



Stine Lønnerup Bislev
Hygiene and Compliance Manager

11 consejos útiles para facilitar la codificación por color en sus instalaciones.



Sacar el máximo provecho de codificar por color sus utensilios y equipos de limpieza suele depender de:

1. Ser sistemático.
2. Ser constante.

Sin olvidarse de:

- Simplificar (¡los sistemas complicados acaban fallando de una forma u otra!).
- Pensar en lo que representará para los usuarios.

A continuación describimos algunas de las claves que deben tenerse en cuenta a la hora de planificar la codificación por color.

Usar colores que contrasten

El contraste entre colores facilita la detección de fragmentos de plástico o cerdas sueltas desprendidos por los equipos en los alimentos. Por supuesto, los equipos de

limpieza y utensilios de manipulación de alimentos deben inspeccionarse y sustituirse en cuanto comiencen a presentar signos de desgaste.

Evitar las combinaciones de colores complicadas

Se recomienda no combinar colores en utensilios o grupos de utensilios concretos; en su lugar, es mejor asignar el mismo color a los mangos y, por ejemplo, los cabezales de escoba o jalador.



Simplificar

Limite al máximo el número de colores. No trate de asignar un color diferente a cada uno de los pasos de un proceso complicado. Si el sistema de codificación por color es demasiado complejo, los empleados no lo entenderán ni lo usarán.

Usar colores que tengan sentido

Los colores que seleccione deben tener un sentido claro y obvio para los empleados. Si es posible, seleccione colores que puedan asociarse natural y lógicamente a zonas específicas o productos alimentarios concretos.



Señalizar para aclarar

Acompañe el sistema de codificación por color de una buena señalización (recurriendo a imágenes o texto multilingüe cuando sea necesario) para contribuir a garantizar su correcta aplicación por parte de los empleados.

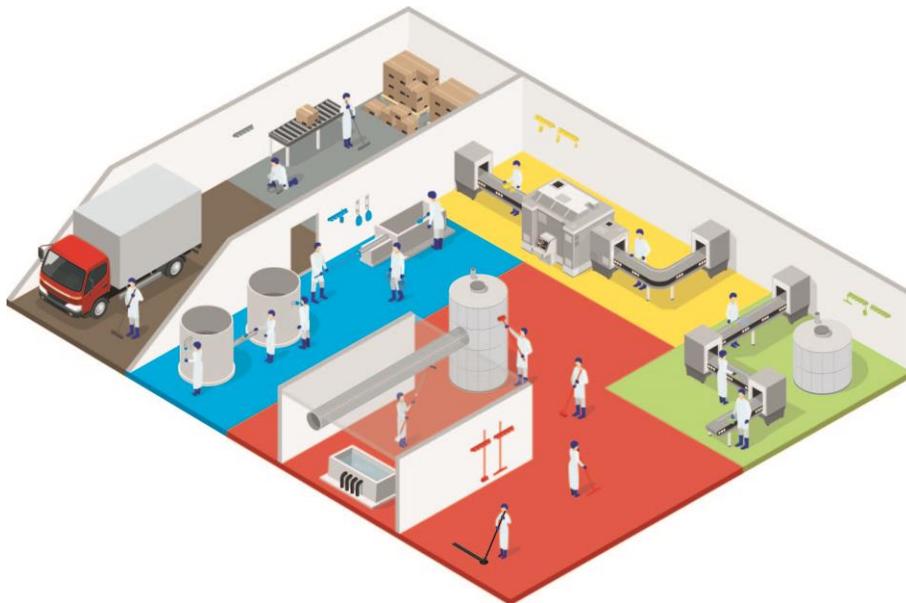
Usar combinaciones fáciles de distinguir para daltónicos

Uno de cada 12 hombres y una de cada 200 mujeres padecen daltonismo. Asegúrese de que los tonos contrasten para que aquellos empleados que padezcan daltonismo puedan diferenciar los colores con facilidad.

En caso de duda, tome una foto de los colores y conviértala a blanco y negro. Si puede notar las diferencias, el contraste entre tonos será lo suficientemente marcado como para permitir a los empleados daltónicos trabajar correctamente.

Ejecutar íntegramente el programa de codificación por color

Implemente el sistema de codificación por color en todas las zonas afectadas al mismo tiempo. Para mayor claridad, establezca una fecha específica para la supresión gradual del sistema antiguo y una fecha de entrada en vigor concreta para el nuevo sistema codificado por color.



Comunicar el plan claramente a todos los intervinientes

Reúnase con todos los jefes de turno en primer lugar para asegurarse de que entienden el sistema y, a continuación, amplíe el programa a los demás empleados.



Hacer coincidir el color de los utensilios con el de las áreas de almacenamiento

Asegúrese de que los utensilios se almacenen en la misma área en la que se usen e implemente un sistema de almacenamiento codificado por color mediante, por ejemplo, tableros de sombras, porta utensilios o colgadores de pared.

Uniformar las reglas

Asegúrese de que su departamento de compras, su responsable de calidad y los empleados usen todos la misma documentación para que puedan registrarse por el mismo sistema.

Establecer un plan para el mantenimiento del sistema de codificación por color

Controle y revise periódicamente su plan de codificación por color, examinando y manteniendo los equipos como parte del proceso para mitigar el riesgo de contaminación cruzada en la máxima medida posible.

Existen numerosos ejemplos reales de aplicación de buenas prácticas en materia de codificación por color. Solo tiene que ponerse en contacto con nosotros y estaremos encantados de visitar sus instalaciones y llevar a cabo un estudio in situ. Desarrollaremos un plan de codificación por color a su medida, dirigido a maximizar la eficiencia, la seguridad y la higiene de su actividad. Escríbenos a contacto@prinal.com