

## **Las empresas cárnicas se equipan contra el COVID**

### **La empresa cárnica El Encinar de Humienta, ha instalado 6 cámaras termográficas fijas de B+SAFE en su plantas de Cáceres y Madrid**

Con esta iniciativa, refuerza la seguridad de sus trabajadores y clientes dentro de un protocolo que incluye la realización de tests, la extrema la limpieza de las instalaciones, el uso de geles hidroalcohólicos, la utilización obligatoria de mascarilla, el mantenimiento de la distancia social, acotada en las diferentes áreas de trabajo, además de las medidas de seguridad establecidas para las industrias de alimentación en diferentes normativas nacionales e internacionales.

Asimismo, El Encinar de Humienta cuenta con numerosas certificaciones, entre las que destaca la IFS, que garantiza máxima seguridad anti bacteriológica en el tratamiento de los productos e instalaciones. La compañía comercializa el 70% de su producción en España y el resto se exporta a Europa (Alemania, Italia, Portugal y Holanda), África, América y Asia.

La compañía ha instalado 3 cámaras en su planta de Madrid y otras 3 en la de Cáceres. Ambas tienen dos accesos bien diferenciados: el de los trabajadores de oficina y el de los de la planta industrial, y controlan el acceso del total de la plantilla de las dos sedes, que supera 400 trabajadores. La utilización de estas cámaras permite controlar el acceso con verificación de temperatura de todas las personas registradas y de las visitas, evitando posibles contagios.

De acuerdo con estos protocolos, si alguien presenta una temperatura superior a la recomendable, se le aislará inmediatamente y se informará a los responsables de sanidad para que verifique si esa persona tiene la enfermedad y, en su caso, se adopten las medidas convenientes, incluido el seguimiento de los últimos contactos de esa persona. La instalación de las cámaras ha sido acogida muy positivamente por los empleados, residentes y visitantes que se sienten más protegidos por unos equipos que, además no causan ninguna molestia.

Fundada en 1998, gracias a la visión emprendedora de las familias Collar y Yartu, grandes conocedores y con una dilatada experiencia en el sector cárnico, cuenta con dos sedes principales una planta de sacrificio y oreo de alta capacidad y una planta de producción, elaborados y congelación ubicadas en Almaraz (Cáceres) y Mercado Central de Carnes (Madrid) respectivamente, ambas instalaciones disponen de las más alta tecnología, ofreciendo el más amplio rango de productos para el sector de la alimentación, bajo los mayores estándares de calidad y las más exigentes certificaciones, IFS, ISO, Halal, Bienestar animal o BIO).

#### **Datos de contacto:**

B+Safe

Categorías: [Nacional](#) [Extremadura](#) [Logística](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>