



BOLETIN

DEL



INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE

AÑO III

ALMERÍA

NÚM. 32

HOJA MENSUAL

JULIO 1929

DIFUSIÓN SANITARIA GRATUITA

SUMARIO: De gran interés. Real orden número 637. — Relación de los trabajos efectuados en el Laboratorio del Instituto provincial de Higiene y servicios prestados por el mismo durante el mes de Junio de 1929.

DE GRAN INTERÉS

REAL ORDEN

Número 637

Excmo. Sr.: Corregidas las deficiencias que ha puesto de manifiesto la práctica de los servicios sanitarios encomendados a los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores Veterinarios municipales, y siendo necesario, además, completar las disposiciones que a este efecto venían rigiendo para la mayor eficacia y garantía de los referidos servicios,

Su Majestad el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto por esa Dirección general, se ha servido aprobar el adjunto Reglamento para la Inspección sanitaria de establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, que habrá de regir en todos los Municipios, quedando sin efecto cuantas disposiciones se opongan a su cumplimiento.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos oportunos.—Dios guarde a V. E. muchos años.—Madrid, 22 de mayo de 1929.—Martínez Anido.

Señor Director general de Sanidad.

REGLAMENTO

de aplicación para la inspección sanitaria de establecimientos, edificios y vehículos de servicio público, etcétera, etcétera.

Artículo 1.º Es obligatorio para todos los Municipios la organización de los servicios de inspección sanitaria que comprende este Reglamento.

Art. 2.º A los efectos del mismo, son Autoridades sanitarias

- a) Los gobernadores civiles.
- b) Los Inspectores provinciales de Sanidad.
- c) Los Subdelegados de Medicina, Inspectores sanitarios de distrito judicial.
- d) Los alcaldes.
- e) Los Inspectores municipales de Sanidad.
- f) Los Inspectores veterinarios municipales.

Art. 3.º Los Inspectores provinciales de Sanidad actuarán por delegación permanente de

los Gobernadores civiles; los Subdelegados de Medicina, Inspectores sanitarios de distrito judicial, por delegación permanente de los Inspectores municipales de Sanidad, y los Inspectores municipales de Sanidad e Inspectores veterinarios municipales, por delegación permanente de los Alcaldes, salvo en los casos en que las autoridades de quien procede la delegación hagan uso directo de su autoridad propia.

Las órdenes y resoluciones que dicten los Inspectores provinciales de Sanidad, los Subdelegados de Medicina Inspectores sanitarios de distrito judicial y los Inspectores municipales de Sanidad e inspectores veterinarios municipales, dentro de sus jurisdicciones respectivas, se considerarán como emanadas de las propias autoridades cuya delegación ostentan, y, por tanto, serán ejecutivas.

Art. 4.º Los funcionarios a que se refiere el artículo anterior tendrán derecho a reclamar el auxilio y concurso de los dependientes de la autoridad para el cumplimiento de los servicios establecidos por este Reglamento, quienes se lo prestarán en igual forma que si los reclamase el Gobernador o el Alcalde, en cuyo nombre y con cuya delegación de facultades actúan.

Art. 5.º La alta inspección y dirección de los servicios que comprende este Reglamento corresponde a los Inspectores provinciales de Sanidad en las respectivas provincias, y su cumplimiento y ejecución a los Directores de los servicios sanitarios municipales en los Ayuntamientos que los tuvieren, a los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, a los Inspectores municipales de Sanidad y a los Inspectores veterinarios municipales en los Ayuntamientos correspondientes.

Art. 6.º Para el mejor desempeño de su cometido, los Inspectores municipales de Sanidad, Jefes, dispondrán en el Ayuntamiento respectivo de un local adecuado para oficina de Sanidad municipal, y del material y personal auxiliar que sea necesario a juicio del Inspector de Sanidad de la provincia.

Art. 7.º Los establecimientos, edificios y vehículos de servicio público a que obligan los preceptos de este Reglamento son los siguientes:

- 1.º Fondas, hoteles, restaurantes, pensio-

nes, casas de huéspedes y de viajeros, paradores, posadas, casas de dormir, prostíbulos y hoteles *meublé*.

2.º Cafés, bares, chocolaterías, cervecerías y horchaterías, colmados, cantinas, tabernas y demás establecimientos de comidas y bebidas.

3.º Casinos, círculos, teatros, cinematógrafos, salones de baile, salas de recreo y, en general, todos los locales de reunión o esparcimiento, bien sea de Sociedades o de carácter público.

4.º Escuelas e internados, oficiales y privados, y academias particulares.

5.º Peluquerías y barberías, establecimientos de baños y locales insalubres.

6.º Casas de compraventa y almacenes de ropas, prendas o depósitos de muebles usados, traperías y almacenes de trapos.

7.º Almacenes de substancias alimenticias, principalmente salazones y ultramarinos.

8.º Vehículos de servicio público, tranvías, autobuses, metropolitanos, ferrocarriles subterráneos, automóviles y coches de alquiler, carros de mudanza de muebles y vehículos análogos.

9.º Cuadras, establos, paradores, porquerizas y albergues animales de todas clases, así como los locales destinados a almacenamiento y transformación de productos animales; mataderos particulares, chacinerías, carnicerías, pescaderías, tenerías, jiferías, etc., o de bajos productos, astas, pezuñas, residuos orgánicos, etc.

10. Crematorio de animales.

11. Todos los locales y medios de transporte que puedan facilitar la propagación del contagio de las enfermedades transmisibles.

Art. 8.º A los fines de la reglamentación que se establece, se considerarán como enfermedades infectocontagiosas, además de las pestilencias exóticas, *cólera, peste y fiebre amarilla*; las contagiosas comunes, *viruela, varicela y escarlatina, sarampión, difteria, tífus exantemático, fiebre tifoidea y paratífus, meningitis cerebro espinal, poliomiélitis aguda, tuberculosis abierta, coqueluche, lepra, fiebre recurrente, sarna, tracoma, disentería, gripe, dengue, encefalitis letárgica y septicemias en general*

A los efectos de la misma reglamentación, quedan incluidas también las zoonosis transmisibles al hombre que determina el artículo 3.º del reglamento de 15 de mayo de 1917, a saber: *rabia, carbunco bacteridiano, tuberculosis, muermo, fiebre aftosa, triquinosis cisticercosis, fiebre de Malta, sarna y difteria de las aves*.

Art. 9.º Los funcionarios a quienes corresponde vigilar el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y hacer las visitas que se ordenan en el artículo 10, son los siguientes:

Los servicios que comprenden los números 1.º al 8.º, ambos inclusive y el 11, a los Inspectores municipales de Sanidad

Los servicios que comprenden los números 9.º y 10, a los Inspectores Veterinarios municipales.

a) Los servicios correspondientes a los Inspectores municipales de Sanidad se practicarán

por estos funcionarios con arreglo a las normas siguientes:

1.º En las poblaciones capitales de provincia o cabezas de partido judicial mayores de 30.000 almas, a los Subdelegados de Medicina o Inspectores sanitarios de distrito judicial, que desempeñen los cargos de Inspectores municipales de Sanidad en los distritos correspondientes.

Si en estas poblaciones existiesen Médicos titulares a quienes los Ayuntamientos hayan reconocido el carácter de Inspectores municipales de Sanidad, podrá organizarse el servicio de manera que cada Médico titular desempeñe los que le correspondan en el distrito municipal que sirva como tal Médico titular, y en este caso, el Subdelegado de Medicina Inspector de distrito judicial desempeñará la Jefatura de las Inspecciones municipales correspondientes a su distrito judicial.

Para establecer este régimen de servicios será necesario, sin embargo, el asentimiento de los Subdelegados de Medicina Inspectores sanitarios de distrito judicial correspondiente.

2.º En las poblaciones y localidades menores de 30.000 almas, aunque sean capitales de provincia o cabezas de partido judicial, corresponde la práctica de dichos servicios a los Médicos titulares Inspectores municipales de Sanidad, que desempeñarán la función inspectora en el distrito municipal a que esté adscrito cada uno como tal Médico titular.

Si en estas poblaciones existiese algún Subdelegado de Medicina o Inspector sanitario de distrito judicial, que a la vez fuese Médico titular del Municipio, será también Inspector municipal de Sanidad del distrito municipal que sirva como tal Médico titular, desempeñando las funciones correspondientes a la misma, aparte de las que le correspondan como tal Subdelegado.

b) Los servicios correspondientes a los Inspectores veterinarios municipales se practicarán por estos funcionarios con arreglo a las normas que para los mismos se establece.

Art. 10. Para obligar a que se cumplan las prescripciones de este Reglamento, los Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, los Inspectores municipales de Sanidad y los Inspectores Veterinarios municipales podrán girar cuantas visitas estimen convenientes a los establecimientos, locales y vehículos enumerados en el art. 7.º, sin devengos de emolumentos de ninguna clase, salvo los que se indican en el artículo 28 por la expedición de los certificados semestrales, trimestrales, bimestrales y mensuales correspondientes.

Dichas visitas tendrán por objeto:

a) Comprobar las condiciones higiénico-sanitarias que reúnan los establecimientos, locales y vehículos de que se trata, tal como se enumeran en el artículo 20

b) Exigir la práctica de las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que en cada caso crean convenientes los expresados funcionarios, dentro de los plazos que para cada uno se establece, sin perjuicio de las que inmediatamente sean precisas cuando en cualesquiera de los indicados establecimientos se produjera al-

gún caso de enfermedad infecciosa o infecto-contagiosa, o de zoonosis transmisible al hombre, o cuando, sin darse esta circunstancia, lo exigieran las condiciones sanitarias de los establecimientos, locales o vehículos de servicio público destinados a la conducción de viajeros.

Sin embargo, cuando las circunstancias lo justifiquen, a juicio del Inspector municipal de Sanidad o Inspector Veterinario correspondiente (industrias debidamente instaladas y aseadas con esmero, que no tengan insectos ni ratas), podrán dichos funcionarios eximir a los industriales de las prácticas sanitarias mencionadas, y, en todo caso, limitar éstas a los locales o dependencias de la industria en que las consideren necesarias.

Art. 11. Si en la visita de inspección que realicen dichos funcionarios, observasen deficiencias o defectos subsanables que afecten a la higiene y salubridad de los establecimientos, darán cuenta de ellas a los propietarios, administradores, gerentes o encargados de los mismos, especificando las que sean e indicando con todo detalle las reformas que a su juicio deban hacerse para corregirlas, y el plazo máximo en que han de quedar efectuadas. La notificación se hará por escrito y en duplicado ejemplar, en uno de los cuales firmará el enterado el requerido, a los efectos que en su día proceda.

Del resultado de la visita y de la referida notificación, dará cuenta el Inspector o Subdelegados al Alcalde, tan luego como aquél las hayan tenido lugar, a los efectos de las sanciones a que se refiere el número primero de la Real orden de 2 de enero de 1926.

Art. 12. Transcurrido el tiempo concedido al propietario para las mejoras o corregir las deficiencias que se puntualizaron en la primera visita, y aun habiendo recibido noticias de su cumplimiento, el Inspector o Subdelegado girará nueva visita al establecimiento para comprobarlas. Si no se hubiesen realizado a satisfacción de dichos funcionarios o no se hubieran ejecutado en ninguna forma, dará de nuevo cuenta al Alcalde, para que imponga a los responsables las sanciones que procedan, y lo comunicará también al Inspector provincial de Sanidad, a los efectos de la disposición quinta de la Real orden que se indica anteriormente.

Art. 13. Si los defectos o deficiencias comprobados en la visita se refiriesen al edificio y fuesen de tal naturaleza que no pudieran ser fácilmente subsanadas, los Inspectores o Subdelegados lo pondrán en conocimiento del Alcalde y del Inspector provincial de Sanidad, desluego, pero, además, darán cuenta a la Junta municipal de Sanidad en un informe razonado, del que resulte la calificación de insalubridad del establecimiento, en el que se detalle la importancia de las obras o reformas que hayan de realizarse y en el que se proponga la clausura provisional de aquél. La Junta, estimando la información presentada o modificada y complementada con los antecedentes que pueda recoger directamente en la visita que gire al establecimiento, en pleno o por mediación de una Comisión que nombre al efecto, acordará la clau-

sura provisional del establecimiento, la declaración de insalubridad que se propuso por el Inspector o Subdelegado y la declaración de utilidad pública de las obras de saneamiento.

Trasladado el acuerdo de la Junta al Ayuntamiento, el Alcalde notificará al interesado la orden de clausura inmediata, y el Ayuntamiento, haciendo uso de las facultades que le confiere el artículo 180, apartado g), del Estatuto municipal, y previa aprobación de la propuesta de la Junta, pondrá en conocimiento del propietario el plan de obras a realizar y su presupuesto, para que, en el plazo de quince días, manifieste si acepta o no la determinación propuesta, en cumplimiento del artículo 61 de la ley de 10 de diciembre de 1921.

En el caso de que no la acepte, y sin perjuicio de los recursos que procedan, el Ayuntamiento enviará el expediente a la Subcomisión provincial de Sanidad local, que resolverá si la propuesta del Ayuntamiento se ajusta o no a las disposiciones vigentes. La resolución afirmativa llevará aneja a la declaración de utilidad pública de la obra y la necesidad de la ocupación del edificio insalubre. Contra el acuerdo de dicha Subcomisión cabe aún al interesado o al Ayuntamiento el recurso ante la Comisión central de Sanidad local del Real Consejo de Sanidad.

Art. 14. Si a pesar de la notificación que hagan al Alcalde los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores Veterinarios municipales o los Subdelegados de Medicina Inspectores sanitarios de distrito judicial en funciones de Inspectores municipales de Sanidad, dichas autoridades no obligan al cumplimiento de las órdenes de carácter sanitario emanadas de aquellos funcionarios, o no dan a sus notificaciones la tramitación que se indica en el artículo 13, los dichos Inspectores o Subdelegados lo pondrán en conocimiento del Inspector provincial de Sanidad, para que éste obligue a los Alcaldes al cumplimiento de los preceptos establecidos, y de no ser suficiente su intervención, darán traslado a los Gobernadores civiles, para que estas autoridades impongan el cumplimiento de tales preceptos.

Las negligencias, omisiones o resistencia por parte de los Alcaldes al cumplimiento de las disposiciones que acuerden los Inspectores provinciales de Sanidad y los Gobernadores civiles, serán corregidas con la imposición de multas que oscilarán entre 50 y 500 pesetas, las que impongan los Inspectores, y entre 50 y 1.000 pesetas, las que acuerden los Gobernadores civiles.

Art. 15. Los propietarios de los establecimientos y vehículos citados en el artículo 7.º prestarán a los funcionarios de Sanidad municipal la asistencia necesaria para el mejor cumplimiento de los servicios que se imponen por este Reglamento, debiendo facilitarles la entrada en todas las dependencias y cuantas investigaciones crean necesarias para el mayor éxito de su cometido.

Art. 16. Los Inspectores de Sanidad, Inspectores Veterinarios y Subdelegados en funciones

de Inspectores municipales, remitirán mensualmente a la Inspección provincial una estadística detallada de todas las visitas sanitarias, defectos observados y reformas ordenadas y plazos concedidos para corregirlas, así como de las prácticas sanitarias llevadas a cabo en cada uno de los establecimientos de su jurisdicción, especificando las causas que la motivaron, el nombre, situación y condiciones del establecimiento, la capacidad de las habitaciones saneadas, las operaciones que se practicaron, los procedimientos empleados y cuantas observaciones estimen convenientes.

Art. 17. Por causa justificada, y dando de ello cuenta al Alcalde y la Inspección provincial de Sanidad, para que esta autoridad lo comunique a la Dirección general, podrán los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores Veterinarios o Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, adoptar aquellas medidas que consideren de inmediata necesidad para la defensa de la salud pública, y cuya urgencia consienta la previa consulta a la Superioridad.

Art. 18. Los Inspectores municipales de Sanidad, Inspectores Veterinarios y Subdelegados de Medicina en funciones de Inspectores municipales, darán cuenta simultáneamente a los Alcaldes y al Inspector provincial de Sanidad de las resoluciones que se adopten en orden a los servicios de este Reglamento. Igual conducta seguirán los Inspectores provinciales con respecto a los Gobernadores civiles.

Art. 19. Las infracciones de orden sanitario que se relacionen con los servicios de este Reglamento, cometidas por los propietarios o sus empleados, serán castigadas con multas hasta de 50 pesetas, que impondrán los Alcaldes a propuesta de los Inspectores municipales de Sanidad.

También podrán imponerse por los Inspectores provinciales de Sanidad y por los Inspectores provinciales de Sanidad y por los Gobernadores civiles, multas hasta de 500 pesetas por los primeros y hasta de 1.000 y 2.500 pesetas, en caso de reincidencia, por los segundos.

Contra la impugnación de las multas que se impongan por infracciones del presente Reglamento a los propietarios o empleados de los establecimientos correspondientes, o a los Alcaldes, por las causas que se indican en el artículo 14, cabe recurrir al Gobernador civil; contra las impuestas por los Inspectores provinciales, el recurso procede ante la Dirección general de Sanidad, y contra las que impongan los Gobernadores civiles, puede entablarse recurso al Ministerio de la Gobernación; todos ellos en el plazo de diez días, siendo condición inexcusable para la tramitación de los recursos el depósito previo de las multas. En caso de que la infracción sanitaria fuese constitutiva de delito, se pasará el tanto de culpa a los Tribunales de Justicia.

Art. 20. Las condiciones higiénicas que habrán de reunir los establecimientos y vehículos que comprende el artículo 7.º, el régimen sanitario de los servicios y las prácticas de sanea-

mientos a que habrán de someterse todos ellos, serán las siguientes:

■ FONDAS Y HOTELES

Habitaciones de dormir.—Los suelos serán lisos e impermeables, lo mismo que las paredes, las cuales estarán estucadas o recubiertas de pintura barnizada o lavable, hasta una altura de 1,50 metros del suelo. Se excluirá de modo absoluto el empapelado de todas las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y retretes, que, en último término, estarán recubiertas de cal, renovándose en este caso el blanqueo dos veces al año, por lo menos.

Los suelos de los locales de servicio de viajeros y de las habitaciones de dormir 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 la desinfección de las paredes hasta la altura de 1,50 metros del suelo se hará diariamente. El resto de éstas y de los techos se limpiarán dos veces por semana.

Todas estas habitaciones tendrán el número de escupideras adecuado a su amplitud, no permitiéndose que estén alfombradas totalmente, sino solamente con alfombras pequeñas, que serán diariamente sacudidas en sitios destinados al efecto. El polvo recogido se reunirá y será destruido por el fuego.

Ventilación y cubicación.—Las habitaciones de estancia de viajeros tendrán una cubicación no inferior a 25 metros cúbicos, con ventilación directa al exterior por ventanas y balcones en proporción de uno por cada 20 metros superficiales.

Las ventanas deberán tener, por lo menos, 1,20 metros de abertura útil, sin contar el marco.

No se consentirá ninguna habitación destinada a viajeros sin ventilación en la forma que se indica anteriormente, y de existir sin comunicación directa al exterior, no podrá destinarse ni a cocina, ni a departamentos auxiliares, aunque sea para el servicio; únicamente podrán utilizarse para almacenes, si reúnen condiciones apropiadas.

Para que en ningún caso puedan alojar las habitaciones de estos establecimientos mayor número de personas que las que permita la cubicación mínima de 25 metros cúbicos por individuo, se hará fijar de un modo indeleble en cada departamento el número de personas que puedan ocuparlas.

Las habitaciones de fondas y hoteles estarán dotadas de calefacción central o, en su defecto, de estufas, colocadas de manera que no vicien el aire.

Comedores.—Los suelos y paredes, así como la ventilación e iluminación de estos locales, cumplirán las condiciones enumeradas anteriormente.

Las mesas serán de mármol o de madera lisa, y para los actos de las comidas estarán cubiertas con manteles esmeradamente limpios.

Tendrán el número de extractores de aire suficientes para la renovación de éste, y dispon-

drán, ya en la misma sala o en sitio contiguo, de lavabos 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 muy limpio, y se desinfectará diariamente.

No se permitirán las alfombras que cubran todo el piso, autorizándose únicamente alfombras pequeñas para cada mesa, que serán sacudidas en sitio adecuado, recogiendo el polvo para humedecerlo y destruirlo por el fuego. Tendrán, además, el número de escupideras necesarias.

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

También se vigilará las condiciones de la vajilla y la limpieza del personal del servicio.

Cocinas, servicios y departamentos auxiliares.—Además de las condiciones señaladas para los comedores, referente a los suelos, ventilación e iluminación, tendrán un zócalo de baldosín blanco en todos los sitios que puedan ponerse en contacto con los alimentos o rozarse 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 vajilla metálica, que pueda dar lugar a la formación de residuos tóxicos.

Los residuos alimenticios serán depositados en cubos especiales, herméticamente cerrados, y los suelos y paredes estarán consruídos a prueba de cucarachas. Todas las demás dependencias se tendrán en las debidas condiciones de limpieza y saneamiento.

Urinarios y retretes.—Tendrán, por lo menos, 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 hasta una altura, por lo menos, de 1,20 metros; 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, y ambos tendrán puertas que los aireen, y estarán alejados del sitio de emplazamiento de la cocina; estarán siempre esmeradamente limpios, se desinfectarán diariamente y se asearán cuantas veces sea necesario.

Cuartos de baño.—Será indispensable la existencia de un local destinado a baño y aseo personal, con pila, bidet, lavabo, W. C. con descarga automática y todos ellos dotados de agua caliente y fría, pura y abundante. Dicho local tendrá la cubicación necesaria, ventilación directa al exterior, iluminación suficiente y piso liso e impermeable, lo mismo que las paredes, que deberán estar estucadas o revestidas de una

pintura lavable. No importa el color de ésta ni los distintos dibujos que puedan decorar los muros y el techo.

La evacuación de todos estos servicios se hará por tuberías de desagüe que acometan a la alcantarilla general o al sitio de recogida y depuración de las aguas.

Desinsectación y desratización periódica de estos establecimientos.—Se impone como obligatoria la desinsectación y desratización cada seis meses de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas; no obstante, si en las dos últimas dependencias citadas se notara la presencia de cucarachas o de ratas, a pesar de las operaciones semestrales, se procederá a la desinsectación o desratización cuantas veces sea necesario.

Operaciones de desinfección.—Conviene que las fondas y hoteles tengan estufas de vapor de agua a presión para desinfectar todos los servicios de casa y mesa, de manera que las sábanas, almohadas, colchones, cubiertos, vasos, platos, tazas, etc., que se destinen a los clientes estén perfectamente limpios y esterilizados.

b) PENSIONES, CASAS DE VIAJEROS Y DE HUÉSPEDES

Además de lo dicho para las fondas y hoteles que tengan 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 por persona que la ocupe.

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 seguirán en ellas las mismas prácticas de limpieza y desinfección indicadas para las fondas y hoteles.

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. Estará siempre limpio y se desinfectará todos los días.

En los establecimientos de esta clase cuyo hospedaje exceda de seis pesetas, será obligatoria la existencia, por lo menos, de un baño con servicio de agua caliente, 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.

Al igual que las fondas y hoteles, las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y despensas serán desinfectadas y desratizadas una vez cada seis meses y cuantas se compruebe en ellas la existencia de ratas o cucarachas.

c) 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 etc.

Son aplicables al suelo, paredes, retretes, uri-

narios y demás dependencias de esta clase de establecimientos las mismas condiciones y prácticas señaladas para fondas y hoteles, y se habrá de practicar en ellas la desinsectación y desratización semestral de las habitaciones destinadas a viajeros, comedores, cocinas y cuartos en los que se almacenen substancias, sin perjuicio de repetir dichas operaciones en las cocinas y almacenes, siempre que en ellos se compruebe la existencia de cucarachas o de ratas.

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

La renovación de las camas del ganado se hará diariamente

En las posadas y mesones pueblerinos donde no exista red de distribución de agua, ni siquiera un alcantarillado elemental, se colocarán depósitos apropiados en los pisos altos de las viviendas, a los que se elevará el agua de los pozos que existan en los patios o corrales con bombas de mano o movidas por un motor. Tales depósitos servirán los W. C. con descarga automática, y el contenido de las tazas verterá a las instalaciones bacterianas de cada edificio o manzana de edificios (fosos o tanques sépticos con filtros o lechos de oxidación)

Cuando no pueda utilizarse el agua como medio de arrastre, deberán estar provistos dichos retretes de tubos de ventilación y debidamente protegidos contra el acceso de las moscas, y sea cualquiera la forma adoptada, deberá permitir la desinfección de los excretos por medio de cloruro de calcio o lechada de cal.

d) RESTAURANTES, 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 utensilios de uso diario, con los que se seguirá las mismas prácticas de limpieza y desinfección que los indicados para fondas y hoteles.

El local de reunión del público y las cocinas se desinfectarán semestralmente, 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 desinsectará 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., indicado para las fondas y hoteles, estarán siempre perfectamente limpios y se desinfectarán todos los días.

e) CASAS DE DORMIR Y HOTELES «MEUBLÉ»

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 por persona, evitándose a todo trance el hacinamiento. Se observarán en ellos 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 buenos, en las condiciones que se indica para las pensiones, casas de viajeros y de huéspedes, cuando el hospedaje exceda de seis pesetas.

f) ALMACENES DE SALAZONES Y ULTRAMARINOS

Además de las condiciones de limpieza necesaria, se procurará que las substancias alimenticias destinadas a la venta estén protegidas con telas blancas, gasas muy tupidas u otros medios que impidan el contacto con las moscas, y las cuevas tendrán sus pisos y paredes construidos a prueba de ratas, exigiéndose una perfecta ventilación en los sitios destinados a almacenar de modo permanente los artículos de consumo.

Estos establecimientos se desratizarán cada seis meses y siempre que los Inspectores de Sanidad lo crean conveniente. Además, se tendrá en cuenta en ellos las demás prácticas de limpieza y desinfección de pisos, paredes, etcétera.

g) 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.

El barrido de estos locales se hará con aparatos aspiradores de polvo o de succión por el vacío; en todo caso, esta limpieza se hará extendiendo previamente por el suelo serrín de madera impregnado de un líquido antiséptico.

El barrido se hará una vez al día en los locales que sólo funcionen por la noche, y dos veces los que además tengan espectáculos por la tarde.

Las paredes y techo se limpiarán una vez por semana, y las salas se desinfectarán dos veces en el mismo período de tiempo; el mobiliario y efectos puestos al alcance de la mano se frotarán con un paño o pincel empapados en una solución desinfectante, todos los días.

Los retretes y urinarios, tanto los destinados al público como los instalados en el escenario, que han de ser W. C. con descarga automática, los primeros, y con dotación de agua corriente y descargas periódicas, los últimos, tendrán el suelo impermeable, con la ventilación, luz y amplitud 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 (entendiéndose por tal la de invierno y verano) la previa desinsectación de todo el local, *debiendo repetirse esta operación cada sesenta días de actuación*.

h) SOCIEDADES Y CÍRCULOS DE RECREO

Estos establecimientos deberán tener sus pisos y paredes impermeables, pudiendo estar éstos estucados o recubiertos de pinturas barniza-

das 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 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 de los mismos, evitando el empleo de utensilios metálicos que puedan producir intoxicaciones.

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

La limpieza y barrido de los suelos, habitaciones y dependencias de estos establecimientos se hará diariamente, en la misma forma que se indica para los locales cerrados destinados a espectáculos públicos, y la desinfección, dos veces por semana, lo mismo que la de sus paredes.

La limpieza y desinfección de los objetos de uso diario destinados a la sala de recreo (juegos de dominó, ajedrez, tacos de billar etc.) se hará diariamente, empleando un paño o pincel empapado de 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 sustancias alimenticias destinadas a los mismos, serán desinsectadas cada seis meses.

Independientemente de esta desinsectación, las cocinas, depósitos de sustancias alimenticias y los salones que estén revestidos de zócalo de tapicería o madera, en los que se compruebe la existencia de parásitos, cucarachas o ratas, serán desinsectados o desratizados cuantas veces sea necesario.

Tanto en fondas, hoteles, pensiones, casas de huéspedes e internados, como en cafés, bares, tabernas, restaurantes y casas de comidas, etc., se protegerán las botellas o jarras de aguas para bebida con tapas o cubiertas automáticas de metal, cristal o celuloide, y los golletes o cuellos de las botellas de vino, jarabes, licores, etc., con cápsulas metálicas, que cubran parte del cuello de dichas botellas y estén provistas en su interior de tapones o corchos renovables; medidas que tienden a evitar el ensuciamiento y contaminación del agua y de las bebidas por el polvo, las poluciones de las moscas y el continuo contacto de las manos.

1) PELUQUERIAS Y BARBERIAS

Los suelos serán lisos y, a ser posible, impermeables, y los techos o paredes estarán estucados o recubiertos de pinturas barnizadas lavables, de colores claros o blancos.

Las mesas y estantes serán de mármol o cristal, y los utensilios de trabajo serán esterilizados, según los casos por medio de vapores de formol, por el flameado, por la ebullición o por el lavado con soluciones antisépticas 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 usarán blusones blancos, se lavarán y jabonarán 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 sustancias antisépticas. Las personas que presenten signos evidentes de enfermedad de la piel no podrán ser servidas en estos establecimientos.

Queda prohibido desempeñar el oficio de barbero a los que tengan enfermedades cutáneas contagiosas u otras que constituyan un peligro de contagio para los parroquianos de estos establecimientos.

El agua de uso en estos establecimientos será potable; los retretes serán W. C., con descarga automática donde sea posible, y tendrán suficiente número de escupideras, 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 todos los días. Inmediatamente de la limpieza antedicha, se recogerán los productos, residuos de las operaciones que en estos establecimientos se practican, con cepillos húmedos, inmediatamente después de cada servicio.

1) ESCUELAS E INTERNADOS

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

La superficie de la clase estará en relación de 1,24 metros cuadrados por escolar, y una altura mínima de techo de 3,50 metros; la capacidad de las aulas será en proporción de 6 metros cúbicos por alumno, y el de los dormitorios, de 15 metros cúbicos como minimum para adultos y 8 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 general, no debe ser inferior a 14 grados, ni superior a 18 grados centígrados, empleando para conseguirlo calefacción central o estufas protegidas de telas metálicas y dispuestas de modo que no vicien el aire.

Tendrán en sitios apropiados una fuente de

agua potable protegida, para impedir que se pueda beber directamente y provista de varios vasos de cristal o de aluminio, que estarán limpios en todo momento.

En otro departamento habrá lavabos de hierro esmaltado con la dotación de agua necesaria en los servicios complementarios, ejerciéndose sobre todos ellos una limpieza y desinfección diaria.

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

En los internados habrá una instalación de ducha-baño con agua caliente y fría.

El mobiliario será todo lo liso posible y de modelos apropiados, desinfectándose diariamente

Habrá retretes y urinarios en cantidad suficiente, siendo el de aquéllos uno por cada veinte 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 por medio de pinceles empapados con soluciones antisépticas, y la desinfección de las ropas de éstas se hará antes de su lavado, realizándose 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, co-

cinas 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 Inspector municipal de Sanidad, a fin de que éste adopte las medidas que sean del caso.

Será objeto de especial vigilancia la sarna, la tiña y el tracoma. Tampoco podrá prestar servicios en estos establecimientos ninguna persona afecta a los mismos que padezca algunas de las enfermedades citadas anteriormente.

(Concluirá en el próximo número)



RELACION de los trabajos efectuados en el laboratorio del Instituto Provincial de Higiene y servicios prestados por el mismo durante el mes de Julio de 1929.

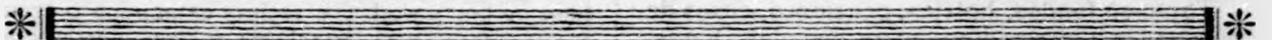
Estancia de la Brigada de Desinfección en Garrucha desde el día 1.º al 26, con motivo del estado epidémico por tifus exantemático.

Laboratorios :

Análisis de sangre	66
Id. de orina	15
Id. pelada	1
Id. secrecion conjuntival.	2
Id. de heces fecales	2
Cutirreacción	1
Inoculación a cobayas	1

Almería y Julio de 1929.

El Sub-Director,
A. Oliveros



S. N.

BOLETÍN DEL INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE DE ALMERÍA

Sr. _____

