



La industria cárnica en la provincia es un sector en crecimiento. / LUIS ÁNGEL TEJEDOR

# Primer protocolo Covid-19 para la industria cárnica

**AYUDAS** Permitirá a las empresas implantar medidas para evitar los riesgos que supone y certificar que cumplen con los estándares de seguridad exigidos

**L** a Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC) firma un acuerdo con la consultora de riesgos, AON, y la certificadora líder, AENOR, para lanzar el primer protocolo de la industria cárnica española, que permitirá a las empresas implantar medidas para evitar los riesgos que supone la Covid-19 y certificar que cumplen con los estándares de seguridad exigidos. La situación que se está dando, a nivel mundial, en diferentes empresas cárnicas que han sufrido brotes de la Covid-19, ha puesto a la industria cárnica de nuevo en el punto de mira y en entredicho. Para evitar que esto pase en el sector cárnico de España, FECIC ha decidido crear e impulsar el primer Protocolo Covid-19 certificable de la industria cárnica española, gracias al acuerdo firmado con dos entidades de reconocida trayectoria internacional, como

**I.L.L.Y.**

son la multinacional consultora de riesgos AON, que ha elaborado el protocolo, y la empresa líder en certificación AENOR, que garantizará su correcta implantación.

AON, como entidad independiente y consultora de riesgos, analizará y evaluará los riesgos de las empresas frente a la Covid-19 e implantará un estándar de seguridad, con medidas para evitar que estos afecten a la salud de los trabajadores, el contagio, la continuidad de su negocio, su reputación y la del sector, el absentismo laboral, el riesgo de responsabilidad civil o a la atracción de nuevos trabajadores. Por su parte, la entidad independiente AENOR revisará el protocolo para, desde su profunda experiencia en la certificación de referenciales, garantizar que cumple con los requisitos necesarios para respaldar buenas prácticas adaptadas a la naturaleza de esta actividad. Una vez acordado, certificará el protocolo para asegurar que se

cumple en cada caso con todas las medidas establecidas. La auditoría se basará principalmente en visitas a las instalaciones para comprobar la adecuada implantación y despliegue. Una vez superada la auditoría de certificación del protocolo Covid-19, AENOR hará entrega de un certificado y la licencia de uso de la marca y llevará a cabo auditorías de seguimiento periódicas.

FECIC considera que este protocolo servirá como estándar de seguridad para la industria cárnica y permitirá a las empresas operar con la confianza y tranquilidad de que cumplen con los requisitos legales y mejores prácticas establecidas por autoridades sanitarias y organismos internacionales. Además, acredita y pone en valor el buen trabajo que lleva a cabo el sector cárnico, cumpliendo con la seguridad de sus trabajadores y de sus producciones, y dando confianza a sus clientes y sus consumidores.