

INFORME

"¿Existe riesgo de transmisión a terceros si una persona con VIH trabaja en profesiones relacionadas con la manipulación de alimentos?"

Palabras clave: VIH; Manipulación de Alimentos; Discriminación

Las personas con VIH o con sida se encuentran con importantes barreras tanto para acceder como para mantener un empleo en el sector de la hostelería y/o de la alimentación cuando en la empresa se conoce su estado serológico. Esta situación se justifica en base a la creencia errónea y al miedo que representa que el trabajador o la trabajadora con VIH pueda transmitir la infección a los/as clientes al manipular los alimentos.

Como respuesta a esta situación, el presente informe trata de aclarar conceptos sobre las enfermedades de transmisión alimentaria, sobre las vías científicamente demostradas de transmisión del VIH y sobre los aspectos normativos relacionados con la manipulación de alimentos. Por otra parte, el Informe aborda el riesgo de transmisión del VIH y el protocolo de actuación en caso de accidente laboral, siguiendo las recomendaciones de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La conclusión fundamental de este Informe es que el VIH no es una enfermedad transmisible a través de los alimentos, por lo que las profesiones relacionadas con la manipulación de alimentos no suponen un riesgo para la transmisión del VIH a terceros y, por ello, un trabajador o trabajadora con VIH no debería tener ninguna restricción para desempeñar estas profesiones. En caso contrario, se estaría incurriendo en un acto de discriminación que vulneraría el artículo 14 de la Constitución Española, el artículo 17 del Estatuto de los trabajadores y el artículo 512 del Código Penal.



1. INTRODUCCIÓN

Las personas que viven con VIH o con sida se encuentran con importantes barreras tanto para acceder como para mantener un empleo en el sector de la hostelería y/o de la alimentación cuando en la empresa se conoce su estado serológico. Esta situación se justifica en base a la creencia errónea y al miedo que representa que el trabajador o la trabajadora con VIH pueda transmitir la infección a los y las clientes al manipular los alimentos.

Como respuesta a esta situación, el presente informe trata de aclarar conceptos sobre la manipulación de alimentos y sobre las vías científicamente demostradas de transmisión del VIH con el fin de confirmar que el desempeño de profesiones relacionadas con la manipulación de alimentos por parte de personas con VIH no supone ningún tipo de riesgo para la transmisión de este.

2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (en adelante, E.T.A.) tienen su origen en los microorganismos patógenos, que pueden ser endógenos (es decir, que están presentes en el interior de las estructuras del alimento) o exógenos (es decir, que se incorporan al alimento durante su manipulación y procesado: por el equipo y maquinaria con que se procesan o por los materiales que se utilizan para su embalaje o, finalmente, por la persona que lo manipula).

Las E.T.A. se pueden clasificar en dos tipos: intoxicaciones o infecciones alimentarias.

- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS.** Se producen cuando la enfermedad está provocada por la ingesta de toxinas presentes de forma natural en el alimento o añadidas de manera artificial. Las sustancias químicas que pueden causar una intoxicación alimentaria incluyen productos químicos, desinfectantes, pesticidas y metales como plomo, zinc o cadmio. Especialmente, los alimentos que pueden causar una intoxicación alimentaria son las plantas, los hongos y el marisco. Por ejemplo: *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* y *Bacillus cereus*.

- **INFECCIONES ALIMENTARIAS.** En estos casos, la enfermedad está causada por los microorganismos patógenos que se reproducen en el interior del organismo, como virus, bacterias o parásitos y el alimento es el vehículo ocasional. Ejemplos:

- o Bacterias: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni*.

- o Virus: hepatitis A, norovirus y rotavirus

- o Parásitos: *Trichinella spiralis*, *Anisakis simplex*

3. VIAS DE TRANSMISIÓN DEL VIH

El VIH puede transmitirse únicamente por tres vías: sexual, sanguínea y de madre a hijo/a, puesto que solo la sangre, los fluidos sexuales y la leche materna de las personas infectadas tienen una concentración suficiente de virus como para transmitirlo. Para que se produzca la transmisión, además, es necesario que estos fluidos –y, por tanto, el VIH– penetren en el organismo y entre en contacto directamente con la sangre o mucosas de la otra persona.

Por el contrario, tal y como refleja el propio Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad en su página web: "el VIH no se transmite en los contactos cotidianos: besos, caricias, WC públicos, duchas, tos, estornudos, vasos, cubiertos, **alimentos**, lugares de trabajo, colegios, gimnasios, piscinas...").



En esta misma línea se pronuncian los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades [Centers for Disease Control and Prevention (en adelante, CDC)], que manifiestan que "no tienen noticia de ninguna infección por el VIH causada por los alimentos". Así mismo, señalan que "el VIH no es un virus que se transmite por vía aérea ni por los alimentos y no vive mucho tiempo fuera del cuerpo. Aún si se consumieran pequeñas cantidades de sangre infectada por el VIH, los ácidos del estómago destruirían el virus". De hecho, los estudios de los CDC han demostrado que incluso en altas concentraciones, el VIH se seca después de varias horas y, de esta forma, la cantidad del virus infeccioso se reduce entre un 90 y un 99%, por lo que el teórico riesgo de transmisión ambiental se reduce esencialmente a cero.

4. ASPECTOS NORMATIVOS SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA TRANSMISIÓN DEL VIH

En el caso concreto de los trabajos que conllevan la manipulación de alimentos, ni la normativa estatal ni la comunitaria justifican la exclusión de las personas con VIH de este tipo de trabajos.

El Reglamento N° 852/2004 de la Unión Europea, relativo a la higiene de los productos alimenticios (en adelante Reglamento Europeo N° 852/2004), indica la necesidad de manipular alimentos siguiendo "un elevado grado de limpieza" y llevando "una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora". Así mismo, también indica que deben abstenerse de manipular alimentos aquellas personas que padezcan alguna enfermedad transmisible a través de los alimentos (aspecto que no afectaría al VIH por lo comentado anteriormente) y señala una serie de enfermedades que deben comunicarse en el lugar de trabajo a la dirección (entre las que no figura el VIH por las mismas razones).

Igualmente, de la normativa nacional existente en la materia, como el Real Decreto 2207/1995, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios; el Real Decreto 202/2000, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos o el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, se entiende que la prevención de las E.T.A debe estar centrada en:

- la higiene de infraestructuras y condiciones ambientales (preparación, mantenimiento y distribución) y
- la salud e higiene del personal que manipula los alimentos.

Ambas áreas son importantes y deben encontrarse intensificadas mediante el entrenamiento de los trabajadores y trabajadoras sobre los principios básicos de la seguridad de los alimentos, pero en ninguna de las dos tiene influencia que el trabajador o trabajadora sea una persona con VIH.

5. TRANSMISIÓN DEL VIH A TRAVÉS DE LOS PRIMEROS AUXILIOS EN EL CASO DE ACCIDENTE EN EL TRABAJO.

Otro argumento que es utilizado muchas veces como limitante para el acceso de las personas con VIH a profesiones relacionadas con la manipulación de alimentos u otras profesiones en general, se refiere a la posibilidad de transmisión del VIH en caso de accidente en el trabajo y/o en caso de recibir primeros auxilios.



En relación a este aspecto, en primer lugar, cabe destacar que se entiende por Primeros Auxilios el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de un accidentado hasta que llega la asistencia médica profesional, a fin de que las lesiones que ha sufrido no empeoren. La Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales, marca como obligación el análisis de las posibles situaciones de emergencia en cada empresa, así como la adopción de las medidas necesarias en materia de primeros auxilios. No todos los trabajadores de la empresa deben ser entrenados como socorristas, pero sí es conveniente que todos y cada uno de los trabajadores estén informados y formados en Primeros Auxilios, principalmente los responsables de grupo (mandos intermedios, encargados,...) así como aquellos que trabajan en zonas de riesgo. En todo caso, la Ley establece que la empresa deberá designar al personal encargado de poner en práctica las medidas necesarias en materia de primeros auxilios. Este personal deberá disponer de la formación necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado.

En segundo lugar, también cabe destacar que tanto la OIT (1988) en su documento *"Reunión consultiva sobre el SIDA y el lugar de trabajo: declaración"* como la Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja (2001) en su documento *"Directrices sobre los primeros auxilios y el VIH/SIDA"* abordan de forma específica las posibilidades de transmisión del VIH durante los primeros auxilios en caso de accidente en el trabajo.

En este sentido, la conclusión general es que los primeros auxilios que requieren contacto con la sangre tienen un ligerísimo riesgo de transmisión del VIH (y otras infecciones transmitidas por la sangre, como la hepatitis B) de una persona infectada. Las principales situaciones de preocupación son dos: a) la reanimación de boca a boca (aunque no se conoce ningún caso de transmisión del VIH por haber aplicado la respiración boca a boca a una persona infectada, en la teoría puede dar lugar a la transmisión del VIH si la persona lesionada está sangrando por la boca) y b) el tratamiento de las hemorragias, al tratarse de dos situaciones en las que se puede producir contacto con los fluidos biológicos de la otra persona.

No obstante, este riesgo se elimina cuando se siguen las prácticas de seguridad apropiadas, basadas en **medidas básicas de higiene, precauciones simples y obrar con sentido común. Estas medidas se consideran universales**, puesto que se deberían seguir ante cualquier compañero o compañera de trabajo accidentada, tanto si se conoce su situación serológica como si no se conoce, puesto que la misma persona accidentada puede desconocerlo.

De forma más concreta, algunas de las normas que estos dos organismos recomiendan a la hora de disminuir la posibilidad de transmisión del VIH u otras infecciones a través de los primeros auxilios son:

- El trabajador que se halla inconsciente y no respira necesita que lo reanimen haciéndole la respiración boca a boca. La reanimación boca a boca es un procedimiento que salva la vida y que no debe dejar de aplicarse por temor a contraer el VIH u otras infecciones.
- Si una persona sangra por la boca, es necesario utilizar una tela limpia u otro material adecuado para limpiarle la sangre. No habría que utilizar boquillas, bolsas de reanimación u otras bolsas de ventilación si no se sabe cómo usarlas. En cambio, se debe hacer la respiración boca a boca en caso de emergencia, tanto si tiene ese equipo como si no lo tiene.
- Si el compañero o compañera está sangrando, necesita que le atiendan de inmediato. Para ello, la persona que presta los primeros auxilios enseñará al herido a comprimir por sí mismo la zona sangrante utilizando un paño grueso y limpio. Si el paciente está inconsciente o no coopera, o si la herida es demasiado grande o está situada en un lugar difícilmente



accesible, el encargado de los primeros auxilios debe comprimir la herida con un paño limpio u otro tipo de apósito, evitando el contacto directo con la sangre. Si se dispone de guantes, conviene utilizarlos; de lo contrario, habrá que utilizar un paño o una prenda de vestir a modo de barrera para evitar el contacto de la piel con la sangre. Hay que evitar en especial que la sangre entre en contacto con heridas o con las mucosas de la persona que presta los primeros auxilios. Si a ésta se le manchan las manos de sangre, deberá cuidar además de no tocarse los ojos o la boca.

- Hay que lavarse siempre las manos con agua y jabón tan pronto como se pueda después de prestar los primeros auxilios. También es oportuno limpiar aquellas otras partes del organismo en las que pueda haber salpicado la sangre o que puedan haber estado expuestas a ella. En el caso de las membranas mucosas, como las que hay en la boca o los ojos, sólo se deben lavar con agua.
- Las personas que prestan primeros auxilios deben tener cuidado con los cristales rotos y otros objetos cortantes que puedan encontrarse en la zona del accidente. También deben tener la precaución de recubrir cualquier herida o corte abierto que tengan para evitar el contacto con la sangre mientras prestan los primeros auxilios.

6. CONCLUSIONES

La capacidad laboral para el desempeño de un puesto de trabajo no está mermada por el hecho de tener VIH, ni existen limitaciones para el desempeño de tareas genéricas dada la especificidad de las vías de transmisión del VIH.

De forma concreta, el VIH no es una enfermedad transmisible a través de los alimentos, por lo que las profesiones relacionadas con la manipulación de alimentos no suponen un riesgo para la transmisión del VIH a terceros y, por ello, un trabajador o trabajadora con VIH no debería tener ninguna restricción para desempeñar estas profesiones en las empresas de alimentación u hostelería.

Así mismo, en relación a la transmisión del VIH vinculada a una actuación de primeros auxilios como consecuencia de un accidente en el trabajo, el seguimiento de las prácticas de seguridad universales, basadas en medidas básicas de higiene, precauciones simples y obrar con sentido común, permiten eliminar el ligerísimo riesgo que podría existir para ello, por lo que si se siguen estas prácticas de forma adecuada, no existe ningún riesgo para que se produzca esta transmisión.

La exclusión laboral no justificada de una persona con VIH es un hecho discriminatorio. Por ello, en el caso que las personas responsables de una empresa o sus empleados y empleadas excluyeran a personas con VIH de funciones o puestos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos, al no significar esta actividad ningún riesgo ni para ellas ni para las demás personas, estarían incurriendo en un acto de discriminación que vulneraría el artículo 14 de la Constitución Española, el artículo 17 del Estatuto de los trabajadores y el artículo 512 del Código Penal.

7. BIBLIOGRAFÍA CITADA.

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. *¿El VIH sobrevive fuera del cuerpo?*. [en línea].

<<http://www.cdc.gov/hiv/spanish/resources/qa/qa35.htm>>.



[Consulta: 3 abril 2013].

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. *Rumores, mitos, y bromas*. [en línea].

<<http://www.cdc.gov/hiv/spanish/resources/qa/hoax1.htm>>.

[Consulta: 19 abril 2013].

Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja (2001) *Directrices sobre los primeros auxilios y el VIH/sida*. Ginebra: Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja

<http://www.villamaraini.it/pdf/biblioteca/25700_HIV_SP.PDF>.

[Consulta: 3 abril 2013].

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. "Qué es la infección por VIH y el SIDA. ¿Cómo se transmite el VIH?" [en línea].

<<http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/enfLesiones/enfTransmisibles/sida/queesSidaVih.htm#tres>>.

[Consulta: 3 abril 2013].

Organización Internacional del Trabajo; Organización Mundial de la Salud (1988) *Reunión consultiva sobre el sida y el lugar de trabajo: declaración*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud.

<http://whqlibdoc.who.int/hq/1988/WHO_GPA_INF_88.7_Rev1_spa.pdf>.

[Consulta: 3 abril 2013].

7.1. LEGISLACIÓN

España. Constitución Española. (BOE [en línea], n° 311, 29-12-1978, pp. 29313-29424).

<<http://www.boe.es/boe/dias/1978/12/29/pdfs/A29313-29424.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

España. Ley 31/95, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. (BOE [en línea], n° 269, 10-11-1995, pp. 32590-32661).

<<http://www.boe.es/boe/dias/1995/11/10/pdfs/A32590-32611.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

España. Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal. (BOE [en línea], n° 281, 24-11-1995, pp. 33987-34058).

<<http://www.boe.es/boe/dias/1995/11/24/pdfs/A33987-34058.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

España. Ministerio de la Presidencia. Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. (BOE [en línea], n° 50, 27-02-1996, pp. 7381-7386).

<<http://www.boe.es/boe/dias/1996/02/27/pdfs/A07381-07386.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].



España. Ministerio de la Presidencia. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (BOE [en línea], nº [11, 12-01-2001](#), pp. 1435-1441).

<<http://www.boe.es/boe/dias/2001/01/12/pdfs/A01435-01441.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

España. Ministerio de Sanidad y Consumo. Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. (BOE [en línea], nº 48, 25-02-2000, pp. 8294-8297).

<<http://www.boe.es/boe/dias/2000/02/25/pdfs/A08294-08297.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

España. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Real Decreto legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del estatuto de los trabajadores. (BOE [en línea], nº 75, 29-03-1995, pp. 9654-9688).

<<https://www.boe.es/boe/dias/1995/03/29/pdfs/A09654-09688.pdf>>. [Consulta: 3 abril 2013].

Unión Europea. Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. (DOUE [en línea], L 139, 47º año, 30-04-2004).

<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>>. [Consulta: 3 abril 2013].

8. ORGANISMOS O PERSONAS CONSULTADAS.

- SIDA STUDI. Consulta realizada en el mes de Marzo de 2013.

