras y de una calidad aceptable de los alimentos.*
- *Guarde adecuadamente los productos perecederos en menos de 15 minutos de haber sido desembarcados para cerciorarse de una temperatura segura de los alimentos.*
- *Transfiera el producto de las cajas de cartón y póngalo en cajas estériles con tapas para el almacenamiento de alimentos.*
- *Mantenga todos los productos cubiertos y guardados a por lo menos 15,3 cm de distancia del piso para evitar la contaminación cruzada.*



## Carros de servicio y carros de servicio KD

Mueva rápidamente los alimentos desde la plataforma de recepción hasta los enfriadores y congeladores.

- Los carros son fuertes y duraderos.
- Los estantes de polipropileno son fáciles de limpiar, y no se oxidan ni corroen.



## Carros de servicio

Los carros de servicio multiusos son duraderos y fiables

- Fáciles de maniobrar y de limpiar, y resistentes a la oxidación.





## SOLUCIONES DE PRODUCTOS



### ColanderKits™

Transfiera frutas y verduras frescas, pescado, carnes de res y de ave dentro de los ColanderKits (juegos de colador).

- Los líquidos y los jugos gotean directamente hacia la caja de alimentos.
- Un amplio espacio asegura que los alimentos no se asentarán sobre los líquidos.

**Guarda los alimentos de forma segura al tiempo que reduce el manejo de los mismos**



### Caja para alimentos Camwear® con tapa deslizable slidingLid™

Transfiera alimentos a granel desde las cajas de cartón hasta las cajas para alimentos.

- La tapa se desliza hacia atrás para tener un fácil acceso al contenido, minimizando el manejo.
- Elimina un punto de contaminación cruzada puesto que la tapa no se quita ni se coloca sobre una superficie potencialmente sucia o contaminada.



### Camcrisper®

Mueva las frutas y verduras a granel, sin lavar, dentro de los Camcrispers hasta que esté listo para usarlas.

- Ruede los Camcrispers directamente desde el área de recepción hasta los refrigeradores para un almacenamiento rápido.
- Lave y enjuague las frutas y verduras para una preparación fácil y segura.



### Cajas para alimentos rojas Camwear®

Úselas para guardar carne cruda.

- El color rojo identifica claramente el producto en el interior, reduciendo el riesgo de contaminar a otros alimentos.

## CONSEJOS

¡Evite las plagas y las bacterias dañinas en la cocina! No lleve cajas de transporte sucias y potencialmente contaminadas a las áreas limpias de preparación y almacenamiento.

Si recibe frutas y verduras orgánicas o cultivadas en su localidad sin los pesticidas tradicionales, inspecciónelas cuidadosamente en el área de recepción para evitar que entren plagas a la cocina.

Las cajas para alimentos y las tapas protegen el contenido contra la contaminación cruzada causada por derrames y cajas que gotean. Los jugos se quedan en la caja con la carne cruda, alejados de las frutas y verduras y de los alimentos listos para comerse.

# ESTANTERÍA PARA ALMACENAMIENTO

Un sistema de estantería fácil de limpiar y libre de oxidación que es la primera línea de defensa para conservar seguros los alimentos. Los estantes oxidados y sucios son una bandera roja para el departamento de sanidad, indicando una cocina que no cumple con los lineamientos APPCC. El Camshelving es sencillamente la estantería más higiénica que hay en el mercado. Disponible con estantes ventilados que promueven la circulación del aire, o con estantes sólidos para atrapar los derrames y los jugos y facilitar su limpieza.

**CAMGUARD**  
ANTIMICROBIAL SHELF PLATES

Una tecnología de ion de plata que inhibe el crecimiento de moho, hongos y bacterias. El Camguard está incrustado en el material de la chapa del estante, de manera que nunca se saldrá al rasparlo, ni al lavarlo o con el desgaste. Funciona continuamente para suprimir el crecimiento de las bacterias dañinas.

## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- Mantenga limpia la estantería para evitar que las bacterias crezcan y contaminen los productos almacenados.
- Rápidamente seque los derrames que haya por encima y por debajo de la estantería.
- En los cuartos de refrigeración y congelación, use estantería que esté libre de oxidación y que resista la corrosión.
- Guarde los productos a una distancia mínima de 15,3 cm del piso para evitar la contaminación debida a plagas y a pisos sucios.
- Mantenga secciones de almacenamiento separadas para las carnes, los pescados, los productos lácteos y las frutas y verduras.



## PELIGROS

### Contaminación cruzada:

El polvo, la grasa y los derrames de alimentos en la estantería pueden albergar bacterias dañinas, exponiendo a riesgos a los alimentos almacenados. La estantería oxidada es imposible de limpiar y se convierte en un lugar de proliferación de microbios peligrosos, comprometiendo así la calidad de los alimentos almacenados.





# SOLUCIONES DE PRODUCTOS

## CONSEJOS

Los estantes revestidos con epoxia se astillarán o agrietarán con el uso frecuente, y los ácidos de los alimentos quemarán y atravesarán el revestimiento. Una vez expuesto, el metal se oxida y corroe rápidamente.

Dado que la estantería Camshelving permanece libre de oxidación, no tendrá que reemplazarse, lo que le ahorra dinero a largo plazo.



### Fácil de limpiar

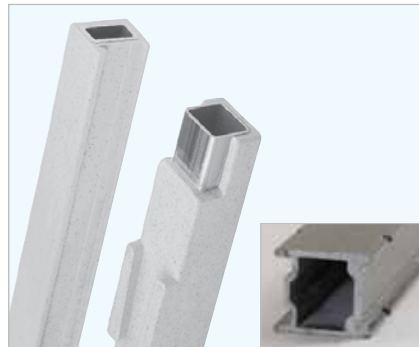
- Los estantes son fáciles de quitar y pasar por el lavavajillas.
- Los derrames se limpian y secan rápidamente, reduciendo el riesgo de la contaminación cruzada.



### Libre de óxido

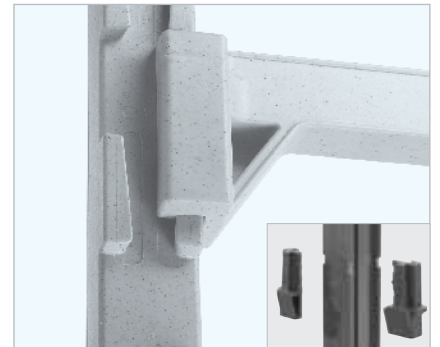
- La estantería Camshelving no tiene soldaduras y no tiene metal expuesto, de manera que no hay un lugar donde pueda oxidarse o corroerse.
- Segura hasta a  $-38^{\circ}\text{C}$ , lo que la convierte en el sistema de estantería ideal para congeladores, cuartos de refrigeración o cualquier ambiente húmedo.
- Garantía limitada vitalicia contra el óxido y la corrosión de los travesaños y postes.

**Camshelving**  
ELEMENTS SERIES



### Fuerte y duradera

- El núcleo de acero interno en los travesaños y postes, que son los componentes que soportan el peso, asegura que la Camshelving sea fuerte, duradera.
- La espesa capa exterior de polipropileno no se astillará, romperá ni corroerá.



### Fácil de armar y de ajustar

- Los estantes se pueden ajustar en extensiones de 10 cm sin tener que desarmar toda la unidad.
- Esto permite cambios rápidos de menú.



### Etiquetas de identificación

Identifique rápidamente los artículos almacenados y reduzca el riesgo de la contaminación cruzada.



### Unidas móviles

Se mueve fácilmente para permitir una limpieza completa de los pisos y paredes alrededor de la estantería.



# ALMACENAMIENTO

Los alimentos almacenados inadecuadamente son vulnerables a la contaminación cruzada y comprometen su calidad. La implementación de un sistema de almacenamiento que tenga en cuenta los puntos APPCC requiere:

- Rotación de Primero en Entrar, Primero en Salir de los alimentos para cerciorarse de que éstos tengan una rotación adecuada durante su almacenamiento.
- Fácil identificación de los ingredientes del menú para minimizar su manejo.
- Contenido completamente cerrado para reducir el riesgo de la contaminación cruzada.



## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- *Guarde el producto en recipientes transparentes con tapaderas de ajuste apretado para reducir al mínimo el manejo y reducir así el riesgo de la contaminación.*
- *Mantenga separados a todos los productos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada. Cúbralos con tapaderas en lugar de usar envolturas de plástico y proteja el contenido contra derrames y contaminantes.*
- *Cubra, etiquete y feche todos los recipientes de almacenaje de alimentos usando para ello etiquetas disolubles. Éstas reducen el riesgo de bacterias dañinas en el residuo de las etiquetas pegajosas.*
- *Haga la rotación de los alimentos basado en el sistema de Primero en Entrar, Primero en Salir para cerciorarse de usar los alimentos más viejos primero.*



### Cajas Camwear® para alimentos

Guarde alimentos a granel fuera de sus cajas de envío, potencialmente contaminadas.



### ColanderKits™

Un sistema completo de seguridad en los alimentos

- Guarde carnes crudas, pescado en hielo o frutas y verduras sueltas de forma segura lejos de los alimentos listos para comer.
- Los jugos y los líquidos gotean hacia la caja de alimentos inferior lo que facilita y acelera su eliminación.

# PELIGROS

## Contaminación cruzada:

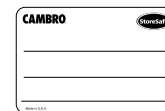
El contenido en recipientes de almacenaje abiertos queda expuesto a otros alimentos y a contaminantes dañinos. Los residuos de las etiquetas pegajosas procedentes de cintas adhesivas y de etiquetas insolubles en los recipientes de almacenaje pueden albergar bacterias dañinas.



## Carros para ingredientes

Guarde ingredientes secos a granel como la harina y legumbres

- Asegura la frescura y reduce el moho al tiempo que evita la entrada de plagas.
- La tapa transparente que se desliza hacia atrás reduce el manejo; permite un acceso fácil y la identificación del contenido.



## Etiquetas StoreSafe®



- La etiqueta y el adhesivo se disuelven por completo en menos de 30 segundos.
- Póngalas debajo de un chorro de agua fría o caliente o páselas por el lavavajillas. Se pueden usar en cualquier red de alcantarillado o sistema séptico.
- No deja residuos pegajosos, que pueden convertirse en un lugar de proliferación de bacterias.

## CONSEJOS

Las cucarachas y las moscas son atraídas por el residuo pegajoso que dejan las cintas adhesivas y las etiquetas pegajosas. ¡Ayude a mantener alejadas de la cocina a estas plagas!



# SOLUCIONES DE PRODUCTOS

## Recipientes de alimentos hechos de policarbonato Camwear®

- Use recipientes poco profundos para enfriar alimentos preparados. Después de que el producto alcance las temperaturas seguras, cúbralo con tapas de cierre hermético para proteger el contenido y reducir el manejo.



## Policarbonato Camwear®

No reacciona con la comida; reduce al mínimo las reacciones químicas o ácidas potencialmente dañinas.

Resiste temperaturas de -40 a +99° C.



Fáciles de limpiar y se pueden lavar en un lavavajillas.

El policarbonato prácticamente irrompible y transparente le permite identificar el contenido con la vista y a distancia.

***El policarbonato Camwear mantiene el contenido tan frío como los recipientes de acero inoxidable.***

## Tapas de policarbonato Camwear®

El uso de las tapas Camwear en todos los recipientes de almacenaje de alimentos es esencial para la seguridad de los mismos. Mantiene la comida fresca durante más tiempo que cuando se usa envoltura de plástico.

- Protege el contenido contra goteos, derrames y otros contaminantes en los refrigeradores.
- Las tapas son fáciles de limpiar y se pueden lavar en lavavajillas.



## Tapa con muesca y con asa

- Los utensilios permanecen en el recipiente de alimentos, alejados de los mostradores potencialmente contaminados.



## Plana

- Maximiza la capacidad del recipiente.



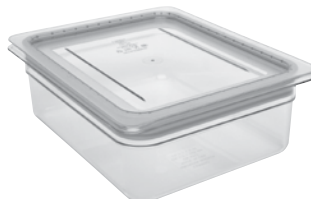
## FlipLid®

- Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.
- Reduce los puntos de contaminación cruzada porque la tapa permanece en el recipiente.



## Tapa con asa

- Un asa moldeada profundamente proporciona un agarre seguro.
- Disponible en negro para bloquear la luz. Conserva la frescura y reduce la decoloración del producto.



## GripLid™

- La tapa sujeta el borde del recipiente de alimentos para brindar una resistencia superior contra derrames y para reducir la contaminación.
- Minimiza el manejo eliminando la necesidad de envolver a los recipientes con envolturas de plástico.

## Recipientes para almacenar



## CamSquares®

Su forma cuadrada maximiza el espacio de almacenaje

- Las graduaciones impresas de fácil lectura facilitan la gestión del inventario.
- Las tapas flexibles codificadas por color hacen juego con las graduaciones impresas para cubrir y guardar rápidamente el contenido, reduciendo al mínimo la exposición de los ingredientes.



## Redondos

- Graduaciones fáciles de leer para mezclar ingredientes o administrar el inventario de un vistazo.
- Cúbralos con tapas de policarbonato de cierre hermético o con económicas tapas de sellado.
- Las tapas de sellado se caracterizan por un sello interior y uno exterior para brindar así una resistencia superior contra los derrames. El sellado apretado mantiene fresca la comida.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# PREPARACIÓN Y COCINA

Los alimentos corren el mayor riesgo en el abuso del tiempo de temperatura durante la etapa de preparación. El enfriamiento inadecuado de los alimentos calientes es la causa principal de las enfermedades engendradas en los alimentos, seguido de cerca por el recalentado inadecuado. El uso de productos que ayudan a los operadores a reducir el manejo y a ahorrar tiempo también minimiza el riesgo del abuso del tiempo de temperatura.



## PELIGROS

### **Contaminación cruzada:**

El enfriamiento de alimentos en recipientes descubiertos o que no están bien cubiertos los exponen a otros productos y a bacterias dañinas.

### **Abuso de tiempo de temperatura:**

El control inadecuado de la temperatura les brinda a las bacterias las condiciones ideales para un crecimiento rápido, comprometiendo la seguridad de los alimentos.



## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- Reduzca el manejo del producto y minimice las oportunidades de la contaminación cruzada utilizando productos que pueden desempeñar varias tareas a la vez.
- Descongele carnes de res y de ave de forma segura en los recipientes con coladores para mantener los jugos alejados de los otros alimentos.
- Enfríe rápidamente los alimentos calientes a temperaturas seguras de 21° C en menos de 2 horas y por debajo de los 4° C en menos de 4 horas.
- Divida los alimentos en recipientes poco profundos de 6,5 cm para un enfriado más rápido.
- Recaliente los alimentos a las temperaturas seguras por lo menos durante 15 segundos y dentro de un plazo de 2 horas.
- Nunca deshiele los alimentos a la temperatura ambiente ni recaliente alimentos en baños María (mesas de vapor).

**Los recipientes con colador aumentan la seguridad de los alimentos mediante la reducción en el manejo del producto.**



### **Coladores para los recipientes de policarbonato Camwear®**

Enjuague, drene, prepare y guarde en un solo recipiente

- El espaciado de 2,5 cm entre el colador y el recipiente de alimentos permite suficiente drenaje, asegurando que los alimentos se conserven frescos más tiempo.
- Ideal para las frutas y verduras preparadas, para guardar mariscos en hielo y para descongelar carnes. ¡Ya no habrán tomates pasados!
- Sencillamente, el colador se saca del recipiente para desechar los líquidos con facilidad.



### **Coladores para los recipientes H-Pans™**

Cocine, drene, conserve y sirva en el mismo recipiente

- Reducen el riesgo del abuso del tiempo de temperatura pues los recipientes pueden pasar directamente desde el microondas, la cocedor de vapor o el horno hasta los baños María y escalafetas.
- Los líquidos y la grasa caliente se drenan y alejan de los alimentos, mejorando la calidad de los mismos.





## SOLUCIONES DE PRODUCTOS



### H-Pans™

Reduzca el manejo y el riesgo de la contaminación con un recipiente que puede pasar de la mesa de preparación al refrigerador, al horno o al baño María

- Seguro desde -40° C hasta +191° C.
- Perfecto para usarse en microondas y baños María.
- Use tapas para proteger el contenido de las H-pans contra los alimentos no cocidos y otros contaminantes.



### FlipLids® con muesca para recipientes Camwear

Protege la comida en las líneas de preparación

- Asa de fácil agarre para un acceso rápido al contenido.
- Actúan como un protector contra estornudos instantáneo.



### FlipLids® con muesca para los H-Pans

Ideales para usarse en baños María

- Mantienen cubierto el contenido cuando no se están utilizando.
- Ayudan a cerciorarse de que los alimentos calientes se conserven a la temperatura adecuada.



## CONSEJOS

Las tapas FlipLids eliminan un punto de contaminación cruzada al tiempo que conservan frescos los alimentos. La tapa permanece en el recipiente de alimentos alejada de mostradores potencialmente contaminados.

Las primeras fuentes de contaminación cruzada en una operación son las carnes crudas de res y de ave y los mariscos. La descongelación de carnes en coladores mantiene los jugos y los goteos alejados de las frutas y verduras y de los alimentos listos para comerse.



# SERVICIO

Una de las causas principales de las enfermedades engendradas en los alimentos se debe a la higiene deficiente del personal, en particular por no lavarse las manos adecuadamente. El suministrar algo para el lavado de manos, aun en eventos fuera de la instalación, es necesario para cerciorarse de la seguridad de los alimentos. Para ayudar a conservar segura la comida durante el servicio, use productos que mantengan los alimentos a temperaturas seguras y que actúen como barreras contra los contaminantes.



# PELIGROS

## **Abuso de tiempo de temperatura:**

Los alimentos guardados a temperaturas inseguras en los mostradores de alimentos y en las estaciones de preparación corren el riesgo de un crecimiento rápido de bacterias.

## **Contaminación cruzada:**

El hielo guardado en recipientes descubiertos y que se sirven con las manos desnudas o en vasos sucios pueden albergar bacterias dañinas.

El hielo contaminado que se usa para conservar fría la comida durante el servicio puede mezclarse con los alimentos, comprometiendo la seguridad de los mismos.



## **Utensilios Camtensils®**

Actúan como una barrera, reduciendo el riesgo de la contaminación cruzada

## **LAS MEJORES PRÁCTICAS**

- Cubra la comida y el hielo cuando no los esté usando para reducir el riesgo de exposición.
- Proporcione utensilios para el servicio con el fin de evitar el contacto entre las manos desnudas y los alimentos.
- Siempre use palas de mano para alejar del hielo bacterias y contaminantes.
- Conserve los alimentos fríos a una temperatura de 3° C o menos, y a los alimentos calientes a 65° C o más.
- Use recipientes que conserven fría la comida horas enteras sin tener que usar el engorroso y potencialmente contaminado.



## **ColdFest® Recipientes para alimentos**

Conserva la comida fría a temperaturas seguras sin necesidad de usar el engorroso hielo

- Enfríe el ColdFest durante 8 horas en el congelador y después añada los ingredientes preenfriados.



## **Mostradores de alimentos**

El espeso aislante conserva la comida fría horas enteras

- Sistema completamente portátil.
- El protector contra estornudos protege a la comida contra las bacterias dañinas.
- Los recipientes ColdFest® o los enfriadores Camchillers® para Bufé ayudan a conservar fríos a los alimentos, manteniendo segura la comida horas enteras.



## SOLUCIONES DE PRODUCTOS



### Carros para hielo SlidingLid™

Conservan el hielo frío días enteros, aun con calor y humedad

- La tapa deslizable ayuda a reducir el riesgo de la contaminación. Se desliza hacia atrás para un acceso fácil; se desliza para cerrarse cuando no está en uso.
- El fondo para drenaje mantiene el hielo separado del agua, aumentando el tiempo de conservación.



## CONSEJOS

Con frecuencia el hielo se contamina debido a que los empleados meten la mano desnuda en el carro o utilizan vasos que se pueden romper o astillar. Siempre use palas de mano para mantener las bacterias y los contaminantes fuera del hielo.

## Lavado de manos

Una de las primeras cosas que los inspectores de sanidad buscan es la designación de un lavamanos. El suministro de una estación para el lavado de manos en eventos fuera de la instalación envía una señal clara de que se han tomado todas las precauciones para servir alimentos seguros.

### Carrito lavamanos

Lavamanos móvil para usarse en cualquier evento

- Funciona con agua caliente y fría hasta 60° C.
- Su calentador interno de agua tiene una capacidad de 9 L y calienta el agua en 10 minutos.
- Dos tanques de agua potable de 19 L y dos tanques de desecho de 28 L brindan hasta 70 lavados de manos.



### Accesorio para el lavado de manos

Proporciona una estación portátil para el lavado de manos.



El lavarse las manos en lavamanos designados reduce de forma significativa el riesgo de la contaminación de la comida por manos sucias.



# MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE

Un riesgo significativo del abuso del tiempo de temperatura continúa después de que la comida ha sido preparada. El mantener la temperatura adecuada de los alimentos es un reto crítico para la retención y transporte seguros de la comida.



## PELIGROS

### **Abuso de tiempo de temperatura:**

Un control inadecuado de las temperaturas seguras de la comida durante el transporte puede generar un crecimiento rápido de bacterias dañinas.

### **Contaminación cruzada:**

El transporte de la comida en recipientes cubiertos con papel aluminio puede provocar derrames que contaminan otros alimentos, comprometiendo la seguridad.



### **Ultra Pan Carrier® S-Series UPCS400**

- Su recio armazón exterior y su espeso aislante de hule-espuma mantienen fresca y segura a la comida horas enteras.
- El menú que se coloca por fuera del transportador identifica el contenido sin tener que abrir la puerta.
- La junta integrada es fácil de limpiar.



## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- Transporte y mantenga los alimentos calientes y fríos en transportadores isotérmicos que mantienen las temperaturas adecuadas.
- Los recipientes poco profundos de 6,5 cm ayudan a conservar las temperaturas adecuadas de los alimentos.
- Cubra los recipientes con tapas para mantener las temperaturas y proteger el contenido.
- Caliente o enfríe por adelantado los transportadores isotérmicos, antes de cargarlos, para conservar la temperatura de mantenimiento.
- Ponga una etiqueta en el exterior de cada contenedor para minimizar el abrir y cerrar la puerta y la consecuente pérdida de temperatura.



### **Contenedores isotérmicos para recipientes de alimentos**

- Garantizados para mantener caliente los alimentos calientes y fría la comida fría.
- Asas premoldeadas que no se romperán.
- Apilables para un fácil transporte.



## CONSEJOS

Cubra los recipientes de transporte con GripLids™ para cerciorarse de que la comida no se derrame en los transportadores de alimentos. La comida derramada en los costados y en el fondo de los transportadores o dentro de otros recipientes para alimentos crea condiciones ideales para el desarrollo de microbios peligrosos.

Para maximizar la conservación de la temperatura en los transportadores isotérmicos, llénelos completamente con recipientes de comida o use un separador ThermoBarrier® para bloquear la circulación del aire.





¡Es eléctrico!

## SOLUCIONES DE PRODUCTOS

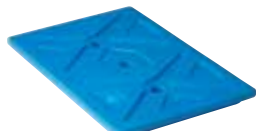


### Ultra Camcarts® Contenedores isotérmicos para recipientes de alimentos

Su aislante de espeso hule-espuma y su exterior duradero mantienen caliente a la comida caliente y fría a la comida fría horas enteras.

- Las asas integradas no se romperán.
- escoja entre una variedad de tamaños y capacidades de recipientes.
- Fáciles de limpiar para evitar el crecimiento de bacterias dañinas.

*Los accesorios facilitan el mantenimiento de la temperatura hasta cuando la puerta se abre frecuentemente y cuando se usan en temperaturas extremas en lugares al aire libre.*



### ThermoBarrier®

- Separan la comida caliente de la fría dentro del mismo compartimento.
- Minimizan la pérdida de temperatura dentro de los contenedores que no están completamente llenos.
- Separan a los recipientes llenos de los vacíos para maximizar la conservación de la temperatura.

### Camchiller®

- Se cerciora de que los alimentos fríos se conserven por debajo de los 4° C.
- Se usan para reenfriar los contenedores de recipientes para alimentos.

### Camwarmer®

- Conserva los alimentos calientes a temperaturas más elevadas y seguras.
- Úselos para precalentar los contenedores. Elimina el embrollo de usar agua caliente.

### Contenedor isotérmico Ultra Pan Carrier® UPCH y carro isotérmico Ultra Camcart®

Aumentan el tiempo de conservación de los alimentos calientes y garantizan la seguridad de la comida — una alternativa económica a los grandes contenedores de calentamiento.

- 45 minutos de precalentamiento a partir de la temperatura ambiente
- El calor suave de 65 a 74° C mantiene la humedad de los alimentos y no cuece la comida
- Recupera la temperatura en 90 segundos después de abrir y cerrar la puerta
- Su exterior de recio polietileno se mantiene frío al tacto
- El aislante conserva la temperatura de los alimentos durante su traslado
- Disponible en modelos de 110 V y de 220 V

Los dos carritos UPCH usan una fracción de electricidad cuando se les compara con los gabinetes de retención metálicos comunes.

**CAMBRO**  
TRUSTED FOR GENERATIONS™

# LIMPIEZA E HIGIENE

Los equipos limpios e higiénicos son necesarios para guardar, preparar y servir alimentos seguros. Los productos que son fáciles de limpiar y que permanecen libres de oxidación inhiben el crecimiento de bacterias dañinas.



## PELIGROS

### Contaminación cruzada:

La oxidación, la grasa, la suciedad y el residuo pegajoso de las etiquetas en platos, vasos y equipos que no se lavaron y desinfectaron adecuadamente pueden albergar bacterias dañinas. Los utensilios para comer y para beber que no se guarden adecuadamente pueden contaminarse con mugre, plagas y microbios.



## LAS MEJORES PRÁCTICAS

- Lleve a cabo los cuatro pasos para una limpieza adecuada: limpie, enjuague, desinfecte y seque al aire.
- Guarde lo equipos y utensilios pequeños limpios cubriéndolos y alejándolos del piso para evitar relavados innecesarios.
- Siempre seque al aire los platos, los enseres para beber y los utensilios.
- Use carritos para platos, ajustables, para transportar platos de diferentes tamaños y minimizar las roturas.
- Los productos libres de oxidación y resistentes a la corrosión en las áreas de lavado de los enseres de cocina minimizan el crecimiento de las bacterias.

### Camracks®

Un sistema sanitario completo para el lavado, almacenamiento y transporte de platos y cubiertos.

- Los compartimentos interiores abiertos promueven una limpieza completa y un secado rápido.
- Las paredes cerradas y la tapa evitan el acceso de polvo, bacterias o plagas hacia el contenido limpio.
- Para crear un sistema de almacenamiento sanitario después del lavado, simplemente apile las cestas Camracks en un carrito y cúbralas con una cubierta para Camracks.
- Los carritos mantienen a las cestas alejadas del piso y facilitan su traslado.
- Las cestas caben en cualquier lavavajillas comercial; y están construidas para resistir sustancias químicas y temperaturas de hasta 93°C.

Consulte la guía para determinar tamaños de vasos y copas en: [www.cambro.com/mycamracks](http://www.cambro.com/mycamracks)







## SOLUCIONES DE PRODUCTOS



### Carritos para platos, ajustables

Minimice el riesgo de la contaminación durante el transporte de platos limpios

- El carrito para platos, ajustable, protege los platos contra roturas y astillados.
- Sus columnas se ajustan fácilmente, según se requiera, para guardar platos de varios tamaños a la vez.
- Se incluye un cubierta sanitaria de ajuste a la medida para proteger la vajilla limpia.



### Estantes de pared Camshelving® y Extensiones de estantería StoreSafe®

Proporcionan una solución libre de oxidación para las áreas de lavado de vajillas

- Seque al aire los utensilios y los artículos pequeños en las extensiones.
- Se limpian con paño o se quitan fácilmente para un lavado más completo en un lavavajillas.

### Carritos para platos

Guardan y protegen platos limpios

- Se incluye un cubierta sanitaria de plástico que se ajusta a la medida
- Consolida el espacio de almacenamiento cuando se usa un gran número de platos del mismo tamaño.

## CONSEJOS

La construcción de paredes cerradas en las Camracks garantiza que los dedos de los empleados, la mugre, las plagas y los productos de limpieza no puedan contaminar los vasos desde los laterales. ¡Elimina la necesidad de la engorrosa envoltura de plástico!

Las cubiertas Camrack son una mejor alternativa que las de plástico o de vinilo que vienen en un solo tamaño y que pueden quedar colgando sobre pisos sucios y contaminar el contenido.



# LISTA DE VERIFICACIÓN



## RECEPCIÓN

Banquillos de almacenaje  
Carritos de servicio  
Carritos de servicio utilitario  
Juegos de coladores ColanderKits™  
Cajas de alimentos Camwear®

- |                          |                                     |                          |
|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Tapas deslizables SlidingLids™      | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Cajas rojas para alimentos Camwear® | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Carros para verduras Camcrispers®   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Etiquetas StoreSafe®                | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |                                     |                          |



## ALMACENAMIENTO

Estantería Camshelving®  
Cajas de alimentos Camwear®  
Tapas deslizables SlidingLids™  
Juegos de coladores ColanderKits™  
Carros para ingredientes

- |                          |   |                          |
|--------------------------|---|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Etiquetas StoreSafe®  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Recipientes de alimentos y tapas Camwear®                                   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Cajas cuadradas para alimentos<br>CamSquares® y tapas                       | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Cajas redondas para alimentos Camwear®<br>recipientes y tapas de almacenaje | <input type="checkbox"/> |



## PREPARACIÓN Y COCINA

Recipientes H-Pans™  
Coladores para recipientes H-Pans™  
Recipientes de policarbonato Camwear®  
Coladores para recipientes Camwear®  
Tapas FlipLids®

- |                          |                      |                          |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Tapas GripLids™      | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Etiquetas StoreSafe® | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |                      |                          |
| <input type="checkbox"/> |                      |                          |
| <input type="checkbox"/> |                      |                          |



## SERVICIO

Mostradores de alimentos  
Recipientes de alimentos ColdFest®  
Utensilios Camtensils®  
Carros para hielo SlidingLid™  
Palas de mano Camwear®

- |                          |                                   |                          |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Tapas FlipLids®                   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Tenazas Lugano™                   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Carrito lavamanos                 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Accesorio para el lavado de manos | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |                                   |                          |



## MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE

Contenedores eléctricos Camtherm® para  
el mantenimiento de alimentos  
Contenedores isotérmicos  
de recipientes para alimentos  
Ultra Camcarts®  
Ultra Pan Carrier® Serie S UPCS400

- |                          |   |                          |
|--------------------------|---|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Separadores ThermoBarriers® para<br>Enfriador Camchiller® | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Calentador Camwarmer®<br>H-Pans™ y tapas                  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Recipientes y tapas Camwear®                              | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Tapas GripLids™   | <input type="checkbox"/> |



## LIMPIEZA Y SANIDAD

Sistema Camrack® de Lavado  
Carrito para platos, ajustable  
Carritos para platos  
Estantes de pared y Extensiones  
de estantería

- |                          |                                 |                          |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Carritos de servicio            | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Carritos de servicio utilitario | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> |                                 |                          |
| <input type="checkbox"/> |                                 |                          |

# LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA INSPECCIÓN

## RECEPCIÓN

- Los alimentos se inspeccionan de inmediato para comprobar su calidad y señales de abuso en los tiempos de temperatura
- Los alimentos fríos y congelados se transfieren a la cámara frigorífica en menos de 15 minutos
- Los alimentos perecederos y listos para comerse se etiquetan con la fecha de entrega y con la de “usar antes del”
- Las frutas y verduras se guardan fuera de las cajas de envío y por lo menos a 15,3 cm de distancia del piso

## ALMACENAMIENTO

- Toda la estantería en los refrigeradores y congeladores se mantiene limpia y libre de oxidación
- Las carnes crudas de res y de ave, y los mariscos se cubren y se guardan debajo de los alimentos preparados y de las frutas y verduras.
- Los alimentos se cubren con tapas herméticas y se guardan por lo menos a 15,3 cm de altura del piso
- Todos los productos alimenticios se etiquetan con el nombre, fecha, hora de preparación y fecha de “usar antes del”
- Se hace la rotación de los alimentos utilizando el sistema de manejo de inventarios de Primero en Entrar, Primero en Salir.

## PREPARACIÓN Y COCINA

- Los alimentos se descongelan adecuadamente
- Los alimentos se enfrían rápidamente y con seguridad a través de la zona de peligro
- Los empleados mantienen una buena higiene personal mientras trabajan con alimentos
- Los alimentos se cocinan a las temperaturas seguras y éstas se mantienen durante 15 segundos
- Recaliente los alimentos rápidamente usando métodos aprobados

## SERVICIO

- Los alimentos se mantienen a las temperaturas adecuadas durante el servicio
- Se protege a los alimentos y al hielo contra contaminantes durante el servicio
- Las manos se lavan únicamente en los lavamanos designados
- Contacto mínimo de la mano desnuda con los alimentos listos para comerse

## MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE

- La comida caliente se mantiene a más de 65°C
- Las comidas frías se retienen a 3°C o menos
- Las instalaciones para el lavado de manos son adecuadas y están disponibles
- Los alimentos se transportan en carritos que son duraderos, que conservan la temperatura horas enteras y que se trasladan fácilmente

## LIMPIEZA E HIGIENE

- Todos los utensilios y los equipos están lavados y desinfectados
- Los platos y los vasos y copas se limpian y se guardan para no contaminarlos





**CAMBRO USA**  
**TEL:** 714 848 1555  
**TOLL FREE:** 800 854 7631  
**CUSTOMER SERVICE:** 800 833 3003

**ESPAÑA**  
**TEL:** 918 125 580  
**TEL GRATUITO:** 900 122 125  
**FAX:** 918 125 582  
cambrospain@cambro.com

