



La codificación por colores, una buena forma de prevenir y evitar la contaminación cruzada

09-10-2018

La codificación por colores es una buena medida para mejorar la prevención del riesgo de contaminación microbiana o por alérgenos en los procesos de producción de alimentos. Asignar colores a las herramientas, para reconocer fácilmente el uso al que están destinadas, ayuda a mantener los diversos niveles de higiene requeridos y a evitar las contaminaciones cruzadas.

El proceso de codificación por colores en cocinas profesionales e industria alimentaria va ganando relevancia como medida de control preventivo práctica y eficiente, que ayuda a cumplir con pautas establecidas en los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). A pesar de que el código de color no es una regla estandarizada ni un requerimiento, cuando está bien implantado, además de favorecer a la seguridad alimentaria, es también un factor apreciado en las auditorías.

Las herramientas de limpieza codificadas por colores pueden asignarse a cada Punto de Control Crítico para mantener separados los alérgenos o posibles fuentes de contaminación microbiana. Por ejemplo, podemos asignar el azul a una sección en la que se manipula carne cruda y el amarillo a la sección que trata la carne después de cocinarla. Este sencillo indicador ayuda a asegurar que un cepillo utilizado para limpiar una superficie cubierta de carne cruda, probablemente con cierta carga bacteriana, no se use para limpiar la superficie donde se manipula el producto terminado.

Codificar por colores es una solución fácil y sencilla para garantizar que las herramientas y los equipos de limpieza no se intercambien entre espacios de trabajo.

Mantener una eficiencia alta y disminuir los errores con un lenguaje universal

El entorno en una instalación de procesamiento de alimentos es complejo y con un alto nivel de actividad. Hacer que los empleados usen herramientas codificadas por colores puede ayudar a mantener el orden y la eficacia, así como a evitar errores. También aporta la ventaja de ser un lenguaje universal, fácilmente reconocible por personas que hablen idiomas distintos, que permite identificar las herramientas correctas en cada caso.

Además de formar a los empleados para que aprendan y recuerden las relaciones entre colores y zonas o productos, es muy recomendable señalar de forma clara y concisa esas relaciones mediante letreros, que puedan ser consultados rápidamente por el personal para recordar qué color se asigna a cada zona.

Una codificación sencilla con poca gama de colores asegurará el éxito

El éxito de la codificación por colores como control preventivo puede ser nulo si los colores no se eligen de forma inteligente. La utilidad de esta práctica proviene de su simplicidad y, por ejemplo, elegir demasiados colores o tener asignaciones de colores complicadas puede confundir esta claridad.

Es muy aconsejable limitar la cantidad de colores a 3-5 en instalaciones pequeñas o medianas. En el caso de las plantas de procesamiento de alimentos más grandes, es igualmente importante mantener en un rango pequeño la cantidad de colores que cada empleado debe recordar en sus tareas diarias.

El reconocimiento instantáneo es uno de los mayores beneficios de las herramientas codificadas por colores y complicarlo, por ejemplo añadiendo asignaciones de color secundarias o mezclando las asignaciones, puede reducir su efectividad.

Por otra parte, los colores elegidos deben contrastar con los productos en los que se utilizarán. Por ejemplo, el amarillo podría no ser adecuado para manipular un lugar donde se manipulen cereales. Un cepillo pequeño de color amarillo puede ser difícil de detectar en un contenedor grande de trigo. Ser capaces de detectar fácilmente una herramienta puede significar la diferencia entre un problema de seguridad alimentaria y un error reparable.

Así mismo, cualquier plan de codificación de colores debe tener en cuenta el daltonismo. Evite emparejar rojo y verde juntos, ya que esta es la forma más común de daltonismo. También es importante tratar de evitar emparejar tonos de color que estén muy cercanos, como azul y violeta.

El negro es una excelente opción para suelos y desagües, ya que estas herramientas se usarán con productos químicos agresivos en áreas con gran potencial de contaminación y no deben mezclarse con ningún otro color.

Formación para el uso de programas de codificación de colores

Cuando se introduce un plan de codificación por colores, la formación para seguirlo correctamente debe iniciarse poco antes de que las herramientas marcadas se empiecen a utilizar. Para evitar confusiones, es mejor implementar el programa todo de una sola vez y anunciar una fecha de inicio clara.

Todos los empleados deben saber que colores deben utilizar en sus tareas, así como la forma en que deben almacenar y cuidar sus herramientas.

Paralelamente, se debe enseñar a los empleados por qué la codificación por colores puede ayudar a aumentar la seguridad de los alimentos y a facilitarles el trabajo. Los conceptos deben establecerse de forma sencilla y clara, y deben combinarse con información sobre lo peligrosa que puede ser la contaminación cruzada y la importancia de seguir los procedimientos de higiene correctamente.

Una vez que el programa está implementado y funcionando, la formación deberá refrescarse como mínimo una vez al año. También es necesario repetir la formación cuando se produce un incidente en el que se usa una herramienta de color incorrecta, incluso si el error se detecta antes de que origine daños. Cuando se produce un cambio en el programa, los trabajadores deben recibir de nuevo la formación en cada paso del proceso, incluso en áreas donde no haya cambiado nada.

Fuente: www.higieneambiental.com.

Noticias Relacionadas

- Las siete reglas básicas e ineludibles para prevenir la contaminación cruzada en la cocina
- Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina