

INFORME

“¿Existe riesgo de transmisión a terceros si una persona con VIH trabaja en ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos?”.

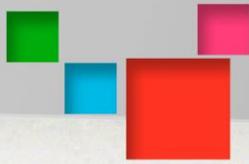
Palabras clave: VIH; Manipulación de Alimentos; Discriminación

Las personas con VIH 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 respecto al VIH, fundamentalmente debido a la creencia errónea y al miedo que representa que éstas puedan 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 transmitidas a través de los alimentos y sobre los aspectos normativos relacionados con la manipulación de alimentos, así como sobre las vías científicamente demostradas de transmisión del VIH. Asimismo, el informe aborda el riesgo de transmisión del VIH a través de una actuación de primeros auxilios en el caso de accidente en el trabajo, al ser ésta otra de las situaciones en la que existe un temor generalizado a que se produzca la transmisión de la infección a terceras personas por parte de un trabajador o trabajadora con VIH.

La conclusión fundamental de este informe es que el VIH no es una enfermedad transmisible a través de los alimentos, ni siquiera aunque el alimento contuviera pequeñas cantidades de sangre o semen provenientes de la persona con VIH. Por tanto, las ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos no suponen un riesgo para la transmisión del VIH a terceras personas y, por ello, ni la normativa estatal o europea existente sobre la manipulación de alimentos hace referencia a que el VIH sea un motivo de exclusión o de interrupción en el desempeño y la realización de este tipo de trabajos.

De esta forma, un trabajador o trabajadora no debería tener ninguna restricción, por razón de VIH, para desempeñar este tipo de ocupaciones. 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

Según la experiencia de la Coordinadora Trabajando en Positivo y sus entidades, la creencia errónea sobre la posibilidad de transmisión del VIH a través de la manipulación de alimentos se encuentra muy extendida y afecta tanto a las propias personas con VIH como a los organismos públicos o a las empresas privadas, tanto del mercado ordinario como protegido.

En el colectivo de personas con VIH, esta creencia provoca que, en muchas ocasiones, éstas se autoexcluyan a la hora de participar en procesos de selección en ocupaciones que implican este tipo de tareas o, incluso, en el caso de estar desempeñando este tipo de trabajo, lo dejen voluntariamente en el momento de conocer su seropositividad.

En relación a los organismos públicos, por su implicación a la hora de favorecer o no la inserción laboral del colectivo, cabe destacar el papel de los Centros de Valoración de la Discapacidad, de competencia autonómica, entre los que se ha detectado en alguna ocasión que se excluía a las personas con discapacidad por VIH del ejercicio de este tipo de ocupaciones.

Igualmente, en el ámbito de las empresas, se ha detectado esta creencia tanto en el mercado protegido correspondientes a los Centros Especiales de Empleo como al mercado ordinario. Así, en algunos Centros Especiales de Empleo, aun reconociendo que cuentan con personal con VIH en su plantilla y que esto no suponía ningún problema para la compañía ni para el resto de compañeros/as, sí que excluían a éstas de cualquier tarea relacionada con la manipulación de alimentos a desarrollar bien directamente para la empresa o para un tercero, mediante la prestación de servicios. Por su parte, en el caso de las empresas ordinarias, especialmente las que operan en los sectores de la hostelería o de la alimentación, se han detectado casos en los que han solicitado a las ONG con las que suelen colaborar para favorecer la inserción laboral de personas en situación de exclusión social que no se les derive a personas candidatas con VIH para ofertas de empleo que impliquen la manipulación de alimentos.



Como respuesta a esta creencia generalizada, 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 ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos por parte de personas con VIH no supone ningún tipo de riesgo para la transmisión de este a terceras personas, ni clientes ni compañeros o compañeras de trabajo.

2. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

La OMS define las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (en adelante, ETA) como aquellas que pueden ser atribuidas a un alimento específico, a una sustancia que se le ha incorporado, a su contaminación a través de recipientes o bien en el proceso de preparación y distribución¹. Las ETA se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas, pudiendo producirse la contaminación en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos².

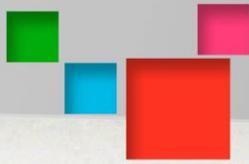
Entre las ETA se pueden diferenciar dos tipos: infecciones e intoxicaciones alimentarias.

- **INFECCIONES ALIMENTARIAS.**

Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o aguas contaminadas con agentes infecciosos específicos tales como: bacterias, virus, hongos y parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse, producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí, alcanzar otros aparatos o sistemas. En estos casos, el alimento es el vehículo ocasional¹.

- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS.**

Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos, de microorganismos en los alimentos (Estaphylococcus, clostridium botulínium) o por sustancias químicas (nitritos, medicamentos veterinarios, fertilizantes) que se incorporan a ellos de modo accidental,



incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo¹. Especialmente, los alimentos que pueden causar una intoxicación alimentaria son las plantas, los hongos y el marisco.

3. VIAS DE TRANSMISIÓN DEL VIH

Según el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (en adelante, MSSSI), solo cuatro fluidos -la sangre, el semen, las secreciones vaginales y la leche materna de las personas con VIH- tienen una concentración suficiente de virus como para transmitirlo³. Ello significa que el VIH puede transmitirse por tres vías: sexual, sanguínea y de madre a hijo/a. Además, para que se produzca la infección es necesario que el VIH penetre en el organismo y entre en contacto con la sangre o mucosas (revestimiento del interior de la boca, vagina, pene y recto) de la persona³.

Por el contrario, 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...). Tampoco se transmite a través de la saliva, las lágrimas o el sudor, ni por picaduras de insectos o por el contacto con animales domésticos³. De esta forma, según el MSSSI, el VIH no podría ser considerada como una enfermedad transmitida por los alimentos.

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 excepto por los casos infrecuentes de niños que consumieron alimentos que antes había masticado una persona que los cuidaba y que estaba infectada por el VIH, el virus no se transmite a través de los alimentos⁴. Asimismo, precisan que no se puede contraer el VIH por consumir alimentos que tocó una persona infectada por el VIH, aunque el alimento contuviera pequeñas cantidades de sangre o semen provenientes de esa persona, puesto que la exposición al aire (ya que el virus no vive mucho tiempo



fuera del cuerpo), el calor de la cocción y los ácidos estomacales destruirían el virus⁴.

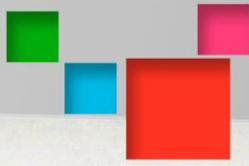
4. LEGISLACIÓN, REGLAMENTOS Y PROCEDIMIENTOS SOBRE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA TRANSMISIÓN DEL VIH.

En el caso concreto de las ocupaciones que implican trabajos de manipulación de alimentos, cabe destacar que ni la normativa estatal ni la comunitaria hacen referencia a que el VIH sea un motivo de exclusión para el desempeño y la realización de este tipo de trabajos.

Dentro de la normativa estatal^{5,6,7}, es necesario destacar el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, que para la prevención de las ETA incide fundamentalmente en las condiciones de los establecimientos, señalando en su artículo 3 la necesidad de una adecuada higiene y condiciones ambientales de las infraestructuras, aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales en cualquier fase, tanto en la elaboración, almacenaje, conservación, transporte y venta⁵.

Sin embargo, ninguno de los tres reales decretos revisados se refiere directamente al estado de salud del personal que manipula los alimentos como fuente de contaminación de los alimentos. No obstante, nuevamente es el Real Decreto 3484/2000 el que hace referencia en su artículo 11 a que los responsables de las empresas podrán utilizar, voluntariamente, las Guías de prácticas correctas de higiene (en adelante, GPCH) -en las que sí que se hace referencia a este factor- como un medio para garantizar que cumplen las normas sanitarias previstas en el propio Real Decreto y que aplican adecuadamente el sistema de autocontrol previsto en el artículo 10 del mismo⁵.

En relación a las GPCH, son varias las Comunidades Autónomas que tienen información muy completa elaborada en esta línea, destacando la Región de Murcia, la Generalitat de Catalunya, la Junta de Castilla-La



Mancha y la Junta de Castilla y León⁸. Tomando como referencia las que tiene disponibles la Generalitat de Catalunya para el sector de la panadería⁹, pastelería¹⁰ o restaurantes¹¹, se puede considerar que las personas constituyen la fuente principal de contaminación de los alimentos, especialmente a partir de:

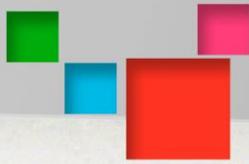
- las manos, frecuentemente en contacto con el alimento, a través de las uñas, el sudor, las heridas, las joyas o el contacto con partes del cuerpo u objetos contaminados.
- el estado de salud, ya que hay numerosos portadores sanos de microorganismos patógenos, con reservorios nasal, cutáneo y/o digestivo. El riesgo de transmitir estos microorganismos a los alimentos aumenta en caso de padecer enfermedades como rinitis, faringitis o diarrea.
- la indumentaria, de calle o de trabajo^{9,10}.

Por ello, para evitar que los alimentos se contaminen debido al estado de salud de la persona que manipula los alimentos, en estas guías se recomienda a éstas que:

- se protejan las heridas con apósitos impermeables y guantes.
- se coloquen una máscara en caso de rinofaringitis y que eviten los lugares de trabajo con más contacto con los alimentos.
- dejen de trabajar si tienen diarrea o una infección cutánea^{9,10}.

Por tanto, en estas GPCH no se menciona el VIH como motivo para interrumpir el desempeño en ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos. De hecho, solo se recomendaría esta interrupción, siempre temporalmente, a las personas que padezcan procesos de rinitis, faringitis, diarrea o infección cutánea, debido a la posibilidad de contaminar los alimentos debido a su estado de salud.

En la misma línea se encuentra la normativa existente a nivel europeo^{12,13,14}. Como ejemplo de ello, el Reglamento Nº 852/2004 de la Unión Europea, relativo a la higiene de los productos alimenticios,



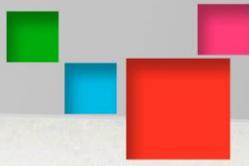
indica en su Capítulo VIII, sobre higiene del personal, la necesidad de que todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios mantengan un elevado grado de limpieza y lleven una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Asimismo, también señala que las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberían estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. En estos casos, se recomienda que el trabajador o trabajadora ponga inmediatamente en conocimiento del operador de la empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y, si es posible, también sus causas¹².

De nuevo, en este Reglamento no hay ninguna referencia directa al VIH como motivo de exclusión para el ejercicio de ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos, puesto que ésta no se puede considerar como una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos y tampoco se encuentra entre las enfermedades que recomienda comunicar de forma inmediata en el lugar de trabajo.

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 ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos u otros trabajos en general, se refiere a la posibilidad de transmisión del VIH a través de las actuaciones de primeros auxilios en caso de accidente en el trabajo, tanto si es la persona con VIH la que ofrece como la que recibe estas actuaciones.

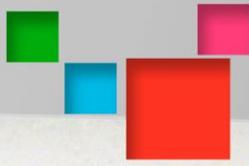
En relación a este aspecto, en primer lugar, cabe destacar que se entiende por Primeros Auxilios el conjunto de actuaciones y técnicas que permiten la atención inmediata de un accidentado hasta que llega



la asistencia sanitaria profesional, con objeto de evitar que las lesiones empeoren o se compliquen¹⁵. La Ley 31/95, de Prevención de Riesgos Laborales¹⁶, 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 adecuado¹⁶.

En segundo lugar, también cabe destacar que tanto la Organización Internacional del Trabajo en su documento "Reunión consultiva sobre el SIDA y el lugar de trabajo: declaración"¹⁷ como la Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja en su documento "Directrices sobre los primeros auxilios y el VIH/SIDA"¹⁸ 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, una práctica que actualmente está en desuso) 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 persona¹⁸.

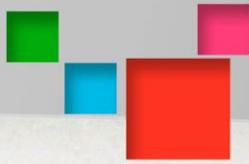
No obstante, este riesgo se elimina cuando se siguen las prácticas de seguridad apropiadas, basadas en medidas básicas de higiene, precauciones simples y obrar con sentido común. Estas medidas se consideran universales, puesto que se deberían seguir ante cualquier compañero o compañera de trabajo accidentada, tanto si se conoce su situación serológica como si no se conoce, puesto que la misma persona accidentada puede desconocerlo¹⁸.

En la misma dirección señala el Consejo Europeo de Resucitación, que en su documento “Guías para la Resucitación 2010 del Consejo Europeo de Resucitación (ERC). Sección 1. Resumen Ejecutivo”¹⁹ resalta que hay muy pocos casos comunicados en los que la ejecución de reanimación cardiopulmonar (en adelante, RCP) se ha asociado a transmisión de enfermedades, por lo que dado el bajo riesgo de transmisión, es razonable iniciar la respiración de rescate sin dispositivo de barrera. Asimismo, señala que si se conoce que la víctima tiene una infección importante, se recomiendan las precauciones apropiadas. No obstante, a pesar del bajo riesgo de transmisión existente, la guía recomienda la RCP solo con compresiones torácicas guiadas por teléfono en el caso de reanimadores no entrenados¹⁹.

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.

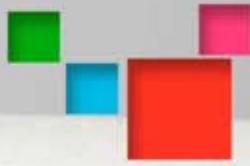
De forma concreta, el VIH no es una enfermedad transmisible a través de los alimentos, ni siquiera aunque el alimento contuviera pequeñas cantidades de sangre o semen provenientes de esa persona. Por tanto,



las ocupaciones relacionadas con la manipulación de alimentos no suponen un riesgo para la transmisión del VIH a terceras personas y, por ello, ni la normativa estatal o europea existente sobre la manipulación de alimentos hacen referencia a que el VIH sea un motivo de exclusión o de interrupción en el desempeño y la realización de este tipo de trabajos.

En cuanto a la posibilidad de transmisión del VIH vinculada a una actuación de primeros auxilios como consecuencia de un accidente en el trabajo, otro de los elementos que existen en el imaginario social a la hora de justificar la exclusión de las personas con VIH de determinadas ocupaciones, cabe destacar que el seguimiento de las prácticas de seguridad universales a llevar con cualquier persona - independientemente de si se conocen la o las enfermedades que ésta pueda padecer-, permiten eliminar el ligerísimo riesgo que podría existir para ello. Por ello, si se siguen adecuadamente estas prácticas - basadas en medidas básicas de higiene, precauciones simples y obrar con sentido común-, 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 una persona por razón de 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 Española²⁰, el artículo 17 del Estatuto de los trabajadores²¹ y el artículo 512 del Código Penal²².



7. BIBLIOGRAFÍA CITADA.

¹ Fundación Fucadhu. *Enfermedades transmitidas por alimentos: Intoxicaciones e infecciones* [en línea]. Fundación Fucadhu, 2015. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

<<http://fucadhu.org/noticia/enfermedades-transmitidas-por-alimentos-intoxicaciones-e-infecciones.html>>.

² Organización Mundial de la Salud. *Enfermedades de Transmisión Alimentaria*. [en línea]. Ginebra: Organización Mundial de la Salud, 2015. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en: <http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/>.

³ España. *Qué es la infección por VIH y el sida* [en línea]. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en: <<http://www.msssi.gob.es/ciudadanos/enfLesiones/enfTransmisibles/sida/queesSidaVih.htm#tres>>.

⁴ Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. *Transmisión del VIH* [en línea]. Atlanta: CDC, 2015. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en: <<http://www.cdc.gov/hiv/spanish/basics/transmission.html>>.

⁵ España. *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* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 12 de enero de 2001, nº 11, p. 1435-1441). [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

<<http://www.boe.es/boe/dias/2001/01/12/pdfs/A01435-01441.pdf>>.

⁶ España. *Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 27 de mayo de 2006, nº 126, p. 19999-20002). [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

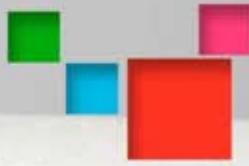
<<http://www.boe.es/boe/dias/2006/05/27/pdfs/A19999-20002.pdf>>.

⁷ España. *Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 19 de febrero de 2010, nº 44, p. 16160-16164). [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

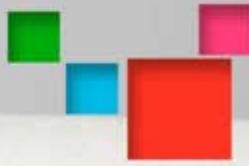
<<http://www.boe.es/boe/dias/2010/02/19/pdfs/BOE-A-2010-2696.pdf>>.

⁸ CocinasCentrales.com. *Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)*. [en línea]. CocinasCentrales.com, 2010, p. 2. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

<[http://www.cocinascentrales.com/archivos/RP20100208_Guia_de_practicas_correctas_de_higiene_\(GPCH\).pdf](http://www.cocinascentrales.com/archivos/RP20100208_Guia_de_practicas_correctas_de_higiene_(GPCH).pdf)>.



- ⁹ Cataluña. Generalitat de Catalunya. *Guía de prácticas correctas d'higiene per al sector flequer* [en línea]. Generalitat de Catalunya, 2012. 51 p. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_flequers.pdf>.
- ¹⁰ Cataluña. Agència de Salut Pública de Catalunya. *Guía de prácticas correctas d'higiene en pastisseria* [en línea]. Agència de Salut Pública de Catalunya, 2013. 60 p. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_pastisseria.pdf>.
- ¹¹ Cataluña. Generalitat de Catalunya. *Guía de prácticas correctas de higiene para restaurantes* [en línea]. Generalitat de Catalunya, 2015. 49 p. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/dir3230/guia_practicas_correctas_restauracion.pdf>.
- ¹² Unión Europea. *Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios* [en línea]. *Diario Oficial de la Unión Europea*, 30 de abril de 2004, L 139/1, 47º año. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:
<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>>.
- ¹³ Unión Europea. *Reglamento (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal* [en línea]. *Diario Oficial de la Unión Europea*, 30 de abril de 2004, L 139/55, 47º año. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:
<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>>.
- ¹⁴ Unión Europea. *Reglamento (CE) N° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano* [en línea]. *Diario Oficial de la Unión Europea*, 30 de abril de 2004, L 139/206, 47º año. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:
<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>>.
- ¹⁵ Gobierno de Canarias; Sociedad de Prevención de Fremap. *Curso de Primeros Auxilios* [en línea]. Canarias: Gobierno de Canarias,[etc.], 2012. 74 p. [Consulta: 11 noviembre 2015]. Disponible en:
<https://www.gobiernodecanarias.net/empleado/empleados_publicos/prevencion/vigilancia_salud_2012_2013/colectiva/cursos/primeros_auxilios.pdf>.
- ¹⁶ España. *Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 10 de Noviembre de 1995, nº 269, p. 32590-32611. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:
<<http://www.boe.es/boe/dias/1995/11/10/pdfs/A32590-32611.pdf>>.
- ¹⁷ Organización Internacional del Trabajo; Organización Mundial de la Salud. *Reunión consultiva sobre el sida y el lugar de trabajo: declaración* [en línea]. Ginebra: Organización Internacional del Trabajo, [etc.], 1988. 4 p. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:



<[http://whqlibdoc.who.int/hq/1988/WHO GPA INF 88.7 Rev.1 spa.pdf](http://whqlibdoc.who.int/hq/1988/WHO_GPA_INF_88.7_Rev.1_spa.pdf)>.

¹⁸ Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja. *Directrices sobre los primeros auxilios y el VIH/sida* [en línea]. Ginebra: Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja, 2001. 16 p. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:

<<http://www.cruzrojacolombiana.org/sites/default/files/PRIMEROS%20AUXILIOS%20Y%20VIH.pdf>>.

¹⁹ Consejo Europeo de Resucitación. *Guías para la Resucitación 2010 del Consejo Europeo de Resucitación (ERC). Sección 1. Resumen Ejecutivo* [en línea]. Niel: Consejo Europeo de Resucitación, 2010. 167 p. [Consulta: 11 de noviembre de 2015]. Disponible en:

<<https://www.erc.edu/index.php/docLibrary/fr/viewDoc/1332/3/>>.

²⁰ España. *Constitución Española* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 29 de diciembre de 1978, nº 311, p. 29313-29424. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:

<<http://www.boe.es/boe/dias/1978/12/29/pdfs/A29313-29424.pdf>>.

²¹ España. *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* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 29 de marzo de 1995, nº 75, p. 9654-9688. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:

<<https://www.boe.es/boe/dias/1995/03/29/pdfs/A09654-09688.pdf>>.

²² España. *Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal* [en línea]. *Boletín Oficial del Estado*, 24 de noviembre de 1995, nº 281, p. 33987-34058. [Consulta: 23 de octubre de 2015]. Disponible en:

<<http://www.boe.es/boe/dias/1995/11/24/pdfs/A33987-34058.pdf>>.



8. ORGANISMOS O PERSONAS CONSULTADAS.

- SIDA STUDI. Consulta realizada en el mes de Octubre de 2015.