



Nota de Prensa

AENOR certifica los protocolos frente al COVID-19 de El Encinar de Humienta

- Este sello certifica que los planes desarrollados garantizan y respetan los criterios y recomendaciones de las autoridades sanitarias.
- Reconoce la efectividad de las medidas de seguridad de El Encinar de Humienta para ofrecer espacios lo más seguros posible frente al COVID-19.

5 de agosto de 2020. [AENOR](#) ha certificado a El Encinar de Humienta en sus centros productivos de Madrid y Almaraz (Cáceres) por sus protocolos frente al COVID-19. Estos centros han puesto en marcha un completo plan de medidas preventivas de seguridad y salud para empleados, proveedores y clientes.

El certificado de AENOR es un aval externo sobre la efectividad de las medidas que aplica la compañía y, de forma paralela, respalda que estas iniciativas cumplen con las directrices marcadas por el Ministerio de Sanidad en materia de prevención e higiene sobre el COVID-19. El sello tiene una validez anual, aunque debe someterse a revisiones de seguimiento cada tres meses.

Entre las medidas concretas tomadas por la empresa de elaborados cárnicos destaca la instalación de cámaras térmicas en todos los accesos a sus instalaciones, la realización de pruebas de anticuerpos a todos sus trabajadores, el establecimiento de un mecanismo de comunicación de información positiva para empleados, clientes y proveedores así como la creación de documentos de comunicación estandarizados y, por último, un cumplimiento riguroso de todas las medidas y recomendaciones realizadas tanto por los distintos organismos oficiales como por los servicios de prevención de la compañía.

La evaluación que realiza AENOR valora un amplio abanico de aspectos como la gestión de riesgos, la gestión de la salud en el trabajo (los protocolos de actuación, la realización de serologías a todos los empleados...), la formación, información y comunicaciones desarrolladas; las medidas organizativas (control de aforo, distancia de seguridad garantizada en la zona deportiva...); de protección (uso de material de protección individual), así como las buenas prácticas de limpieza e higiene.



Sobre AENOR

AENOR es una entidad de servicios profesionales que identifica y ayuda a corregir las brechas de competitividad de las empresas, sectores y del tejido económico en general. Contribuye a la transformación de la sociedad creando confianza entre organizaciones y personas mediante servicios de evaluación de la conformidad (certificación, inspección y ensayos), formación e información.

AENOR es la entidad líder en certificación en España, que ya desarrolla operaciones en 90 países. Más de 82.000 centros de trabajo en el mundo tienen alguno de los certificados de AENOR en campos como la Gestión de la Calidad, Sostenibilidad, Verificación de Información no Financiera, Bienestar Animal, Seguridad y Salud en el Trabajo, Digitalización o *Compliance*.

Sobre El Encinar de Humienta

El Encinar de Humienta, lidera la comercialización de carne de vacuno en España, con una creciente presencia en Europa y otros mercados internacionales. La actividad de la empresa se centra en el ganado vacuno, desde la fase de aprovisionamiento de ganado vivo, pasando por el sacrificio, despiece y finalmente la comercialización.

La planta de producción está situada estratégicamente en Almaraz (Cáceres), en cuya zona de influencia se localiza el 60% de la cabaña de ganado vacuno de toda España, poniendo al servicio de nuestros clientes unas instalaciones de vanguardia que reúnen las últimas tecnologías y nos permiten ofrecer la mayor calidad y unos altos ratios de productividad.

Para más información:

AENOR

Eduardo Cicuéndez Polo

Responsable de Marca y Relaciones con medios

Tel.: 681 35 53 04

ecicuenandez@aenor.com

Síguenos en:

