



Automatización de la garantía de seguridad alimentaria con ordenadores de pantalla táctil y tablets de Zebra

Tecnología inalámbrica y en tiempo real para seguridad alimentaria en tiendas de alimentación



EL RETO:

Garantizar la seguridad alimentaria con mediciones y diagnóstico en tiempo real

Poder garantizar la seguridad alimentaria es crucial para el éxito de las operaciones relacionadas con bebidas y alimentación. La manipulación incorrecta de alimentos pone a empleados y clientes en riesgo de sufrir enfermedades graves transmitidas por los alimentos. Las deficiencias en los protocolos de manipulación de alimentos también pueden aumentar la responsabilidad y minar la rentabilidad. Históricamente —incluso ahora en muchos casos— era habitual que los procedimientos de seguridad alimentaria se basaran en registros en papel. En un sector en el que la seguridad es primordial y puede verse comprometida fácilmente, las demoras pueden originar problemas significativos, incluidos, potencialmente, brotes de enfermedades graves como las provocadas por la salmonela y el e. coli.

LA SOLUCIÓN:

Automatizar los procedimientos de seguridad alimentaria con la potencia de los resistentes ordenadores móviles de mano de Zebra

En el sector alimentario se necesitan soluciones de seguridad alimentaria en tiempo real que permitan a los responsables detectar los incidentes antes de que se conviertan en problemas y, al mismo tiempo, mejorar la eficiencia operativa. Para lograrlo, los operadores más avanzados de servicios alimentarios de la cadena de suministro están combinando las aplicaciones de seguridad alimentaria con potentes ordenadores móviles y tablets de Zebra.

Los dispositivos Zebra, con tecnología inalámbrica muy avanzada que incluye Bluetooth, se utilizan en todo el mundo para automatizar y mejorar los procedimientos de seguridad alimentaria. Cada vez son más los establecimientos de alimentación que utilizan los modelos TC51, TC70 y ET50 para tomar y registrar diferentes mediciones, desde temperaturas de cocción y almacenamiento hasta procedimientos de desinfección de empleados como el lavado de manos y utensilios.

La mejora de los protocolos de seguridad alimentaria redundará en la productividad de los empleados, la satisfacción de los clientes y la mejora de la rentabilidad y sostenibilidad del negocio.



Ventajas de los modelos TC51, TC70 y ET50

- Automatice las mediciones en puntos cruciales para el control de la seguridad alimentaria
- Detecte y resuelva problemas de seguridad alimentaria en tiempo real
- Promocione y documente protocolos de seguridad de los empleados como, por ejemplo, el lavado de manos
- Reduzca o elimine la posibilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Cree bases de datos fácilmente accesibles para rendición de cuentas y trazabilidad
- Cumpla el compromiso de su marca y garantice la satisfacción del cliente

Los ordenadores de pantalla táctil y tablets empresariales de Zebra garantizan el cumplimiento de HACCP

HACCP (Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) es un proceso reconocido en todo el mundo para garantizar la seguridad alimentaria. Al seguir los procedimientos HACCP, las empresas de alimentación pueden controlar temperaturas críticas, mediciones y otros factores que hacen que los alimentos sean seguros para clientes y empleados.

Problemas de incumplimiento de la normativa

Los sistemas basados en papel pueden poner en peligro el cumplimiento de HACCP. Los registros se archivan y se comprueban manualmente al final de la jornada o la mañana siguiente. Cuando se detectan errores relacionados con la seguridad —por ejemplo, refrigeración y temperaturas de cocción imprecisas, temperaturas de mantenimiento incorrectas en diversas estaciones de una línea de servicio de alimentación e incumplimiento de procedimientos sanitarios—, pueden adoptarse medidas correctoras, aunque esto no suele suceder hasta el día siguiente, como mínimo. Estas demoras pueden resultar peligrosas y costosas.

Impacto en la cuenta de resultados

El incumplimiento de la normativa sanitaria no solo afecta a la seguridad alimentaria, sino que también tiene un impacto negativo en la cuenta de resultados. Las estadísticas del sector indican que las pérdidas anuales por errores en el control de la temperatura de los alimentos y otros protocolos de seguridad alimentaria son abrumadoras. También se ven afectados los costes de formación. Las empresas invierten miles de horas en formar a los empleados en los procedimientos adecuados. Esto es especialmente importante si tenemos en cuenta la elevada rotación de empleados, que obliga a repetir la formación continuamente. Está demostrado que los sistemas automatizados contribuyen a reducir significativamente las pérdidas de alimentos y los costes de formación.

Movilidad y automatización

Cada vez son más las tiendas de alimentación que utilizan los ordenadores móviles TC51 y TC70 y la tablet ET50, con software de seguridad alimentaria integrado, como antídoto contra la falta de eficiencia de los sistemas en papel. Zebra ha revolucionado la forma de entender la seguridad alimentaria. Gracias a la tecnología, las empresas de alimentación pueden racionalizar las capacidades técnicas y de auditoría necesarias para impulsar los comportamientos adecuados entre los trabajadores en el momento y el lugar oportunos. Los potentes ordenadores móviles y tablets de Zebra automatizan de manera efectiva el proceso de recogida y registro de mediciones, ya sean temperaturas de cocción y almacenamiento o procedimientos de desinfección de los empleados, como el lavado de manos y utensilios.



48.000.000

Los patógenos transmitidos por los alimentos provocan enfermedades a 48 millones de norteamericanos cada año

Coste anual del tratamiento médico, la pérdida de productividad y la mortalidad debidos a enfermedades:

55.500 millones de \$

Fuente: <http://fortune.com/food-contamination/>

Rendimiento resistente

Los ordenadores de pantalla táctil y tablets empresariales de Zebra son ordenadores de mano duraderos diseñados para entornos de alimentación y bebidas. Fabricados para ofrecer resistencia conforme a las normas MIL-STD 810G, IP65 y IP67, y con capacidad para soportar el ritmo de trabajo de las empresas de servicios alimentarios y problemas como derrames de líquidos, salpicaduras, temperaturas extremas y caídas, el TC51 y el TC70 disponen de un procesador de seis núcleos a 1,8 GHz y 64 bits, mientras que la ET50 cuenta con un potente procesador Intel de núcleo cuádruple a 1,59 GHz. El TC51 admite hasta 32 GB de memoria Flash y el TC70 está disponible con hasta 16 GB de memoria Flash. La ET50 dispone de 64 GB de memoria Flash eMMC. También disponen de tecnología Bluetooth y pantalla táctil, lo que hace que su utilización resulte excepcionalmente sencilla.

Control de temperatura

Mantener un control estricto de la temperatura es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir la normativa sanitaria. Estas son algunas de las áreas que entrañan mayor riesgo: niveles de refrigeración en áreas de almacenamiento, temperaturas de cocción durante la preparación de alimentos y temperaturas de mantenimiento en estaciones de alimentos calientes y fríos. Los ordenadores de mano y las tablets de Zebra facilitan la recogida y el análisis precisos de datos importantes para poder adoptar las medidas oportunas, no al final de la jornada ni a la mañana siguiente, sino en tiempo real.

Sondas remotas de temperatura

Los ordenadores de mano y las tablets de Zebra funcionan con termómetros desinfectados digitales o Bluetooth que se insertan en los alimentos durante su preparación o mantenimiento en una línea de alimentos. Estas sondas remotas permiten verificar casi al instante la temperatura tanto durante la cocción como en comprobaciones aleatorias en las líneas, mostrando color verde cuando la temperatura es correcta y rojo cuando no lo es. Estos dispositivos incorporan medidas correctoras, indicando de manera precisa a los empleados los procedimientos que deben seguir si la temperatura no es correcta. También alertan a los usuarios cuando las tareas programadas no se han iniciado o finalizado. Pueden obtenerse del sistema informes en tiempo real, de manera que pueda actuarse lo más rápidamente posible para no poner nunca en riesgo la seguridad de los consumidores.

Repositorio de datos accesible

Los ordenadores de mano con pantalla táctil y las tablets de Zebra también resuelven otro problema importante de los procesos de seguridad alimentaria basados en papel: la precisión y accesibilidad de los registros. No es infrecuente que los registros en papel llenen cincuenta archivadores o más de datos recogidos manualmente. Estos registros no solo son susceptibles al error humano sino que además no es posible acceder a ellos de forma rápida y sencilla.

Con una aplicación robusta de seguridad alimentaria y los ordenadores móviles de mano de Zebra, todos los datos de seguridad alimentaria se registran automáticamente en el dispositivo y se envían posteriormente a un repositorio de datos que permite acceder a información precisa de manera inmediata. La transferencia de datos a una base de datos es sencilla e instantánea. Los ordenadores móviles de categoría empresarial permiten acceder con inmediatez a todos los registros para fines reglamentarios o de trazabilidad, mientras que los registros históricos facilitan la detección e implementación de nuevas eficiencias potenciales.



Sondas remotas de temperatura

- Trabaje con termómetros desinfectados digitales o Bluetooth
- Compruebe las temperaturas durante la cocción y en las líneas de alimentos
- Avise a los usuarios de las tareas programadas

DESCRIPCIÓN DE APLICACIONES

AUTOMATIZACIÓN DE LA GARANTÍA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
TIENDAS DE ALIMENTACIÓN



Productividad de los empleados

La captura electrónica de datos y la automatización de funciones son factores importantes para la mejora de la productividad de los empleados. Los ordenadores móviles TC51 y TC70 y la tablet ET50 informan y documentan el cumplimiento por parte de los empleados de las directrices sanitarias, como la consistencia de los procedimientos de lavado de manos y utensilios.

Asimismo, mediante la combinación de datos en tiempo real y la observación y documentación de comportamientos, los dispositivos también brindan oportunidades de formación y *coaching* de empleados, ofreciendo la posibilidad de resolver problemas en el acto y reforzar los comportamientos positivos.

Crear una cultura de servicios de alimentación

Los ordenadores móviles de pantalla táctil y tablets de Zebra son soluciones transformadoras que pueden ayudar a las tiendas de alimentación a garantizar la seguridad alimentaria, la desinfección, la calidad de los productos y la excelencia de los servicios desde el momento en que se reciben los alimentos en el muelle de carga hasta justo antes de que el cliente los consuma. Son componentes fundamentales para la creación de una verdadera cultura de la seguridad alimentaria, ya que ayudan a las organizaciones a aumentar continuamente el conocimiento de su personal y la capacidad de este para trabajar con los niveles más altos de productividad. Se recuerda continuamente a los empleados la importancia de la seguridad alimentaria y se les facilitan la tecnología y los procesos para maximizar la seguridad alimentaria en todos los aspectos de transporte, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.

Proteger a sus clientes y su marca

En el sector de alimentación y bebidas, la clave del éxito sostenible radica en crear un compromiso de marca basado en experiencias coherentes, placenteras y deliciosas para los clientes. Garantizar la seguridad alimentaria mediante una atención minuciosa al detalle en la supervisión y gestión de puntos de control críticos es fundamental para el éxito duradero de su negocio. Los ordenadores móviles y tablets de Zebra son herramientas tecnológicas esenciales para que pueda garantizar la seguridad y cumplir el compromiso de su marca... en todo momento y para todos los clientes.

Para obtener más información sobre cómo los ordenadores móviles de mano de Zebra pueden ayudarle a garantizar la seguridad alimentaria, reducir los riesgos y cumplir el compromiso de su marca, visite www.zebra.com/retail



Sede en NA y corporativa
+1 800 423 0442
inquiry4@zebra.com

Sede en Asia-Pacífico
+65 6858 0722
contact.apac@zebra.com

Sede en EMEA
zebra.com/locations
contact.emea@zebra.com

Sede en Latinoamérica
+1 786 245 3934
la.contactme@zebra.com

ZEBRA y la cabeza Zebra estilizada son marcas comerciales de Zebra Technologies Corp. registradas en numerosas jurisdicciones de todo el mundo. El resto de marcas comerciales pertenecen a sus propietarios respectivos. ©2019 Zebra Technologies Corp. y/o sus filiales. Todos los derechos reservados.