**Facultad de Ciencias Médicas de Sagua.**

**Departamento de Tecnología de la Salud**

**Carrera: Técnico Superior de Ciclo Corto Higiene y Epidemiologia.**

**Asignatura: HIGIENE Comunal.**

**1er año. Curso completo Primer Período.**

**Confeccionado por: Profesor Auxiliar. Lic. Marcos A Chateloin Santos.**

**TEMA 9: CONTROL HIGIENICO SANITARIO DE LOS LOCALES DE REUNION.**

**Objetivo:**

* Valorar el cumplimiento de los requisitos higiénicos – sanitarios establecidos para los locales de reunión, relacionando los efectos a la salud.

**Sistema de Contenidos:**

9.1- Locales de reunión. Concepto. Clasificación de los locales de reunión atendiendo a la función principal que realizan.

9.2- Requisitos sanitarios comunes de los locales de reunión: Micro localización, construcción, áreas libres, edificio, seguridad, ventilación, iluminación, abasto de agua, disposición de residuales líquidos y sólidos, instalaciones hidráulicas y sanitarias.

9.3- Efectos a la salud relacionado con las malas condiciones higiénicas – sanitarias en los locales de reunión.

**Desarrollo:**

**Instalaciones de alojamiento y recreación.**

**9.1 Locales de reunión.**

Son aquellos lugares donde se congregan un número de personas en mayor o menor cantidad, para ejercer en ellos alguna actividad física, mental, de recreación o de simple espera

**Teniendo en cuenta la actividad que en ellos se realizan se ha clasificado de la siguiente forma:**

* Centros de Salud
* Instituciones infantiles
* Centros comerciales e industriales
* Locales de espectáculos públicos
* Centros de medios de transporte
* Centros educativos
* Edificios públicos
* Centros recreativos
* Otros locales de reunión
* Locales residenciales
* Locales de reunión mixtas

**9.2 Requisitos sanitarios comunes**

**Micro localización**

* Terreno resistente ofreciendo seguridad a la instalación
* Alto para garantizar ventilación y renovación de aire
* Buen drenaje pluvial por escurrimiento evitando estancamiento de agua
* Orientación adecuada para recibir los vientos predominantes y la acción solar
* Atmósfera libre de contaminantes
* Niveles de ruido no mayores de 70db

**Construcción**

* Interior y exterior de aspecto agradables
* Diseño arquitectónico acorde al tipo de instalación al que se trate
* Sembrar árboles y campos con césped para apariencia atractiva del lugar
* Caminos y áreas pavimentadas para circulación de personas y vehículos
* Materiales sólidos, firmes,
* Materiales malos conductores térmicos y eléctricos
* Materiales impermeables
* Materiales resistentes a la acción destructora de los agentes naturales
* Paredes con materiales impermeables
* Aislantes de ruidos externos
* Para evitar humedad tendrán zócalos sanitarios en locales necesarios hasta 1,80m a partir del nivel del piso
* Dotados de rodapié
* Techos sólidos con declive suficiente para evitar filtraciones de placas
* Pisos de material impermeable, duraderos, de fácil limpieza y con buen drenaje
* Altura Interior puntal no menor de 2,70m

**Áreas libres**

* El área superficial descubierta asegurando buenas condiciones de iluminación y ventilación
* Áreas de recreación y deportivas se proyectarán teniendo en cuenta el tipo de instalación, número de usuarios y tipo de actividad a practicar

**Edificios**

* Capacidad y características propias para cada tipo de instalación y necesidad de cada centro en particular
* Ofreciendo mejores condiciones higiénicas al hombre
* Colores de paredes, techos pisos y puertas con tonos apropiados que garanticen la reflexión de la luz

**Capacidad**

* Capacidad de los cubículos dada por la necesidad de cada local de reunión procurando que todos ofrezcan las mejores condiciones higiénicas al hombre

**Seguridad**

* Garantizar extintores contra incendio
* Pararrayos bien ubicados y en cantidad suficientes
* Escaleras de escape o pasillos para caso de accidentes

**Ventilación**

* Condiciones de aire que den sensación de bienestar y comodidad
* Regulación de la temperatura , humedad y movimiento del aire
* Precauciones para evitar la acumulación de olores, polvos y vapores

**Iluminación**

* Natural y artificial adecuada

**Abastecimiento de Agua de consumo y para actividades recreativas.**

* En cantidad y calidad suficiente para los servicios que brinde

**Evacuación de residuales líquidos y sólidos**

* Aprobadas sanitariamente

**Instalaciones hidráulicas y sanitarias**

* Instalaciones de diámetros adecuados libres de obstrucciones y carentes de salideros

**Limpieza y mantenimiento**

* Todos los locales y espacios interiores y exteriores se mantendrán limpios las 24 horas del día
* Garantizar accesorios y materiales necesarios para mantener la limpieza
* Los accesorios permanecerán en un cubículo exclusivamente para este fín
* Vidrieras, armarios, mostradores, taquillas, mesas de estudio y otros tipos de mobiliario se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento y limpieza.

**9.3 Problemas de salud relacionados con el incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones de alojamiento y recreación.**

En determinadas situaciones, la salud y el bienestar del propio individuo pueden verse amenazados por las deficiencias de las condiciones ambientales de los centros de alojamiento y recreación, y el mismo deterioro del medio causado por las actividades que se desarrollan en estas instalaciones puede afectar, tanto la salud del personal que se aloja en las mismas como a la población local.

Esta información puede ser de utilidad para los planificadores, que deben ocuparse también de las necesidades de los centros comprendidos en esta categoría como son: los hoteles, bases de campismo, estacionamiento de trailers, albergues de movilizados, y otros.

1. **Abastecimiento de agua.**

El factor ambiental más importante en transmisión de enfermedades infecciosas es el agua. En ella viven las larvas de los mosquitos vectores del paludismo, de la fiebre amarilla y del dengue, y los moluscos que sirven de huéspedes intermediarios a la esquistosomiasis.

Por el agua se transmiten muchas enfermedades, entre otras: la fiebre tifoidea, la disentería, el cólera, la gastroenteritis y la hepatitis infecciosa. Es importante que se mantenga una vigilancia de las fuentes de abasto y sistemas de tratamiento, y garantizar un almacenamiento adecuado de la misma. Antes de llegar al consumidor el agua debe cumplir las normas químicas y bacteriológicas establecidas por las autoridades sanitarias.

La vigilancia sanitaria de estas instalaciones es de vital importancia para mantener la salud de sus moradores. Las encuestas epidemiológicas relacionadas con las enfermedades de transmisión hídrica deben constituir una práctica generalizada en este tipo de instalaciones.

1. **Evaluación de aguas residuales y desechos sólidos.**

Algunas infecciones, como las causadas por mosquitos, esquistosomas, áscaris y trichuris se transmiten por aguas residuales; por eso es de vital importancia garantizar un adecuado sistema de tratamiento y evacuación de estos residuos para evitar la contaminación de las aguas subterráneas, corrientes superficiales (ríos, presas, etc.), el suelo y el litoral marino (playas).

En las instalaciones de recreación y alojamiento y en sus alrededores, la acumulación de desechos sólidos crea condiciones insalubres. Los vertederos de basuras pueden atraer y servir de criaderos a mosquitos y roedores e influir así indirectamente en la prevalencia de enfermedades. Esas acumulaciones también deterioran la calidad estética de las instalaciones.

La recolección y eliminación de la basura, sanitariamente correctas, es de vital importancia para reducir la población de vectores y mejorar consigo la higiene pública.

1. **Enfermedades de transmisión alimentaria.**

Las estadísticas actuales sobre las enfermedades de transmisión alimentaria en varios países indican que hasta el 60 % pueden estar causadas por técnicas deficientes en la manipulación y por la ingestión de alimentos contaminados en hoteles y otros establecimientos de alojamiento. Las enfermedades de transmisión alimentarias siguen constituyendo un problema grave de Salud Pública, ya que los alimentos elaborados que no se cumplan con los requerimientos sanitarios pueden ser vehículos de microorganismos patógenos y producir enfermedades más graves.

Esos agentes pueden ser simples contaminantes de los alimentos, como los causantes de la fiebre tifoidea, la salmonelosis, la disentería bacilar y amebiana, el cólera y las infecciones estreptocóccicas. Otros microorganismos (estafilococos) producen intoxicaciones alimentarias como consecuencia de la gran producción de toxinas en su multiplicación en los alimentos; otros (C. botulinum) contaminan con sus esporas los alimentos enlatados en condiciones deficientes y la enfermedad se contrae al consumir las conservas. Otros parásitos (giardias) infectan el organismo en forma de quistes que se ingieren llevándose las manos sucias a la boca o consumiendo hortalizas contaminadas. Asimismo, los alimentos pueden ser vehículos de parásitos animales (trichinella spiralis y tenias) cuando las deficiencias de la inspección sanitaria no evitan el consumo de carne procedente de animales infectados. Los alimentos vegetales pueden estar contaminados con huevos o larvas de parásitos capaces de desarrollarse en el organismo humano.

La higiene de los alimentos es un requisito importante a cumplimentar en estas instalaciones y la calidad de los alimentos debe estar supervisada por las autoridades sanitarias.

1. **Condiciones higiénicas de las instalaciones de alojamiento**.

Existen afecciones que pueden transmitirse por contacto de la piel, por el vestido o por las ropas de cama. La higiene y la limpieza exquisitas son importantes para evitar la pediculosis, la sarna, afecciones fungosas u otras.

**Ventilación.**

Podemos definir la ventilación como la renovación de aire viciado en los locales, al ser reemplazado por aire en condiciones adecuadas de temperatura, humedad, pureza y movimiento

**Consecuencias de la presencia humana en los locales**

* Disminución de la cantidad de oxígeno
* Aumento de la concentración de anhídrido carbónico
* Aumento de la temperatura en virtud del calor generado por los procesos vitales
* Aumento de la humedad por el vapor de agua contenido en el aire espirado y la evaporación por la piel
* Presencia en el aire interior de olores procedentes de la piel, la ropa, y las vías respiratorias de los ocupantes de los locales

**Límites permisibles para la velocidad del movimiento del aire**

* Entre 1,5 y 15m/seg.
* Aire acondicionado entre 4,5 y 9 m/seg
* Países de clima tropical (Verano) hasta de 60 m/seg y aun más en el ambiente laboral en puestos de trabajo con temperaturas muy elevadas (vidrieros, Torneros, fundidores, etc)

**Ventilación natural**

Renovación del aire de los locales a través de las aberturas comunes a toda edificación a condiciones de que pueda utilizarse la fuerza del viento.

**Se puede lograr mediante los siguientes elementos:**

* Ventanas, puertas, tragaluces, etc
* Ductos conectados a rejillas
* Aberturas especialmente diseñadas para ello

**Leyes generales de la ventilación natural:**

* Los elementos de ventilación bien distribuidos con respecto al edificio y ala dirección predominante del viento
* Las aberturas localizadas de tal forma que no sean obstruidas por otros edificios, árboles, etc
* Es preferible que las aberturas de entrada y salida sean de igual tamaño
* Las aberturas para ventilación se localizarán en la dirección de la acción predominante del viento
* Las aberturas deben localizarse en tal forma que no se produzcan cortocircuitos
* Debe existir una distancia vertical entre las aberturas, para que se puedan utilizar las diferencias de temperatura con el fin de movilizar masas de aire.

**Ventilación Mecánica**

Cambio del aire exterior al interior de un local por medio de algún equipo o un sistema completo de distribución de aire fresco o tratado, y de extracción de aire viciado

El sistema debe extraer:

* Del 75 a 85% del aire total inyectado
* Mantener una ligera presión positiva para evitar la introducción de aire contaminado

**Acondicionamiento de Aire:**

Persigue disipar el exceso de calor generado y eliminar polvos, olores, y gases mediante la regulación de la temperatura, el movimiento del aire y la humedad de los locales

**Estudio Independiente.**

Según lo estudiado en clases sobre los locales de reunión y requisitos sanitarios que estos deben cumplir responda.

1-¿Qué relación existe entre los requisitos sanitarios de los locales de reunión y los aspectos higiénicos sanitarios a considerar en un proyecto de obra?

2-¿Por qué en las instituciones de salud los riesgos relacionados con los requisitos higiénicos sanitarios constituyen factores epidemiológicos de gran importancia para la salud?

**Bibliografía Básica.**

* Conrado del Puerto Quintana. Higiene del Medio. T. I. Ed. Pueblo y Educación.1984, La Habana. Cuba.
* Colectivo de autores. Higiene y Epidemiología. Ed. Ciencias Médicas. 2003. La Habana. Cuba.
* Colectivo de autores. Agua y salud. Ed. Ciencias Médicas.2009. La Habana. Cuba
* Aguiar Prieto Pablo H, Aguiar Acosta M, Martí Pérez M. ABC de la Higiene. Ed. Ciencias Médicas.2008. La Habana. Cuba.

Rodríguez Mendoza Humberto, Manual de Técnicas y Procedimientos para Higiene y Epidemiología. Ed. Ciencias Médicas La Habana. 2012