



Grupo Profesional  
de Trabajadores  
Agrícolas y División  
Carne de la UITA

# Resistencia Antimicrobiana (RAM)

## Un riesgo en el trabajo

### Trabajadores y trabajadoras de la cadena alimentaria en riesgo de contraer enfermedades e infecciones RAM

**Trabajadores agrícolas:** trabajo con animales de granja/productos de origen animal – carne, aves, productos lácteos, leche, huevos, miel

**Trabajadores acuícolas:** manejo de pescado, moluscos, crustáceos - en estanques, lagos, ríos, humedales y aguas costeras o en alta mar

**Trabajadores de matadero de carnes rojas y de aves de corral:** manejo de osamenta y carne cruda o vísceras.

**Trabajadores de transporte /distribución:** manejo de productos alimentarios crudos de origen animal

**Trabajadores minoristas:** manejo de alimentos contaminados y envasado, contacto con carne cruda.

**Preparación de la comida:** cocina de restaurantes y trabajadores de catering.

## ¿Qué es la resistencia a los antimicrobianos (RAM)?

La resistencia antimicrobiana es la capacidad de los microorganismos de resistir la acción de los tratamientos antimicrobianos. Esto incluye infecciones por bacterias que se vuelven resistentes a los antibióticos y pueden convertirse en nuevos microorganismos ultrarresistentes que pueden causar infecciones que no sean tratables en las personas. Toda utilización de los antibióticos puede causar resistencia, pero los usos inadecuados e incontrolados son particularmente preocupantes.

En general el uso de antibióticos en la producción de alimentos de origen animal es considerado inapropiado y una de las principales causas de resistencia en las enfermedades que pueden infectar a los humanos. Como consecuencia, las bacterias resistentes a los medicamentos se encuentran presentes en la cadena alimentaria desde la granja a la mesa. Los trabajadores de granjas y mataderos se encuentran en grave riesgo de exposición a los microorganismos ultrarresistentes que en algunos casos pueden resistir hasta a 12 antibióticos. **Los trabajadores pueden ser portadores de estos peligrosos microbios a sus hogares, familia y comunidad.**

Gran parte de nuestra información sobre resistencia a los antibióticos en la agricultura y el procesamiento de carne proviene de nuestros estudios del MRSA. La MRSA (Staphylococcus Aureus resistente a la meticilina) es una cepa de bacterias estafilocócicas resistente a varios antibióticos de importancia, incluso la penicilina. El estafilococo Aureus puede causar infecciones cutáneas y de transmisión hemática. Las heridas en la piel aumentan el riesgo de contraer infecciones por vía sanguínea, y las condiciones laborales en los mataderos tanto el riesgo de cortes en la piel como de exposición al estafilococo aureus. **Si usted se infecta los antibióticos habituales no funcionan.**

Los microbios continúan sufriendo cambios a medida que desarrollan resistencia y el predominio de la utilización y mala utilización de antibióticos en el sector de la producción de carne roja y de ave coloca a los trabajadores en la primera línea de riesgo. Tanto la tasa de enfermedad como de mortalidad se ven aumentadas por las infecciones RAM.

**Las cepas RAM de bacterias E. coli, estafilococos, salmonella y campylobacter son todos patógenos presentes en la cadena alimentaria que suponen riesgos para los trabajadores/as.**

Las bacterias que pueden resistir la acción de los antibióticos hacen que los tratamientos habituales sean ineficaces y que las infecciones perduren, poniendo en riesgo a la persona infectada e incrementando el peligro de propagación a otras personas

Es importante destacar que las fuentes de bacterias RAM en la producción, matanza, procesamiento y preparación de alimentos, son consecuencia de las condiciones en que se cría a los animales destinados a la producción de alimentos. Los trabajadores/as no constituyen la principal fuente de RAM.



## La magnitud del problema

En los últimos 5 años se suscitó una creciente alarma en toda la comunidad sanitaria internacional con relación a las enfermedades resistentes a los fármacos, ya que representan una grave amenaza para la salud pública. A menos que se adopten medidas mundiales concertadas, la Organización Mundial de la Salud (OMS) prevé que millones morirán como consecuencia de infecciones comunes que, durante más de ochenta años, han sido tratadas con antibióticos de manera exitosa.

Todos los años, en los Estados Unidos, 2 millones de personas se infectan con bacterias resistentes a los antimicrobianos y 23.000 fallecen. La tasa de mortalidad es similar en Europa.

La utilización de menor cantidad de antibióticos de la que destruye los microbios (subterapéutico) con propósitos

innecesarios, como estimular el crecimiento, así como la aplicación sistemática para la prevención de enfermedades en la cría intensiva de aves y ganado ha contribuido a la aparición de agentes patógenos resistentes a múltiples fármacos, en la cadena alimentaria.

A pesar de los esfuerzos realizados en algunos países para reducir la utilización de antibióticos en la cría de diferentes ganados, aves y peces, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) estima que su uso podría aumentar dos tercios entre 2010 y 2030.

Las infecciones pueden surgir a partir de cortes o lesiones cutáneas ocurridas en los establecimientos de cría, de matanza o de procesamiento, o por respirar aire contaminado en espacios confinados, donde se crían aves u otros animales.

## El riesgo para los trabajadores

**La salud y seguridad de los trabajadores ha sido casi completamente ignorada en la lucha global para contener la RAM. La resistencia anti-microbiana, en especial la resistencia a los antibióticos, es un riesgo vinculado al lugar de trabajo, y los sindicatos deben entrar en acción y abogar por el reconocimiento del riesgo y en pro de medidas que lo reduzcan y garanticen que los trabajadores estén cubiertos en materia de tratamientos médicos y pérdida de ingresos.**

Los trabajadores empleados en la cría de porcinos o aves de corral pueden estar expuestos repetidamente a agentes patógenos RAM. Si la exposición es continua y causa una infección, la repetición del tratamiento puede provocar que los agentes patógenos desarrollen cada vez mayor resistencia a los antibióticos. Esto significaría que para un trabajador que contraiga una infección resistente a los antibióticos la única esperanza de recibir un tratamiento efectivo sea dejar de trabajar en el lugar que está contaminado.

Los trabajadores del sector procesamiento de carne y aves corren el riesgo de contraer enfermedades infecciosas RAM al manipular osamentas, herramientas de trabajo o productos cárnicos crudos contaminados. El riesgo de contraer una enfermedad RAM aumenta en gran medida cuando un trabajador sufrió una laceración, corte o herida cutánea (aún la más insignificante) porque muchos microbios portadores de enfermedades sólo pueden ingresar al cuerpo a través de la piel lesionada. Otras enfermedades RAM pueden también propagarse por inhalación o ingestión.

Además del riesgo que implica para sí mismos, los trabajadores pueden ser, sin saberlo, "portadores" de microbios patógenos y transmitir los riesgos de enfermedad a otras personas. Estos portadores no caen enfermos ni muestran síntomas de las enfermedades microbianas, pero los agentes patógenos contraídos de los animales o de las osamentas suponen un riesgo para sus compañeros de trabajo, sus familias y amigos.



Con frecuencia se culpa al trabajador/a de la propagación del contagio a través de su enfermedad, manos sin lavar, heridas abiertas y ropa contaminada. Sin embargo, la exposición al riesgo se debe a un entorno laboral inseguro e insalubre. Si bien es importante lavarse las manos con regularidad y atender de manera inmediata los cortes y laceraciones, la culpa no ha de dirigirse a lo que se percibe como una falta de higiene personal en un medio de condiciones laborales insalubres. **Es el lugar de trabajo el que contamina al trabajador, no el trabajador el que contamina el lugar de trabajo.**

Además, en las plantas de tratamiento de carnes y aves de corral rara vez existen suficientes instalaciones de baños o duchas, el acceso puede estar limitado y se adjudica poco tiempo a la higiene personal, todo lo cual es fundamental para evitar la propagación de agentes patógenos.

Deben realizarse esfuerzos constantes para contener este grave riesgo laboral y minimizar su potencial impacto sobre la salud de los trabajadores. La disponibilidad y adecuada utilización de equipamiento de protección personal, cambios en los procesos de trabajo y la reducción de la velocidad de las líneas en las plantas de tratamiento de carnes y aves son algunas de las medidas que pueden reducir el riesgo de infecciones RAM.

Los buenos sistemas de salud y seguridad cuentan con una fuerte participación de los trabajadores/as en el aprendizaje e intercambio de conocimientos e incluyen el derecho a negociar sobre la seguridad del trabajo.

**Estos riesgos del lugar de trabajo en la cría de animales y en la línea de tratamiento de carnes constituyen una ilustración gráfica de la innegable conexión existente entre la seguridad del trabajador/a y la inocuidad de nuestros alimentos.**





## Cuando hay enfermedades RAM en la cadena alimentaria, es necesaria la acción urgente de empleadores y autoridades regulatorias para proteger a los trabajadores y trabajadoras:

- Las entidades regulatorias deben reconocer que la incidencia de patógenos resistentes a los antimicrobianos es una enfermedad vinculada al trabajo.
- Utilizar expertos en salud y seguridad conjuntamente con comités y representantes electos de seguridad y salud para evaluar el riesgo de RAM en los lugares de trabajo. Todo riesgo requiere la adopción de buenas prácticas de gestión para proteger a los trabajadores/as de la amenaza que entrañan los agentes patógenos RAM.
- Notificar a la empresa y a vuestro sindicato de todos los cortes y laceraciones con prontitud, tratarlos y cubrirlos para impedir un mayor riesgo de infección.
- Lavar la ropa de uso externo de los trabajadores a diario mediante un servicio de lavandería. La ropa potencialmente contaminada deberá lavarse a una temperatura no menor a 70° Celsius y no deberá ser lavada en el domicilio. Desinfectar las botas de trabajo al salir del lugar de trabajo.
- Proporcionar e inspeccionar con regularidad el equipo adecuado de protección personal (EPP). Debe capacitarse a los trabajadores sobre el uso adecuado de este equipo.
- Proporcionar tiempo remunerado para las actividades de capacitación necesarias.
- Examinar con regularidad a los trabajadores y a sus familias para detectar enfermedades resistentes a los fármacos. Cualquier tratamiento necesario será a expensas del empleador.
- Hacer obligatoria la notificación a las autoridades regulatorias y a los representantes sindicales, cuando aparecen patógenos RAM en plantas de tratamiento y en establecimientos agropecuarios.

- Proporcionar capacitación sobre enfermedades RAM, en especial sobre infecciones bacterianas, respecto a cómo los trabajadores/as pueden protegerse a sí mismos y a todos nosotros que comemos los alimentos que ellos producen.

## En establecimientos agropecuarios

- Limpiar y desinfectar las botas – desechar las fundas de los zapatos.
- Quitarse la ropa de trabajo antes de dejar el establecimiento.
- Lavarse muy bien las manos con agua caliente y jabón.
- Secarse las manos con una toalla de papel.
- Cuando las manos estén completamente secas, desinfectarlas con un antiséptico y frotarlas por al menos 30 segundos.
- Siempre ducharse antes de regresar a su casa.
- Cambiarse y ponerse ropa limpia guardada en un espacio cerrado.
- Evitar colocar artículos personales, como teléfonos móviles, en áreas de cría de animales o aves de corral.

## En plantas de tratamiento de carnes y aves

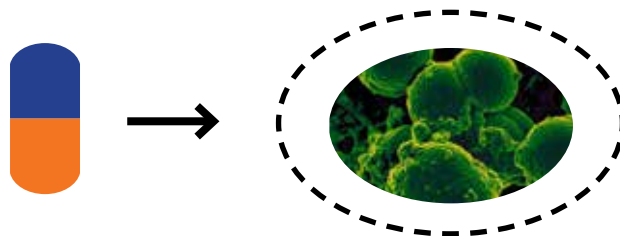
- Aminorar la velocidad de las líneas para reducir el número de laceraciones y mejorar la capacidad de mantener las superficies limpias de materia contaminada. Los instrumentos afilados, bordes y huesos animales que puedan estar contaminados, pueden infectar al trabajador/a.
- Proporcionar instalaciones adecuadas para lavado de manos que incluyan jabón y desinfectantes.
- Poner a libre disposición las duchas para su utilización diaria al final del turno de trabajo.



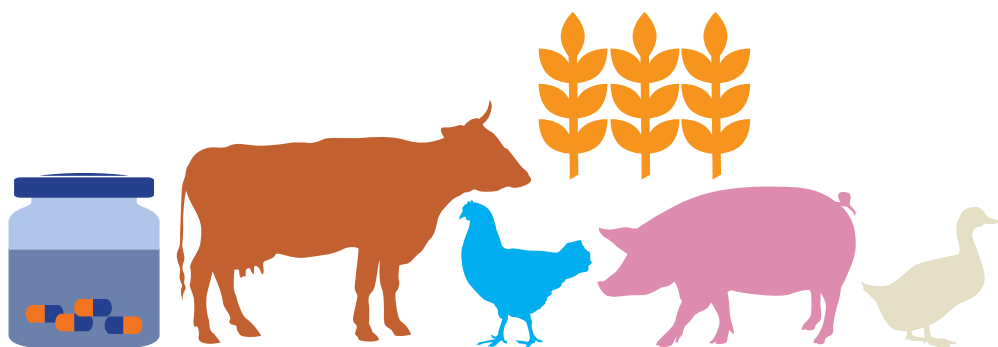
## INFECCIONES RESISTENTES A LOS FÁRMACOS

La Resistencia Antimicrobiana (RAM) es la resistencia a los medicamentos que tratan las infecciones causadas por los microbios.

Esto es un fenómeno natural: los microbios evolucionan para desarrollar resistencia a los medicamentos a medida que son expuestos a los mismos.



### PERO, LA ACCIÓN HUMANA ESTÁ EMPEORANDO LA RAM...



... por el uso indebido o excesivo de fármacos antimicrobianos en el cuidado de la salud y en la cría de animales.

Basado en el World Bank Group

## Gestión del riesgo en el lugar de trabajo

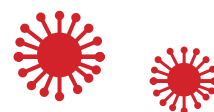
El principal objetivo en la lucha por un lugar de trabajo seguro es eliminar el riesgo. La UITA exhorta a las reguladoras a prohibir el uso sub-terapéutico e innecesario de los antibióticos en la cría de ganado y aves de corral. Estos medicamentos solo deberán utilizarse con moderación en ejemplares enfermos y bajo la directa supervisión de un veterinario.

La UITA exhorta a las reguladoras a reconocer la transmisión de agentes patógenos resistentes a los fármacos como una enfermedad vinculada al trabajo que requiere acceso a una adecuada atención médica y a la protección de los ingresos.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) debe formar parte del grupo de coordinación interinstitucional de la ONU, creado para afrontar la amenaza que suponen las RAM para la salud mundial.

Los lugares de trabajo inseguros producen alimentos inseguros.

No podemos proteger la integridad de los alimentos que consumimos sin proteger a los trabajadores/as que los producen.



email: [iuf@iuf.org](mailto:iuf@iuf.org)



[www.iuf.org](http://www.iuf.org)

DIVISIÓN CARNE  
DE LA UITA