



Real orden interesante.

Excmo. Sr.: Habiendo surgido algunas dudas en la interpretación de la clase de establecimientos que deben someterse a las prácticas de desinfección y desinsectación periódicas, por no estar expresamente consignados en las Reales órdenes de 2 de enero de 1926 (*Gaceta* del 5), ni en la complementaria de 7 de noviembre del mismo año (*Gaceta* del 9), tales como los locales o establecimientos de reunión; siendo necesario ampliar dichas prácticas a los vehículos de servicio público destinados a la conducción de viajeros, y con el fin de completar las medidas de prevención establecidas en las disposiciones a que se alude y asegurar la ejecución de las mismas, determinando de un modo expreso los procedimientos que deben emplearse en cada caso,

S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto, por la Dirección general de Sanidad, se ha servido disponer:

1.º Que el número 1.º de la Real orden de 2 de enero de 1926 quede redactado en la forma siguiente: «Que perteneciendo a la Higiene municipal cuanto hace referencia a la inspección de fondas, hoteles, casas de huéspedes o de dormir, posadas y tabernas, cafés, bares y demás establecimientos de comidas o de bebidas y de alojamiento público o reunión, así como los vehículos de servicio público destinados al transporte de viajeros se giren trimestralmente visitas oficiales por los funcionarios de Sanidad correspondientes, dando cuenta a los respectivos Alcaldes de las deficiencias que notaren y cuyo remedio inmediato no consiguieren, a fin de que por dichas Autoridades se impongan las sanciones a que hubiere lugar »

2.º Que sean de aplicación inexcusable a los establecimientos y vehículos indicados anteriormente los preceptos contenidos en las Reales órdenes de que se hace mención

3.º Que se apruebe el Reglamento redactado por la Dirección general de Sanidad, que se publica a continuación, regulando la aplicación de los preceptos de las Reales órdenes de 2 de enero y 7 de noviembre de 1926, y que las normas

que en él se contienen se impongan como obligatorias en todas las provincias.

4.º Que la presente disposición y el Reglamento de referencia se reproduzcan en los *Boletines Oficiales* y se publiquen en un número extraordinario del *Boletín* de los Institutos provinciales de Higiene, remitiendo un ejemplar de cada uno de ellos a la Dirección general de Sanidad.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos oportunos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 21 de diciembre de 1927.—*Martínez Anido*.—Señores Gobernadores civiles de toda las provincias y Gobernador militar del Campo de Gibraltar.

REGLAMENTO PARA LA APLICACIÓN DE LOS PRECEPTOS DE LAS REALES ORDENES DE 2 DE ENERO Y 7 DE NOVIEMBRE DE 1926, CUYAS NORMAS SE IMPONEN COMO OBLIGATORIAS EN TODAS LAS PROVINCIAS.

Artículo 1.º Serán Autoridades sanitarias jurisdiccionales a los efectos de este Reglamento:

- a) El Excmo. Sr. Gobernador civil de la provincia.
- b) El Inspector provincial de Sanidad.
- c) Los Alcaldes.
- d) Los Inspectores municipales de Sanidad.

Art. 2.º El Inspector provincial de Sanidad y los Inspectores municipales serán, respectivamente, los delegados directos del Gobernador civil y Alcaldes, y sus órdenes serán cumplimentadas como si emanasen de las indicadas Autoridades.

Art. 3.º A la Inspección provincial de Sanidad corresponde la alta inspección y la dirección de los servicios de Sanidad municipal inculidos en este Reglamento.

Art. 4.º Siempre que el Inspector municipal de Sanidad reclame el concurso de los dependientes de la Autoridad para asuntos relacionados con este Reglamento, dichos agentes se lo

prestarán en igual forma que si los reclamase u ordenase el Gobernador o el Alcalde, cuyas facultades tienen delegadas.

Art. 5.º Para el mejor desempeño de su cometido, los Inspectores municipales de Sanidad dispondrán en el Ayuntamiento respectivo de un local adecuado para oficina y del material y personal auxiliar que se considere necesario.

Art. 6.º Los servicios de Sanidad municipal que habrán de sujetarse a los preceptos de este Reglamento se refieren a la inspección de fondas, hoteles, casas de huéspedes o de dormir, posadas o tabernas, cafés, bares y demás establecimientos de comidas o bebidas y de alojamiento público o reunión, así como los vehículos de servicio público destinados a la conducción de viajeros, y en general de todos aquellos locales y medios de transporte que puedan facilitar la propagación del contagio de las enfermedades transmisibles.

Art. 7.º Para los fines de este Reglamento se considerarán enfermedades infecto contagiosas, además de las pestilencias exóticas, cólera, peste y fiebre amarilla, las contagiosas comunes: viruela, varioloide, varicela, escarlatina, sarampión, difteria, tífus exantemático, fiebre tifoidea, meningitis cerebro espinal, poliomiélitis aguda, tuberculosis abierta, coqueluche, lepra, fiebre recurrente, sarna, tracoma, disenteria, gripe, encefalitis letárgica y septicemia en general.

Art. 8.º Los Inspectores municipales de Sanidad quedan obligados a girar, cuando menos cada tres meses, visitas oficiales a los establecimientos y vehículos enumerados en el artículo 10, a fin de inspeccionar sus condiciones higiénicas y comprobar si en ellos se llevan a cabo las prácticas de saneamiento, desinfección y desinsectación que se ordenan en este Reglamento, obligando, en caso contrario, a su cumplimiento.

Como resultado de estas inspecciones, darán cuenta a los respectivos Alcaldes de las deficiencias que notaren y cuyo remedio no consiguieren, a fin de que por dichas Autoridades se obligue a su cumplimiento o se impongan las sanciones a que hubiere lugar.

Art. 9.º Cuando las Autoridades citadas en el artículo anterior no obliguen al cumplimiento de las órdenes de carácter sanitario emanadas de los Inspectores municipales de Sanidad, podrán éstos dirigirse a los Inspectores provinciales de Sanidad o a los Gobernadores civiles, por intermedio de aquellos, para que por dichas Autoridades se resuelva en definitiva.

Art. 10. Las condiciones higiénicas que habrán de reunir los establecimientos y vehículos incluidos en este Reglamento, y las prácticas de saneamiento a que habrán de ser sometidos todos ellos, serán las siguientes:

Fondas y hoteles.

Los suelos y paredes serán lisos e impermeables; estas, cuando menos, hasta una altura de 1,50 metros, y estarán estucadas o recubiertas de pinturas barnizadas lavables. Se excluirá de modo absoluto el empapelado de todas las habi-

taciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y retretes. Los suelos de las habitaciones destinadas a viajeros se barrerán diariamente y se desinfectarán, cuando menos, dos veces por semana, y, además, siempre que se vacien, antes de ser nuevamente ocupadas. La limpieza y desinfección de las paredes hasta una altura de 1,50 metros se hará diariamente; la limpieza del resto de éstas y de los techos, dos veces por semana. Estas habitaciones tendrán el número de escupideras adecuado a su amplitud, y en ellas se prohibirá su alfombrado total, permitiéndose solamente alfombras pequeñas, que serán diariamente sacudidas en sitios destinados al efecto, siendo el polvo humedecido y destruido por el fuego.

Ventilación y cubicación.

Todas las habitaciones que sirvan de estancia dispondrán de ventilación directa y de una cubicación no inferior a 25 metros cúbicos. No se consentirá ninguna habitación destinada a viajeros sin ventilación directa al exterior por ventanas y balcones, en proporción de una por cada 20 metros superficiales, y esas ventanas deberán tener, por lo menos, 1,20 metros de abertura útil, sin contar el marco. De existir habitaciones sin comunicación directa al exterior, no podrán destinarse ni a cocina ni a departamentos auxiliares, aunque sea para el servicio; únicamente podrán destinarse a almacenes si reúnen condiciones apropiadas. Las habitaciones reuniendo las condiciones expresadas no podrán albergar mayor número de personas del que permita la cubicación mínima de 25 metros cúbicos por individuo. Estarán dotadas de calefacción central, y cuando no tendrán estufas colocadas de manera que no vicien el aire.

Urinarios y retretes.

Tendrán uno por cada piso con W. C. y descarga automática y dispondrán de un espacio mínimo de un metro cuadrado por retrete; su suelo y paredes serán impermeables; éstas, por lo menos, hasta 1,20 metros de altura; luz y ventilación directa en forma que sea fácil el manejo de las ventanas; sifón y tubo de ventilación hasta por encima del tejado. Los urinarios reunirán análogas condiciones. Ambos tendrán puertas que los aisle y estarán alejados del sitio de emplazamiento de la cocina. Estarán siempre esmeradamente limpios, se desinfectarán diariamente y se limpiarán cuantas veces sea necesario.

Comedores.

Los suelos, paredes, ventilación e iluminación tendrán las condiciones enumeradas más arriba. Las mesas serán de mármol o de madera lisa y estarán para los actos de la comida cubiertas con manteles de una limpieza impecable. Tendrán el número de extractores de aire suficientes para la renovación de éste, y dispondrán, ya en el mismo salón o en sitio contiguo, de lavabo con agua corriente, jabón líquido o en

polvo y toallas o paños individuales. Los manteles y servilletas serán renovados para cada comensal, desinfectándolos antes de su lavado. El suelo de los comedores se barrerá y lavará cada día las veces necesarias para que esté siempre esmeradamente limpio, y se desinfectará una vez por día.

No se permitirán las alfombras que cubran todo el piso, autorizándose únicamente alfombras pequeñas para cada mesa, que serán sacudidas en sitio aducruado y recogido el polvo, humedeciéndolo y destruyéndole por el fuego. Además tendrán el número de escupideras necesario.

Serán objeto de especial vigilancia los depósitos donde se almacene el hielo, el empleo de éste y la garantía y pureza de la potabilidad de las aguas que se empleen.

Cocinas, servicios y departamentos auxiliares, etcétera

Además de las condiciones señaladas para los comedores, referentes a los suelos, ventilación e iluminación, tendrán un zócalo de baldosin blanco en todos los sitios que puedan contactar los alimentos o ensuciarse con sustancias alimenticias. Conservarán en perfecto estado de limpieza todos los utensilios de cocina y tendrán encerradas las viandas en sitios aireados y protegidos con telas metálicas. La limpieza de la vajilla se hará de modo esmerado y su desinfección simultánea. Se evitará el empleo de utensilios metálicos que puedan dar lugar a la formación de óxidos tóxicos. Los residuos alimenticios serán depositados en cubos especiales herméticamente cerrados; los suelos y paredes estarán contruidos a prueba de cucarachas.

Todas las demás dependencias se tendrán en las debidas condiciones de limpieza y saneamiento.

En estos establecimientos se procederá a la desinsectación de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas, cada tres meses; no obstante, si en las dos últimas citadas se notara la presencia de cucarachas o ratas, a pesar de las desinsectaciones trimestrales, se procederá a la desinsectación o desratización cuantas veces fuera necesario.

Pensiones, casas de viajeros y de huéspedes

Además de lo dicho para las fondas y hoteles que tenga aplicación para los establecimientos enumerados en este epígrafe, se evitará con el mayor rigor que el número de huéspedes exceda del correspondiente a la cubicación de las habitaciones, que no será inferior en cada una a 25 metros cúbicos. Las destinadas a viajeros, comedores, cocinas, retretes y demás dependencias, se blanquearán, cuando menos, dos veces al año: una en abril y otra en septiembre, y se seguirá en ellas las mismas prácticas de limpieza y desinfección indicadas para los hoteles y fondas. El agua que se use será potable y en cantidad proporcionada al número de huéspedes. Tendrán un retrete inodoro y ventilado,

en cada piso y por cada 20 huéspedes, siendo preferible W. C con descarga automática; estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días. Al igual que las fondas y hoteles, las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas serán desinsectadas cada tres meses, y las dos últimas dependencias citadas, desratizadas o desinsectadas cuantas veces se compruebe en ellas la existencia de ratas o cucarachas.

Posadas y paradores.

Se adoptarán todos los criterios anteriormente expuestos y se tendrán además en cuenta las condiciones de las cuadras, corrales, depósitos de piensos, etcétera. Son aplicables al suelo, paredes, retretes, urinarios y demás dependencias de esta clase de establecimientos las mismas condiciones y prácticas señaladas para fondas y hoteles, y se habrá de practicar en ellos la desinsectación trimestral de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y curarlos en los que se almacenen sustancias alimenticias, sin perjuicio de repetir las desinsectaciones y desratizaciones en las cocinas y almacenes siempre que en ellos se compruebe la existencia de cucarachas o de ratas.

Las cuadras se limpiarán todas las semanas en invierno, y diariamente en verano, rociando sus suelos con soluciones insecticidas.

Restaurant, casas de comidas, cafés, bares y tabernas.

En estos establecimientos serán objeto de vigilancia especial los depósitos de hielo, el uso de éste, el abastecimiento de agua potable y la limpieza de los objetos y utensilios de uso diario, con los que se seguirá las mismas prácticas de limpieza y desinfección que las indicadas para fondas y hoteles. El local de reunión del público y las cocinas se desinfectarán trimestralmente, pero si las paredes de aquél están de zócalo de madera o tapicería y se comprueba que en su interior existen parásitos o cucarachas, se desinsectarán cuantas veces sea necesario. Igual conducta se seguirá con las cocinas, si en las mismas existen ratas o cucarachas (desratización o desinsectación). Los retretes y urinarios, que tendrán las mismas condiciones de emplazamiento, ventilación, etc., indicadas para las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

Casas de dormir y hoteles «meuble».

En esta clase de establecimientos se vigilará que las habitaciones tengan las condiciones máximas de limpieza y ventilación y que su cubicación no sea inferior a 25 metros cúbicos, evitándose a todo trance el hacinamiento. Se observarán en ellas con el mayor rigor todas las prácticas de desinfección de paredes, pisos, muebles, retretes, etc., y la desinsectación y desratización se hará cada tres meses.

En toda esta clase de establecimientos existirán retretes decentemente instalados, y en aquellos cuyo hospedaje exceda de seis pesetas será obligatoria la existencia, por lo menos, de un cuarto de baño bien ventilado, con paredes y suelo revestido de una substancia impermeable, y tubería de desagüe, acometiendo a la alcantarilla o a la instalación bacteriana, en su caso, con intermedio de sifón hidráulico.

Almacenes de salazones y ultramarinos.

Además de las condiciones de limpieza necesarias, para lo cual se procurará que las substancias alimenticias destinadas a la venta estén protegidas con gasas u otros medios que impidan el contacto de las moscas y del polvo, tendrán sus pisos y paredes contruidos a prueba de ratas y asegurada una perfecta ventilación en los sitios destinados a almacenar de modo permanente los artículos de consumo. Estos establecimientos se desratizarán cada tres meses. Además se tendrán en cuenta en ellos las demás prácticas de limpieza y desinfección referentes a pisos, paredes, etc.

Locales cerrados destinados a espectáculos públicos.

Estos locales poseerán en las salas de espectáculos ventiladores y aparatos extractores de aire, de potencia proporcionada a su capacidad, y cuando esto no pueda ser, tendrán cristales dispuestos en forma que se facilite la ventilación y cambio de aire. Se barrerán una vez al día los locales que solo funcionen por la noche, y dos veces los que además tengan espectáculos por la tarde; las paredes y techos se limpiarán una vez por semana y los suelos se desinfectarán dos veces en el mismo periodo de tiempo; el mobiliario y efectos puestos al alcance de la mano se frotarán con un paño o pincel empapado en una solución desinfectante todos los días. Los retretes, tanto los destinados al público como los instalados en el escenario, tendrán el suelo impermeable con la amplitud, luz y ventilación necesarias; sus paredes, hasta una altura de dos metros, serán impermeables o recubiertas de azulejos. Estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días.

Será condición precisa para comenzar la actuación de cada temporada la previa desinsectación y desratización de todo el local, debiendo repetirse esta operación cada sesenta días de actuación.

Sociedades y Circulos de recreo.

Estos establecimientos deberán tener sus pisos y paredes impermeables, pudiendo estar estucadas o recubiertas de pinturas barnizadas lavables; tendrán mucha cubicación y ventilación; dispondrán en las habitaciones y salones menos ventilados, de los extractores de aire necesarios para conseguir constantemente la renovación y mayor pureza de éste; estarán dotados, siempre que sea posible, de calefacción central, y cuando así no sea, las estufas estarán

colocadas de un modo que no vicien el aire, y no se permitirá en ninguna de las habitaciones el alfombrado total de ellas. Las cocinas de estos establecimientos tendrán las mismas condiciones marcadas para las fondas y hoteles, siguiéndose en ellas las mismas prácticas de limpieza y desinfección, que se extenderán, además, a los utensilios metálicos que puedan producir intoxicaciones.

Los retretes y urinarios de estos locales, que tendrán las mismas condiciones marcadas para los de las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

La limpieza y barrido de los suelos de las habitaciones y dependencias de estos establecimientos se hará diariamente y su desinfección dos veces por semana, lo mismo que la de sus paredes. La limpieza y desinfección de los objetos de uso diario destinados a las salas de recreo (juegos de dominó, ajedrez, tacos de billar, etc.), se hará diariamente, empleando un paño o pincel empapado en una solución antiséptica. La limpieza y desinfección de la vajilla de uso diario se practicará diaria y simultáneamente.

Todas las habitaciones de reunión de los socios y las cocinas y sitios destinados a depositar cualquier clase de substancias alimenticias destinadas a los mismos, serán desinsectizadas cada tres meses. Independientemente de esta desinsectación, las cocinas, depósitos de substancias alimenticias y los salones que estén revestidos de zócalos de madera o tapicería en los que se compruebe la existencia de parásitos, cucarachas o ratas, serán desinsectizados o desratizados cuantas veces sea necesario.

Peluquerías y barberías

Los suelos serán lisos y, a ser posible, impermeables, y los techos o paredes estarán estucadas o recubiertos de pinturas barnizadas lavables de colores claros o blancos. Las mesas y estantes serán de mármol o cristal; los utensilios de trabajo serán esterilizados, según los casos, por medio de cámaras de vapores de formol, por el flameado, por la ebullición o por el lavado, con soluciones de antisépticos que no deterioren los de metal, debiendo ser todo el material desinfectado para cada servicio nuevo; se emplearán paños limpios para cada persona, y se protegerán los respaldos de los sillones donde descansa la cabeza y los depósitos donde se pone la jabonadura procedente del afeitado con papeles finos que se renovarán cada vez; los dependientes, que usarán blusones blancos, se lavarán y enjabonarán las manos antes de comenzar cada servicio, y los polvos y líquidos que se empleen se aplicarán con pulverizadores, no permitiéndose el uso de cosméticos que no estén elaborados con substancias antisépticas.

Las personas que presenten signos evidentes de enfermedades de la piel no podrán ser servidas en estos establecimientos. Queda prohibido desempeñar el oficio de barbero a los que tengan enfermedades cutáneas contagiosas, repug-

nantes u otras que constituyan un peligro de contagio para los parroquianos del establecimiento.

El agua de uso de estos establecimientos será potable; los retretes serán W. C. con descarga automática, donde sea posible, y tendrán suficiente luz, espacio y ventilación. El salón de servicio tendrá el suficiente número de escupidoras, que se limpiarán y desinfectarán diariamente. Los pisos se barrerán y desinfectarán todos los días, al igual que las paredes, hasta una altura de dos metros; los retretes estarán siempre limpios y se desinfectarán también todos los días.

Escuelas e internados.

Siempre que sea posible estarán instalados en casa aislada, orientados al mediodía y con iluminación bilateral; cuando estén en pisos bajos, serán éstos bien secos y tendrán suficiente aire y ventilación; tendrán los suelos impermeables y las paredes y techos estucados o recubiertos de pinturas lavables de colores verde claro, amarillo pálido o blanco.

La superficie de las clases estará en relación de 1,25 metros cuadrados por escolar, y una altura mínima de techo de 3,50 metros; la capacidad de las aulas será en proporción de seis metros cúbicos por alumno, y las de los dormitorios de 15 metros cúbicos como mínimo para adultos, y ocho metros cúbicos para niños, con una superficie iluminada por ventanas y balcones, no inferior a la décima parte de la estancia.

Las aulas tendrán los extractores necesarios para la renovación constante del aire, y la temperatura en ellas no debe ser inferior a 14 grados ni superior a 18° centígrados, empleando para conseguirlo calefacción central o estufas protegidas de telas metálicas y dispuestas de modo que no vicien el aire.

Tendrá en sitio apropiado una fuente de agua potable, protegida, para impedir que se pueda beber directamente, y provista de varios vasos de cristal o aluminio, que estarán limpios en todo momento. En otro departamento habrá lavabos de hierro esmaltado, con la dotación de agua necesaria y los servicios complementarios, ejerciéndose sobre todos ellos una limpieza y desinfección diaria.

El agua de uso será potable, ejerciéndose sobre ella gran vigilancia para prohibir su consumo en el caso de contaminación.

El mobiliario será todo lo liso posible y de modelos apropiados para evitar el hábito de posiciones viciosas y será desinfectado diariamente.

Habrán retretes y urinarios en cantidad suficiente, siendo el de aquéllos uno por cada 20 alumnos, y de sistema W. C. con descarga automática siempre que pueda instalarse. Estarán siempre limpios y se desinfectarán todos los días.

Son aplicables a los comedores y cocinas de estos establecimientos todas las condiciones prácticas de limpieza y desinfección dichas para hoteles y fondas.

Los dormitorios tendrán la suficiente luz, ventilación y cubicación, y cuando sean individuales estarán separados por tabiques.

El barrido y desinfección de los suelos de las aulas y dormitorios se hará diariamente, así como el lavado y desinfección de sus paredes hasta la altura de dos metros; la limpieza de los techos se hará dos veces por semana. La limpieza y desinfección de las camas se hará semanalmente, por medio de pinceles empapados con soluciones antisépticas, y la desinfección de las ropas de éstas se hará antes de su lavado, realizando éste con un jabón desinfectante.

La desinsectación de esta clase de establecimientos se realizará en todos los dormitorios, aulas, comedores, cocinas y despensas, cada tres meses. A pesar de esta desinsectación trimestral, si se comprueba la existencia de parásitos, cucarachas o ratas en los dormitorios, cocinas o despensas, se practicará la desinsectación o desratización cuantas veces sea preciso.

No se consentirá la asistencia a clase de los alumnos que sufran enfermedades cutáneas contagiosas o repugnantes.

Cuando se presente un caso de éstos, el Maestro vendrá obligado a participarlo al Instituto municipal de Sanidad, a fin de que éste adopte las medidas que sean del caso. Serán objeto de especial vigilancia la sarna, la tiña y el tracoma. Tampoco podrá prestar servicio en estos establecimientos ninguna persona afectada a los mismos que padezca alguna de las enfermedades citadas anteriormente.

El período de tiempo mínimo necesario para volver a clase un niño que haya padecido viruela, escarlatina o tos ferina, será de cuarenta días; treinta días si padeció difteria, y quince, si fué sarampión; en el caso de fiebre tifoidea, no podrá reingresar el alumno, ni el profesor, ni demás personas afectas al servicio del establecimiento sin un certificado médico en que se haga constar que dichas personas no constituyen un peligro de contagio y que lo mismo sus ropas que los demás efectos que pudieran estar contaminados han sido objeto de la desinfección necesaria. En estos casos podrá el Inspector municipal de Sanidad hacer las comprobaciones que estime oportunas, y como resultado de ellas prorrogar el reingreso del escolar en el establecimiento por el tiempo que considere preciso.

Tampoco podrán asistir a clase los alumnos en cuyos domicilios existan o hayan existido casos de enfermedad contagiosa. Para su reingreso necesitarán los mismos requisitos citados en el párrafo anterior. Igual conducta se seguirá con los Profesores y dependencia.

Para el ingreso y asistencia a estos establecimientos será condición precisa que el alumno esté vacunado o revacunado, para lo cual se exigirá el correspondiente certificado médico.

La clausura aislada de uno de estos establecimientos se ordenará previo informe del Inspector municipal de Sanidad, y cuando sea general para todos los de la localidad, mediante acuerdos de la junta municipal o de la Junta

provincial de Sanidad, acompañados del informe de la Junta de Instrucción pública.

Casas de baños.

Los cuartos donde están instaladas las pilas tendrán el suelo y paredes impermeables; éstas, cuando menos, hasta una altura de dos metros; en el piso habrá un desagüe con sifón; tendrán iluminación y ventilación por medio de ventanas acristaladas que cierren bien y se abran con facilidad; la puerta permitirá un cierre completo; las pilas serán de mármol, perfectamente lisas por su interior para asegurar su fácil limpieza, y ésta y la desinfección se harán al terminar cada servicio. Estos establecimientos dispondrán de los medios necesarios a fin de que las ropas que se entreguen a cada bañista estén perfectamente lavadas y desinfectadas. Tendrán una dependencia especial con entrada independiente, en la que existirán pilas destinadas a los bañistas que presentan signos de enfermedad cutánea o de otra índole, de carácter contagioso. Esta dependencia tendrá en sitio visible un rótulo que indique su destino. Las ropas procedentes de estos servicios se lavarán aparte de las demás y en ellas se intensificará la desinfección y, además, serán sometidas a la acción de un jabón desinsectante.

El lavado de pisos y paredes de cuartos de baño se hará por baldeo con mangueras, y éste y la desinfección se realizarán diariamente; los suelos y paredes, hasta una altura de dos metros, de las habitaciones destinadas a salón de espera de los bañistas se barrerán, lavarán y desinfectarán diariamente; las demás habitaciones y dependencias del establecimiento se mantendrán siempre en perfecto estado de limpieza y saneamiento.

Locales insalubres.—Almacenes de trapos y traperías.

Independientemente de lo legislado para esta clase de establecimientos, en los almacenes que tengan cámaras apropiadas para someter ordenadamente la mercancía a la acción de gases sulfurosos, se procederá, además a la desinsectación de los locales y dependencias anexas una vez al año, al comenzar el verano. En las traperías que no posean estos elementos se realizará la desinfección cada tres meses.

Vehículos de servicio público: tranvías, autobuses, metropolitanos, ferrocarriles subterráneos, automóviles y coches de alquiler.

Las partes tapizadas serán protegidas con telas blancas lavables, procediéndose a la desinfección de éstas cada vez que se ensucien y antes de ser lavadas. Trimestralmente se procederá a la desinfección de estos vehículos.

Carros de mudanzas de muebles y vehículos análogos.

Se procederá a su desinsectación cada vez

que tengan que practicar un traslado, y dicha operación se repetirá antes de dejar los muebles en el domicilio definitivo.

Art. 11. Los dueños de establecimientos y vehículos comprendidos en el artículo anterior avisarán por escrito y con la debida antelación a la Inspección municipal de Sanidad correspondiente, la fecha y hora en que haya de practicarse la desinfección, desinsectación o desratización ordenada, a fin de que puedan ser estas operaciones debidamente fiscalizadas.

Art. 12. Las prácticas de desinfección, desinsectación y desratización se llevarán a cabo en la forma que indique en cada caso el Inspector municipal de Sanidad, siendo presenciadas por este funcionario siempre que lo considere conveniente u oportuno.

Art. 14. Cuando en algunos de los establecimientos citados en el artículo 10 ocurriese algún caso de enfermedad contagiosa, el Inspector municipal de Sanidad adoptará las medidas más convenientes para el aislamiento del enfermo y de las personas que le asistan; dispondrá las prácticas de desinfección que considere necesarias y no será de nuevo ocupada la habitación donde haya estado el enfermo hasta que lo autorice la Autoridad sanitaria antes nombrada y previa la desinfección del local, ropas, mobiliario, etc., corriendo los gastos que estos servicios originasen a cargo del enfermo.

Art. 15. Todo coche, automóvil o vehículo análogo que haya conducido algún atacado de enfermedad contagiosa, será desinfectado antes de dedicarse de nuevo a su servicio, y los gastos que con este motivo se ocasionen serán de cuenta del que lo haya contratado.

Art. 16. Las prácticas sanitarias a que hacen referencia los dos artículos anteriores, se realizarán siempre por la Brigada municipal de desinfección o la Sección correspondiente de los Institutos provinciales de Higiene. En todos los demás casos, los dueños de establecimientos o vehículos contratarán libremente los servicios de desinfección, desinsectación o desratización, a condición de que su práctica se ajuste a las indicaciones y forma que señale el Inspector municipal de Sanidad, con el fin de garantizar su eficacia.

Art. 17. A tenor de lo que dispone el número 4.º de la Real orden de 2 de enero de 1926 (*Gaceta* del 5), los Inspectores municipales de Sanidad devengarán por las visitas de inspección los mismos derechos señalados en las vigentes tarifas sanitarias para los casos de apertura de dichos establecimientos, siempre que se comprueben defectos higiénicos ya advertidos y no corregidos.

Art. 18. Los propietarios de los establecimientos citados en el artículo 10 de este Reglamento prestarán a los funcionarios de Sanidad municipal la asistencia necesaria para el mejor cumplimiento del mismo, debiendo facilitarles la entrada en todas las dependencias de sus establecimientos y avisarles con la debida antelación, por si creyeran oportuno presenciar la práctica de los diferentes servicios.

Art. 19. Los Inspectores municipales de Sanidad remitirán mensualmente a la Inspección

provincial una estadística detallada de todas las prácticas sanitarias llevadas a cabo en cada uno de los establecimientos de su jurisdicción, especificando en ella las causas que las motivaron, el nombre, situación y condiciones del establecimiento, capacidad de las habitaciones sanas, operaciones practicadas, procedimientos empleados y cuantas observaciones estimen pertinentes.

Art. 20. Por causa justificada y dando de ello cuenta al Alcalde o a la Inspección provincial de Sanidad, para que esta autoridad la tramite a la Dirección general, podrán los Inspectores municipales de Sanidad adoptar aquellas medidas que consideren de inmediata necesidad para la defensa de la salud pública y cuya urgencia no consienta la previa consulta a la Superioridad.

Art. 21. Las infracciones de orden sanitario que se relacionen con los servicios de este Re-

glamento, cometidas por los propietarios o sus empleados, serán castigadas con las multas que la Autoridad sanitaria competente imponga, a propuesta de los Inspectores municipales de Sanidad.

Los Inspectores municipales de Sanidad darán cuenta simultáneamente a la Inspección provincial y a los Alcaldes de las resoluciones que adopten en orden a los servicios de este Reglamento. Igual conducta seguirá el Inspector provincial con respecto al Gobernador civil.

Contra la imposición de las multas que se impongan por infracciones del presente Reglamento cabe recurso ante la Dirección general de Sanidad, siendo condición inexcusable para su tramitación el depósito previo de la multa.

En caso de que la infracción sanitaria fuese constitutiva de delito, se pasará el tanto de culpa a los Tribunales de Justicia.

Modelo de los certificados que deberán expedir los Inspectores municipales de Sanidad en cumplimiento de lo que dispone el artículo 13 de este Reglamento.

Todas las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización que se practiquen, por virtud de lo ordenado en el artículo 10, se justificarán mediante certificaciones del tenor siguiente:

Modelo núm. 1.

Certificado de desinfección, desinsectación o desratización de habitaciones.

SANIDAD MUNICIPAL

Don....., Inspector municipal de Sanidad de..... (.....).

CERTIFICO: Que en el día de la fecha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la aplicación de las Reales órdenes de 2 de enero y 7 de noviembre de 1926, se ha practicado la desinfección, desinsectación o la desratización de la casa número..... de la calle de..... o del piso de la casa número..... de la calle de..... o del establecimiento que se titula..... y está situado en la calle de..... número....., de esta población, siendo las características de la operación realizada, las siguientes:

Capacidad del local en metros cúbicos,
 Substancia empleada,
 Cantidad de la misma por metro cúbico,
 Procedimiento utilizado

Y para que así conste y fijar en sitio visible de la..... (casa, habitación o establecimiento), expido la presente certificación que firmo y sello con el de mi cargo en..... a..... de..... de mil novecientos

(Sello de la Inspección.)

La validez y efectos de esta certificación caduca en..... de..... del año actual (o del año próximo).

(Sello de la Inspección.)

El Inspector municipal de Sanidad,

.....

Modelo núm. 2.

Certificado de desinsectación de vehículos de servicio público: Tranvías, Metropolitanos, Ferrocarriles suburbanos, automóviles y coches de alquiler.

SANIDAD MUNICIPAL

Don....., Inspector municipal de Sanidad de..... (.....).

CERTIFICO: Que en el día de la fecha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la aplicación de las Reales órdenes de 2 de enero y 7 de noviembre de 1926, se ha practicado la desinsectación del vehículo o coche de la matrícula (o serie) de....., número....., de D. Fulano de Tal (o de la compañía de Tranvías), siendo las características de la operación las siguientes:

- Motivo de la operación,
Sustancia utilizada,
Procedimiento empleado,

Y para que así conste y fijar en sitio visible del vehículo (coche, automóvil, etc). expido la presente certificación que firmo y sello con el de mi cargo en..... a de de mil novecientos.....

(Sello de la Inspección)

La validez y efectos de esta certificación, caduca en... de del año actual (o del año próximo).

(Sello de la Inspección) El Inspector municipal de Sanidad,

Modelo núm. 3.

Certificado de desinsectación de carros de mudanzas de muebles y similares.

SANIDAD MUNICIPAL

Don....., Inspector municipal de Sanidad de..... (.....).

CERTIFICO: Que en el día de la fecha, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 10 del Reglamento para la aplicación de las Reales órdenes de 2 de enero y 7 de noviembre de 1926, se ha practicado la desinsectación de los muebles que transporta el vehículo de la matrícula de..... número....., correspondiente al traslado de los muebles de D....., de la habitación..... (piso principal, 2.º, 3.º, etc.), de la casa número..... de la calle de..... al piso..... de la casa número..... de la calle de....., de esta población, siendo las características de la operación las siguientes:

- Motivo de la operación,
Sustancia utilizada,
Procedimiento empleado,

Y para que así conste, expido la presente certificación que firmo y sello con el de mi cargo en..... a de de mil novecientos.....

(Sello de la Inspección)

Madrid, 21 de diciembre de 1927. - Aprobado por S. M. Martínez Anido.-(Gaceta del 22 de diciembre.)



S. N.

BOLETÍN DEL INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE DE ALMERÍA

Sr.