



SEGURIDAD E HIGIENE

Ambiental e industrial

DESCRIPCIÓN BREVE

La higiene ambiental se refiere a una serie de hábitos y prácticas dirigidas a eliminar la suciedad y contaminación en todo el entorno de los seres vivos para preservar el medio y las condiciones de salud.

Marie Valle

Seguridad e Higiene

Según concepto.de/medio, **medio ambiente** es el espacio en donde se desarrolla la vida de los seres vivos y que permite la interacción de estos. En esta definición se incluye también a la flora y la fauna (factores bióticos) y a los que carecen de vida (factores abióticos) pero que son esenciales para la subsistencia de los organismos vivos, como el suelo, el aire, el agua.



La **higiene ambiental** se refiere a una serie de hábitos y prácticas dirigidas a eliminar la suciedad y contaminación en todo el entorno de los seres vivos para preservar el medio y las condiciones de salud. Se ocupa de preservar el aire, el agua, la fauna, vegetación, los suelos y sus recursos asociados.



El objetivo de la higiene ambiental es que, dentro del entorno productivo, se mantengan las condiciones favorables relacionadas con la salud. Es una actividad científica que incluye la previsión, control y corrección de condiciones del medio ambiente, para que se mantenga en condiciones que beneficien la vida.



La higiene ambiental está relacionada con higiene industrial, higiene escolar, higiene en centros sanitarios, dependiendo del lugar en donde se aplique. Lamentablemente, las diferentes actividades que realiza el ser humano, el mismo desarrollo, muchas veces traer graves consecuencias para nuestro medio ambiente y el objetivo, es cuidar los entornos para que no dañen la salud de las personas y que no se agoten los recursos.

¿Qué tareas se incluyen en la seguridad ambiental?

- ✚ Calidad del aire
- ✚ Calidad del agua
- ✚ Calidad de los suelos
- ✚ Control y eliminación de contaminantes
- ✚ Desinfección de microorganismos patógenos
- ✚ Control y eliminación de sobrepoblaciones de insectos y roedores dañinos
- ✚ Calidad ambiental de espacios cerrados: iluminación, ruido, calidad del aire.



La **higiene industrial** se ocupa de analizar el entorno en el que trabajan las personas para disminuir las enfermedades ocasionadas por el ejercicio de su profesión, mejorar las condiciones en las que laboran las personas, disminuir los accidentes de trabajo.

Los trabajadores pueden verse afectados por problemas de índole físico, químico y biológico. La higiene industrial incluye la prevención, detección y corrección de los factores ambientales negativos. Los resultados de esos estudios y los planes que se diseñen para prevenir los daños, deben implementarse, quedar plasmados en un manual y ser compartidos con todos los empleados, con aplicación obligatoria.



Entre las actividades se incluyen señalización de áreas, uso obligatorio de casco, guantes, calzado con punta de metal y mascarillas en donde sea necesario, indicaciones para el uso adecuado de llaves de paso de sustancias delicadas.

También se le debe poner atención al ruido y las vibraciones y sus efectos en las personas, emisión de radiaciones, temperaturas, emisión de partículas, vapores, humos, gases.

No creas que todas las medidas de higiene ambiental y de seguridad e higiene industrial, se deben aplicar solo en las grandes empresas, es importante que, desde las pequeñas empresas y emprendimientos familiares, se hagan esfuerzos para que sus actividades y procesos sean lo más limpios posibles, sin contaminar el medio de trabajo y en el que vivimos.



Si dentro de tu emprendimiento tienes sembrado un huerto, debes pensar en procesos ecológicos para luchar contra las plagas y enfermedades que afectan a las plantas. Es importante poner atención a la calidad del agua con la que estás regando, no usar aguas negras, contaminadas, evitar el uso de insecticidas. En algunos lugares, han optado por usar una solución de agua

con ajo triturado en lugar de insecticidas, llevar gallinas al área de siembra con el objeto de que sean ellas las que se coman a los gusanos y no contaminen.

El control de la calidad del agua es muy importante, no solo si tienes un huerto, sino también si la estás usando para la cocción de alimentos y el lavado de utensilios de cocina. Definitivamente el agua para el consumo humano y preparación de alimentos debe ser agua potable. No es conveniente usar agua estancada, el agua que se guarda por mucho tiempo, tiende a propiciar el crecimiento de bacterias.



Las plagas como las ratas y los ratones deben evitarse a toda costa, lo mejor es la prevención, manteniendo limpio el lugar de trabajo y mantener los insumos guardados en contenedores herméticos. Si ya se tiene la plaga, deben tomarse medidas lo más pronto posible, ya que aparte de los destructores, la orina y excrementos de los roedores son muy dañinos e incluso mortales.



Los residuos que quedan del proceso de producción, deben ser manipulados en forma correcta. Separar los diferentes tipos de basura y practicar el reciclaje. Evitar usar recipientes de plásticos y de duroport, tales como vasos, platos, cubiertos, pajillas.

Con la toma de conciencia del cuidado del medio ambiente y de los peligros inherentes a las actividades industriales, se hace necesario promover la educación ambiental entre los seres humanos. Las normas de higiene básicas siguen vigentes: limpieza del cuerpo,

limpieza de la ropa, higiene en la preparación de los alimentos. Adicional a ellas se recomienda que en el lugar de trabajo se utilice un uniforme apropiado para las labores que se realizan, no utilizar joyas, llevar el cabello recogido (usar redecillas), lavarse las manos con suficiente agua y jabón.



El lavado de las manos tiene mucha importancia, sobre todo si el emprendimiento está relacionado con la preparación de alimentos, no debe hacerse solo una vez al día, sino cada vez que sea necesario, por ejemplo, cada vez que se interrumpa el trabajo y se hagan otras cosas, después de tocar alimentos crudos, después de utilizar el pañuelo y limpiarnos la nariz, después de ir al baño, después de tocar basura.



En el lugar de trabajo no se debe fumar, comer, tocar dinero, toser o estornudar sin taparnos la boca y nariz, está prohibido escupir y peinarse.



Todos los días se debe de limpiar el piso y el lugar de trabajo. Dependiendo del tipo de actividad, limpiar las paredes.





La limpieza de utensilios incluye no solo el lavado, sino también desmontar las diferentes partes, en el caso de licuadoras, procesadores de alimentos y batidoras. Prestar especial atención a las tablas de picar, es preferible que sean de vidrio, en caso de que no sea así, se aconseja tener tablas de diferentes colores o bien identificadas y destinarlas para usos específicos, por ejemplo, una solo para frutas, otras solo para carnes, verduras,

etc.

Todos los productos de limpieza, como desinfectantes y quita grasa, deben estar correctamente etiquetados para que cualquier persona los pueda identificar con facilidad y sin lugar a confusión.



El almacenamiento de la basura también requiere atención especial: debe haber un recipiente específico para depositarla, este debe de tener tapadera y vaciarse y lavarse todos los días.



La higiene empieza desde la casa, con la higiene personal, y continua en el lugar de trabajo. En el caso de pequeñas empresas, se deben de observar las medidas básicas mencionadas con anterioridad y otras que, aunque no hayan sido mencionadas, sean de sentido común. Debemos educar en temas de higiene ambiental a todas las personas que intervengan en el proceso de producción.

Referencias

eoi.es/blogs/mintecon

monografias.com/trabajos92

phsserkonten.com/sanidad-ambiental/higiene-ambiental/