

Cauca, 4 de diciembre

Lineamientos de Salud Ambiental para garantizar condiciones seguras en albergues temporales

Las situaciones de emergencia pueden generar desplazamientos de población que requieren alojamiento temporal. Ante las situaciones de origen natural o antrópico que puedan presentarse y que impliquen el traslado y albergue de personas, es necesario manifestar que estos espacios deben **cumplir con condiciones mínimas sanitarias que permitan garantizar entornos seguros, adecuados y dignos para la población afectada.**

Es fundamental para prevenir la aparición de enfermedades transmisibles, reducir riesgos asociados a la convivencia en espacios colectivos y promover el bienestar general de quienes requieren refugio temporal durante la emergencia.

En atención a lo anterior, desde la Dirección Técnica de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental, se comparten las condiciones mínimas que deben cumplir para su adecuada operación:

CRITERIOS DE SELECCIÓN Y ESTRUCTURA

Ubicación Segura: El albergue debe ubicarse en zonas libres de riesgos directos asociados a la emergencia, como inundaciones, deslizamientos, incendios, actividad volcánica, daños estructurales u otros peligros identificados.

Integridad de la Estructura: Se requiere una revisión estructural previa para garantizar que techos, paredes y pisos se encuentren en condiciones seguras y estables. La infraestructura debe soportar condiciones climáticas adversas y evitar riesgos por desprendimientos, filtraciones o colapsos.

Cierre y Protección de Aberturas: Ventanas y puertas deben cerrar adecuadamente para impedir el ingreso de polvo, humo, lluvia, corrientes de aire frío o cualquier otro material o condición ambiental que pueda afectar la salud de las personas albergadas.

CALIDAD DEL AIRE Y CONTROL HIGIÉNICO

Zonas de descontaminación: Se debe establecer una “zona sucia” o área de ingreso destinada a la limpieza del calzado, ropa o elementos personales que puedan traer suciedad o contaminantes desde el exterior, evitando trasladarlos hacia las áreas de descanso y convivencia.

Ventilación controlada: En situaciones de clima frío es común que los espacios permanezcan cerrados, aumentando el riesgo de transmisión de virus respiratorios y la acumulación de CO₂. Se recomienda realizar periodos de ventilación natural en horarios adecuados y, cuando sea posible, generar ventilación cruzada utilizando barreras simples como telas húmedas para reducir el polvo y material particulado.

Protección respiratoria: Contar con mascarillas (quirúrgicas o N95, según disponibilidad) para los albergados y el personal de apoyo, especialmente cuando se presenten condiciones de hacinamiento, mala ventilación o presencia de polvo, humo u otros irritantes en el ambiente.

AGUA Y SANEAMIENTO

Almacenamiento seguro: Los tanques, recipientes y sistemas de almacenamiento de agua deben permanecer adecuadamente tapados para evitar contaminación por polvo, vectores, residuos o manipulación inadecuada.

Disponibilidad: Garantizar un suministro de al menos 15 litros de agua por persona por día, destinado a consumo, preparación de alimentos, higiene personal y limpieza. En fases críticas o condiciones de mayor demanda higiénica, aumentar la disponibilidad a 20 litros por persona por día.

Calidad del agua (Cloro residual): Mantener concentraciones de cloro residual entre 0,3 y 2,0 mg/L, de acuerdo a la Resolución 2115 de 2007, verificando mediante monitoreo periódico. Los eventos de emergencia pueden comprometer la potabilidad del agua, por lo que la vigilancia debe ser constante.

PREPARACIÓN Y MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS

La preparación de alimentos dentro de los albergues debe realizarse bajo condiciones que garanticen la inocuidad, eviten brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y protejan la salud de la población albergada.

Área de preparación adecuada: Los alimentos deben prepararse en un espacio delimitado, limpio, ventilado y exclusivo para esta actividad. Evitar la preparación en áreas de dormitorio o tránsito para reducir contaminación cruzada.

Condiciones higiénicas del personal manipulador: Las personas encargadas de la preparación y entrega de alimentos deben:

- Realizar lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Usar gorros, tapabocas, delantal limpio y uñas cortas.
- Evitar participar si presentan síntomas respiratorios, gastrointestinales, lesiones en piel o fiebre.

Agua segura para preparación y lavado: Utilizar exclusivamente agua potable para preparación de alimentos, lavado de manos, lavado de utensilios y limpieza de superficies.

Separación de alimentos crudos y cocidos: Para prevenir la contaminación cruzada, mantener alimentos crudos separados de los cocidos, utilizando tablas y utensilios diferenciados.

Cocción completa: Todos los alimentos deben cocinarse completamente. Evitar alimentos semicrudos, especialmente carnes, huevos y productos de origen animal.

Conservación y temperaturas seguras:

- Mantener alimentos calientes por encima de 60°C hasta el momento de servir.
- Conservar los alimentos fríos por debajo de 5°C.
- No dejar alimentos preparados a temperatura ambiente por más de 2 horas.

Lavado y desinfección de utensilios y superficies: Realizar lavado con agua y detergente seguido de desinfección con solución clorada. Mantener superficies secas para evitar proliferación de microorganismos.

CONTROL TÉRMICO SEGÚN LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS

El Departamento del Cauca presenta una alta variabilidad climática debido a su topografía que abarca cordilleras, zonas alto-andinas, valles y llanuras costeras, por lo que los albergues temporales deben ajustarse a las condiciones térmicas particulares de cada subregión para proteger la salud y garantizar confort básico a la población albergada.

Zonas de Clima Frío y Muy Frío

- Temperatura interior recomendada no menor a 18°C, especialmente en horas nocturnas.
- **Aislamiento del suelo:** Nadie debe dormir directamente sobre el piso. Usar estibas, palets, colchonetas gruesas o catres.
- **Protección contra corrientes de aire:** Sellar adecuadamente ventanas y puertas para evitar filtraciones de aire frío.
- **Ropa de cama:** Mínimo 3 mantas térmicas o de lana por persona, dada la alta exposición a temperaturas bajas.
- **Evitar humedad interior:** Mantener la ropa de cama seca y realizar ventilaciones cortas y controladas.

Zonas de Clima Templado

- Ventilación adecuada: Mantener buena circulación de aire para evitar humedad excesiva, que puede favorecer infecciones respiratorias y dermatológicas.
- Ropa de cama moderada: Mantas livianas y colchonetas adecuadas para evitar contacto directo con superficies frías.
- Control de humedad: Asegurar que las áreas de descanso se mantengan secas y con buena aireación.

Zonas de Clima Cálido y Húmedo

- Ventilación y control de temperatura: Priorizar espacios abiertos o con ventilación cruzada.
- Hidratación y sombra: Garantizar disponibilidad constante de agua potable y áreas sombreadas para prevenir golpes de calor.
- Control de vectores: Instalar mallas o toldillos para prevenir la exposición a mosquitos transmisores de dengue, zika, chikunguña y malaria.
- Ropa de cama ligera: Usar sábanas livianas y colchonetas que permitan disipación de calor y eviten acumulación de humedad.

RECOMENDACIONES ADICIONALES (OPS / SALUD AMBIENTAL)

Barrido húmedo y control del material particulado:

Instruir a los coordinadores del albergue y al personal de apoyo sobre la técnica de barrido húmedo, que consiste en **humedecer ligeramente las superficies antes de limpiar** o utilizar trapos húmedos o traperos mojados en lugar de escobas. **Esto reduce la dispersión de material particulado respirable** (PM10 y PM2.5), previniendo irritación respiratoria, crisis asmáticas y exacerbación de EPOC, especialmente en zonas de clima frío.

Uso de elementos de protección personal (EPP):

Para actividades de limpieza, manejo de residuos o control ambiental se recomienda el **uso de mascarilla N95 o doble mascarilla quirúrgica bien ajustada**, gafas de seguridad o lentes protectores que cubran completamente los ojos, guantes de goma para evitar contacto con sustancias o residuos irritantes, ropa de manga larga para prevenir dermatitis o irritaciones cutáneas asociadas al polvo o agentes contaminantes.

Gestión adecuada de aguas residuales:

No verter aguas con sedimentos o residuos sólidos en lavamanos, inodoros o desagües internos. Este tipo de materiales puede compactarse y generar obstrucciones que comprometan el sistema sanitario del albergue.

Manejo seguro de residuos:

Los residuos generados dentro del albergue, incluidos los derivados de las actividades de limpieza, preparación de alimentos, atención en salud, uso cotidiano de los albergados y funcionamiento general del espacio, **deben depositarse en bolsas resistentes (doble bolsa si es necesario por peso o humedad) para evitar rupturas y garantizar su adecuada disposición.**

Punto de acopio externo:

Designar un punto de almacenamiento en el exterior del albergue, lejos de desagües pluviales y áreas de tránsito, para el **acopio temporal de los residuos recolectados hasta su disposición** final por la entidad prestadora del servicio

Secretaría de Salud Departamental

Aprobó: Oscar Fabián Artunduaga Cuellar - Profesional Universitario Dirección de Salud Pública

Apoyó en la proyección: Ing. Katerine Ortiz Ordoñez – Profesional de apoyo – Dirección de Salud Pública

Ing. Camilo Paz Velasco – Profesional de apoyo – Dirección de Salud Pública

Ing. Fannor Joaquín – Profesional de apoyo – Dirección de Salud Pública

Com. Social. María Camila Rosero - profesional de apoyo - Dirección de Salud Pública