

# Oficina de Cuidado de los Niños Los Directrices de Inspección Saneamiento para Hogares de Cuidado de los Niños

## Introducción

La intención de los directrices de inspección saneamiento es para ayudar el cuidador de hogar de cuidado de los niños a entender el proceso de inspección saneamiento y las razones de los requisitos de saneamiento. Cada requisito de saneamiento es diseñado para ayudar el cuidador guardar los niños sanos y seguros. Esta directriz puede usado como una referencia antes, durante, y después de su inspección anual de saneamiento.

Estas directrices son organizadas en la misma orden del Reporte de Inspección Saneamiento, el inspector usa durante la visita de su facilidad. El requisito de saneamiento se encuentra con la correspondiente con la letra y el número del reportaje de inspección. Cada requisito de saneamiento es seguido por el número de regla aplicable de licencia de cuidado de los niños o número de saneamiento de la regla de servicio de alimentos. Una razón para el requisito sigue. Un marco de tiempo general para la corrección de un incumplimiento se encuentra al final de cada requisito.

Los requisitos de sanitación están basados en las reglas siguientes

***Reglas de Licencias para Hogares de Cuidado de los Niños***

19 CSR 30-61.010-.230

***Código de la Comida de Misuri, Saneamiento de Establecimientos de la Comida (1999)***

19 CSR 20-1.025

***Estándares de Tratamiento de Aguas Residuales Individuales***

19 CSR 23-1.010 to 23-31.000 (4), 10 CSR 20-8.023 (DNR), Chapter 701 RSMo 1986.

Los requisitos de saneamiento también están basados en los estándares siguientes:

Los Directrices de Seguridad y Salud de Nuestros Niños **por la Asociación de Salud Pública de América y Academia Americana de Pediatría.**

Los Directrices de Salud Ambiental para Cuidado de los Niños **por la Asociación Nacional de Salud Ambiental.**

## Los Requisitos de Reportaje de Inspección

### A. GENERAL

#### 1. El establecimiento limpia y libre de condiciones que no son higiénicas [19 CSR 30-61.085 (2) (A) 10]

Esta sección dirige los requisitos de saneamiento que no son escritos específicamente en las reglas. Aunque no se menciona específicamente, es posible que estas condiciones tengan un impacto en la salud y bienestar de los niños.

- ❖ Artículos personales de los niños deben ser almacenados apropiadamente para prevenir contaminación.
- ❖ Las facilidades deben ser limpiadas completamente.
- ❖ Los lugares que no son necesariamente espacio para los niños debe ser limpiado también.
- ❖ Las heces de los animales debe ser eliminadas de área de jugar y otras partes de la facilidad.
- ❖ La ropa de cama de los niños debe almacenarse correctamente para evitar contaminación.
- ❖ La basura extra y los artículos que no son usados no deben estar dentro del establecimiento.
- ❖ Los lavaderos o las unidades de aire acondicionado no pueden estar en el espacio de cuidar de los niños.
- ❖ La peladura de la pintura (no pasado en el plomo) debe ser raspado y los escombros.
- ❖ Los techos, las paredes, u los pisos deben estar en la reparación bueno.
- ❖ Cualquier material que se utiliza para reparar o roturas en las superficies por ejemplo de cambiar pañales o de silla alta debe dejar la superficie lisa y fácil para limpiar a que no dejar grietas y recoger la suciedad o gérmenes.

#### **Razón**

Había muchas condiciones que pueden afectar la salud y el bienestar de los niños, y también de los cuidadores. Los espacios de la facilidad que no mantiene limpia también pueden contribuir a la propagación de la enfermedad en hogar de familia.

#### **Tiempo de Corrección**

Muchos de estos problemas pueden corregir en el momento de la inspección. Unos de estas condiciones pueden ser severos que afectar la salud de los niños si las correcciones no hacen inmediatamente. El tiempo para corrección es a discreción del inspector y depende del impacto potencial de los niños.

#### 2. Locales libres de riesgos ambientales [19 CSR 30-61.085 (1) (A)]

Esta es un requisito general, y diríjase a riesgos ambientales por ejemplo amianto, el monóxido de carbono, los olores de la gasolina, y abuso de pesticidas.

### **El Amianto**

Con el tiempo, el amianto deterioro poner fibras pequeñas en el aire que pueden dañar los pulmones de los niños y pueden causar cáncer de pulmón.

- ❖ Las facilidades con el amiantos que se deteriora (tubas envueltos con aislamiento que esta suelto, baldosas que están agrietados y mellados, etc.) debe ser quitado por una persona con licencia de tocar el amianto. Este asunto debe ser dirigirse inmediatamente cuando es detectado con un plan de acción aceptado dentro de 30 días.
- ❖ Amianto intacto no necesita eliminada, pero será monitoreado durante los años de deterioro.
- ❖ Antes de eliminación de algún material que contenido amiantos, y después de eliminación de amiantos deterioros, el inspector de salud local o BCC EPHS debe ponerse en contacto.
- ❖ La eliminación de amiantos por personas sin licencia puede causar amiantos ser liberados en el aire y daña los niños.

### **El Monóxido de Carbono**

Un gas incoloro e inodoro que producido por todos electrodomésticos que usan el gas. Si el monóxido de carbono ventila en el edificio, puede sustituir el oxígeno en el cuerpo y prácticamente asfixiar a una persona.

- ❖ Todos aparatos de combustión debe estar bien ventilados.
- ❖ Si la fuente de la amenaza es conocida y el aparato se utiliza, el cuidador debe corregir la situación o se evacuan las premisas inmediatamente (conocido como peligro inminente).
- ❖ Los Cuidadores Especialistas de BCC debe ser contactos para resolución de la situación.
- ❖ El local distrito de fuego o Inspector de Incendios del Estado deber ser contacto para la ayuda.

### **Olor Gasolina**

- ❖ Si el olor de gasolina está presente en el agua, el proveedor debe parar usar inmediatamente y usar agua embotellada hasta nuevo aviso.
- ❖ La Oficina de Cuidado de los Niños EPHS III debe ser contacto para resolución de la situación.

**Nota:** Si las concentraciones de gasolina son bastante altas en el agua, la gasolina se puede disipar en el aire y convertirse a un problema de calidad de aire o un riesgo de incendio.

**Nota:** Debido a muchos tipos de agua embotellada sin sodio o bajo en sodio, formula infantil no se puede mezclar con el agua embotellada. Los bebes

necesitan el sodio. Uso el agua embotellada con el sodio o formula debe estar preparado en el hogar y se envían con los niños.

### **Los Pesticidas**

Debe recordarse que los pesticidas no solamente afectan los insectos, pero también afectan los humanos. Los niños en particular son vulnerables a los pesticidas. Debe usado precaución extrema con las pesticidas. Debe solamente usar un profesional con licencia.

Cuando usados los pesticidas:

- ❖ Las instrucciones de fabricantes deben seguidos.
- ❖ El uso de los pesticidas solamente ser después de horas de cuidado de los niños.
- ❖ Se recomienda una compañía de control de plagas profesionales.
- ❖ Los equipos u juegos de los niños debe ser lavan después del uso de los pesticidas.
- ❖ Los pesticidas para los piojos debe ser usado según las instrucciones del fabricante.

### **Razón**

Riesgos ambientales como los pesticidas y los amiantos pueden causar afectos en la salud y bienestar de los niños y del proveedor para mucho tiempo, si no toda la vida.

### **Tiempo de Corrección**

En general, la corrección debe estar inmediatamente. En el caso de amianto, una inspección por una persona con licencia debe ser conductiva entre treinta (30) días de descubrimiento. La discusión entre el proveedor y el inspector puede finalizar fecha de tiempo de corrección.

### **3. No hay evidencia de insectos, arañas, roedores o puntos de entrada de plagas o anidamiento de plagas [19 CSR 30-61.085]**

- ❖ Los insectos y los roedores pueden entrar a través de aberturas muy pequeñas en el hogar. Todos los aberturas a la fuera debe será sellado. Las grietas en la puerta debe mantenerse a un nivel mínimo también.
- ❖ Gran cantidad de basura y pilas de materiales de construcción deben ser eliminados, se podrían convertirse en un escondite para las plagas.
- ❖ Las áreas donde la basura se quema necesidad mantenerse limpios.
- ❖ Si las cucarachas y otras plagas como ratones son un problema constante, se debe utilizar un operador de control de plagas profesional.
- ❖ Los productos químicos y las trampas deben utilizar con precaución y no accesibles a niños.

### **Razón**

Las plagas como roedores, cucarachas, y moscas pueden contribuir a la propagación de la enfermedad y también daño a los niños. Las plagas pueden propagar enfermedades por contaminación de alimentos, superficie de contacto del alimento, y otros niños ponen en contacto con elementos como juguetes y libros.

#### Tiempo de Corrección

Cualquier suciedad visible creada por plagas debe limpiarse en un día. Tomará tiempo para un profesional para librar la facilidad del problema. Corrección completa es espera dentro de 30 días de la fecha observada con inspecciones siguientes para determinar que si la corrección es a largo plazo.

#### 4. Bien- ventilada, no hay evidencia de moho, olores nocivos, o dañinos [19 CSR 30-61.085 (2) (A) 6.]

- ❖ El moho, los olores, y los vapores de grasa cargada deben eliminados por ventilación adecuada, no por enmascarándolos con aerosoles.
- ❖ Cualquier nueva facilidad buscando obtener la licencia después del 31 de octubre de 1998 debe tener la ventilación mecánica en los cuartos de baño.
- ❖ Las cocinas no deben tener acumulación de vapores de grasa cargada.
- ❖ La ventilación mecánica debe ser obligatorio en las facilidades aprobados antes de 31 de octubre de 1998, si el medio presente de la ventilación no es adecuado para librar el cuarto de baño de moho y olores.
- ❖ Las ventanas y las puertas con pantallas deben estar en buen estado puede ser utilizado como un medio de ventilación para baños y cocinas en las facilidades existentes.

#### Razón

Los mohos pueden causar muchas enfermedades respiratorias superiores, y también puede causar ataques de asma. Unos mohos pueden causar enfermedades respiratorias graves. Ya que muchas enfermedades son aerotransportadas, la ventilación pobre permitirá que estas enfermedades aerotransportadas a acumularse y causar enfermedad.

#### Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días de defecto observado.

#### 5. Las ventanas y las puertas con pantallas que utilizado para ventilación están en buen estado [19 CSR 30-61.085 (2) (A) 3.]

- ❖ Todas las ventanas y las puertas que están abiertas en cualquier momento deben tener las pantallas.
- ❖ Las pantallas deben en buen estado para prevenir la entrada de plagas.

**Razón**

Los insectos voladores como moscas llevan gérmenes que transfieren a los alimentos y los utensilios cuando aterrizan en ellos.

**Tiempo de Corrección**

Dentro de 30 días de defecto observado

**6. Ninguna indicación de riesgos de plomo [19 CSR 30-61.095 (1) (A) 1., 19 CSR 30-61.095 (3) (A), 19 CSR 30-61.085 (2) (A) 7]**

- ❖ Si una evaluación de riesgo de plomo sugiere que puede haber un riesgo de plomo en la facilidad, un asesor de riesgo con licencia debe conducir una evaluación de riesgos de plomo.
- ❖ Si el inspector local o el BCC EPHS determinan que hay presencia de plomo en pintura, suelo, cerámica, etc., el riesgo debe ser eliminado.
- ❖ Las medidas provisionales para proteger al niño de los riesgos de plomo deben seguirse como indicas.
- ❖ Un plan escrito de corrección debe presentar al inspector local, o BCC EPHS.
- ❖ El plan de corrección debe dirigir la eliminación de riesgo del plomo.
- ❖ Si un riesgo de plomo se encuentra en la inspección inicial, el proveedor no será autorizado o aprobado hasta que se elimine el peligro de plomo.

**Razón**

Los niños pueden ingerir el plomo por comiendo pedacitos de pintura, o más común, por recogida de polvo cargado de pequeñas partículas de pintura con plomo. Pueden respirar el polvo o pongan sus manos en su boca. El plomo es distribuido por la circulación sanguínea de glóbulos rojos, tejidos blandos, y huesos. Se elimina de la sangre muy lentamente. Los niveles elevados de plomo en la sangre de los niños pueden causar el desarrollo lento del cerebro y pueden retrasar el crecimiento. También, puede contribuir a trastorno de déficit de atención.

Niveles elevados de plomo en la sangre de los niños puede causar vómitos, anemia, dolor muscular, retraso del crecimiento, y daño al sistema nervioso central.

**Tiempo de Corrección**

Las medidas interinas para parar temporalmente la exposición del riesgo de plomo a los niños se debe hacer inmediatamente. Un plan de corrección permanente debe ser desarrollado dentro de 30 días. Tiempo de corrección permanente depende de la gravedad de los peligros y la eficacia de las medidas temporales.

**7. Ningunas plantas tóxicas o peligrosas accesibles a los niños [19 CSR 30-61.085 (1) (A) and (J)]**

- ❖ Los proveedores deben identificar todas las plantas in el espacio donde cuidar de los niños.
- ❖ Los niños no pueden acceder las plantas que son tóxicos o venenosos.
- ❖ Si los niños tienen acceso a las plantas venenosas o peligrosas a la fuera, un adulto debe supervisar a los niños siempre.
- ❖ Plantas peligrosas o arboles con espinas o puntas debe ser inaccesible a los niños.

**Razón**

Envenenamiento por plantas es el cuarto causa principal de envenenamiento en los niños. Muchas plantas pueden causar angustia extrema, la enfermedad, y muerte. Incluso el omnipresente Filodendro es extremadamente dañino si se ingiere. Es necesario que el proveedor sea consciente de los peligros y toma precauciones para que los niños no sean dañados.

**Tiempo de Corrección**

No es necesario tener tiempo para corrección porque el proveedor es responsable por la accesibilidad de plantas venenosas o peligrosas.

**8. Medicinas y otros agentes tóxicos no accesibles a niños y almacenados para prevenir contaminación de los artículos de contacto del niño [19 CSR 30-61.085 (1) (A) and (J)]**

- ❖ Agentes tóxicos **no** se pueden almacenar o con artículos de la comida, superficies de contacto de la comida, o de artículos de los niños.
- ❖ Los medicamentos (de familias o niños) deben guardar separadas de productos químicos tóxicos.
- ❖ Medicamentos para almacenarse en el refrigerador deben almacenar en un contenedor no absorbente con una tapa o en valijas selladas.
- ❖ Las medicinas pueden almacenar en armarios de la cocina, en superficies en contacto con alimentos si en un contenedor que es no absorbente con una tapa o bolsa precintado que no se puede derrame.
- ❖ Productos tóxicos deben almacenar detrás de puertas no acceso por el niño o en una zona inaccesible a los niños.

**Razón**

Los niños son particularmente sensibles a los medicamentos y agentes tóxicos. Un niño que ingiera una pequeña cantidad de uno de estos productos se puede hacer muy enfermo. Los medicamentos y los agentes tóxicos deben almacenados así que si se derraman, no derraman a la comida, superficies de contacto de la comida, o artículos de los niños como juguetes. Los medicamentos no deben almacenados encima del

refrigerador porque pueden derramar o gotear sobre los alimentos cuando la puerta del refrigerador se abre y se cierra. Las medicamentes almacenan con otros agentes tóxicos pueden ser contaminados con estos productos. Si las medicamentes son refrigerados y no lo son en contenedores o selladas, pueden derramar y contaminar los alimentos. Las medicamentes y productos tóxicos pueden contaminar utensilios y vajillas.

#### Tiempo de Corrección

En la mayoría de los casos, estos productos pueden quitar del área en cuestión durante la inspección. Si no es posible para mover los productos durante la inspección, o necesita comprar contenedores, la corrección debe hacer entre 72 horas.

### **9. Todos los lavabos equipados con mezcla de grifos o combinación con agua fría y caliente bajo presión [19 CSR 20-1.02 {5-202.11; 5-202.12}]**

- ❖ Esto significa que pueden ser mandos separados para caliente (mínimo de 100°F) y de fría, pero el agua debe ser entregado para uso a través de una línea común.
- ❖ Lavabos con grifos separados de agua corriente caliente y fría son prohibidos.

#### **Razón**

Si los lavabos no son equipados con mezcla de agua fría y caliente, la temperatura del agua no se puede mezclar para asegurar que la temperatura óptima es usada para lavar las manos y los utensilios.

#### Tiempo de Corrección

Las facilidades existentes que no se han notificados de este requisito previamente, tienen hasta la próxima inspección anual para corregir este incumplimiento. Las facilidades que recibieron la noticia, facilidades hacen renovaciones, o nuevo facilidades debe tener corrección de esta incumplimiento antes de da aprobación.

### **10. La temperatura caliente de todos lavabos accesibles a los niños 100 ° F-120°F [19 CSR 30-61.085 (6) (B), 19 CSR 30-61.060 (1) (B)]**

- ❖ El proveedor siempre debe tener agua caliente a estas temperaturas.

#### **Razón**

Lavado de manos apropiadas y oportunas ayuda a prevenir la enfermedad. Los manos no son limpios buenos sin de agua caliente. Temperatura del agua más de 120°F pueden causar lesiones graves a los niños. El rango de 100-120°F asegurará que las manos son lavadas correctamente y que los niños no serán quemados por el agua caliente.



El propósito de jabón o detergente en el proceso de limpieza es aflojar y quitar la suciedad y los gérmenes de la superficie limpiada. Agua caliente permite jabón para hacer el trabajo mejor. Cuanto más caliente la temperatura del agua, el mejor jabón es capaz de quitar suciedad y gérmenes. También, agua caliente corta a través de grasa y petróleo y permite el jabón para quitar la suciedad y los gérmenes. Aunque el requisito de grifo mezclador ayuda al niño a girar el agua a un nivel eficaz seguro, los niños más pequeños a menudo no tienen la capacidad de mezclar el agua correctamente. Temperaturas del agua más de 120°F empieza a dañar la piel. La piel del niño es más sensible y más delgada que un adulto. También, tiempos de reacción de los niños son mucho más lentos que los adultos.

#### Tiempo de Corrección

Calentadores de agua deben ser rechazados inmediatamente cuando descubre que la temperatura del agua está encima de 120°F.

Temperaturas a menos de 100°F deben ser corregidos entre treinta (30) días de la fecha observada. Cualquier facilidad que no está en conformidad con temperatura del agua máxima para tres inspecciones consecutivas en un año (i.e anual, re inspección, y segunda re inspección) debe instalar dispositivo en línea de agua caliente que es aprobado de BCC. También, cualquier facilidad que no está en conformidad con temperatura del agua máxima para tres inspecciones anuales consecutivas (i.e 1998,1999, 2000 en la inspección inicial la temperatura de agua no es en conformidad y encontrado en conformidad a re inspección) debe instalar dispositivo en línea de agua caliente que es aprobado de BCC para controlar temperaturas.

### **11. Mascotas están libres de enfermedades transmisibles al hombre. [19 CSR 30-61.085 (4 (A) through (F)]**

- ❖ Las mascotas deben tener todas las vacunaciones requeridas por ordenanza local.
- ❖ Mascotas debe ser revisado periódicamente para las enfermedades por un veterinario autorizado.
- ❖ Si observan síntomas de enfermedad como la diarrea y ojos que riegan, el proveedor debe aislar el animal de los niños hasta que un veterinario examine el animal doméstico.

#### **Razón**

Los animales pueden transmitir muchas enfermedades a los niños y los adultos. El proveedor necesita asegurar que sus mascotas están saludables y tienen todas las vacunaciones.

#### Tiempo de Corrección

Los animales que son enfermos deben aislados de los niños inmediatamente. Los animales que son enfermos no deberían tener acceso a cuartos de cuidado de los niños hasta que una declaración escrita de veterinarios determina que el animal no es un riesgo para los niños. La prueba de cumplimiento de las ordenanzas locales debe ser suministrada dentro de treinta (30) días de la fecha observada.

**12. Las residencias de los animales domésticos son limpios, y bien mantenidos [19 CSR 30-61.085 (1) (A), 19 CSR 30-61.085 (4) (C) and (E)]**

- ❖ Los proveedores deben mantener las jaulas de los animales y limpiar las cajas de arena
- ❖ Las jaulas deber ser fáciles a limpiar
- ❖ Los proveedores deben limpiar las jaulas de pájaros cada día
- ❖ Los proveedores no deben limpiar las jaulas en los lavabos de manos o de utensilios, o en lavabos que los niños pueden acceder

**Razón**

Los desechos fecales de los animales pueden transmitir enfermedades. Limpiar las residencias de animales para reducir el riesgo de propagación de la enfermedad. Lavar las residencias de animales en lavabos de utensilios o de manos puede contaminar el lavabo y puede propagar enfermedades.

**Tiempo de Corrección**

Las residencias de los animales deben ser limpiados entre 24 horas o retirado de la facilidad.

**13. Los reptiles están prohibidos del establecimiento. Pájaros de la familia del loro probados de Psitacosis [19 CSR 30-61.085 (4) (A) through (F)]**

- ❖ Todas las mascotas de la familia del reptil se deben quitar de local entero a menos que la presencia del reptil se haya aprobado a través la varianza proceso.
- ❖ Los cuidadores que tenían pájaros de familias del loro debe tener probados par psitacosis.
- ❖ Si se introducen nuevas pájaros en la instalación, todos los pájaros se deben probar de la psitacosis.
- ❖ Si los pájaros probados positivos para psitacosis, debe excluidos hasta que los resueltos del probado son negativos.

**Razón**

Los reptiles pueden llevar las cepas de salmonela (una enfermedad de parte inferior del estómago y el intestino) que no son activos y pueden ser activos a otro tiempo. Otros reptiles pueden ser infectos con los gérmenes que causan las enfermedades pero no muestran ningún signo de la

enfermedad. Probados los reptiles para salmonela a menudo no indica infección porque la enfermedad puede estar inactiva hasta que el animal experimenta estrés. Los niños pueden ser enfermos de los reptiles aun si no tocan el reptil directamente. Pueden recoger gérmenes por tocar objetos que otra persona que maneja el reptil tocado.

Psitacosis (una enfermedad respiratoria superior) puede transmitir a los humanos por loros y puede resultar en enfermedad grave o muerte en personas immuno-suprimidos (los muy jóvenes y mayores): también es una enfermedad en el aire. Si un pájaro infectado está en el mismo edificio, la enfermedad puede transmitir a cualquier persona en edificio a traves del aire.

#### Tiempo de Corrección

Los reptiles debe quitar de la facilidad y pruebas de loros debe ser completada entre treinta (30) días de fecha de notificación. Los pájaros que prueban positivo para Psitacosis debe quitar de facilidad inmediatamente y siendo eliminado hasta que los resultados son negativos.

### **14. Las piscinas/ estanque piscina para niños filtrada, tratada, probada, y los registros de calidad del agua son mantenidos. Cumple con los estándares locales. [19 CSR 30-61.085 (3) (B)]**

- ❖ Los proveedores deben mantener calidad del agua y cloración adecuada.
- ❖ Las piscinas y estanque piscina para niños deben tener sistemas de filtración adecuada.
- ❖ Las piscinas deben ser limpios.
- ❖ Es la responsabilidad del proveedor para asegurar que la calidad del agua cumple con las normas locales o estatales en todo momento. Las pruebas químicas debe ser realizado como necesaria. Los registros de calidad del agua deben guardar diariamente.
- ❖ Los niños deben usar ropa de protección para asegurarse la prevención de contaminación fecal.
- ❖ Las piscinas y estanque piscina para niños debe cumplir con los estándares de la calidad de agua en Guía para Diseño y Operación de Piscinas Públicas de MDOH y cualquier código local que se aplique.

#### **Razón**

Mal mantenido de calidad del agua en piscinas y estanque piscina para niños puede conducir a la propagación de la enfermedad. Los gérmenes que causan la enfermedad pueden sobrevivir en el agua que no tiene los niveles apropiados de cloro. Es importante mantener niveles de cloro apropiados porque cloro mata muchos gérmenes que causan enfermedades. Otras enfermedades, como gardia, no son matan por cloro. Estos gérmenes son filtrados por el sistema de filtración.

### Tiempo de Corrección

Las piscinas y estanques de piscina para niños no pueden usarse sin un sistema de filtración. El uso de la piscina y estanque de piscina para niños debe discontinuarse según la notificación. La calidad del agua debe mantenerse cada tiempo. Las piscinas con bajos niveles de cloro no pueden usarse hasta que los niveles de cloro estén dentro de estándares.

## B. ABASTECIMIENTO DEL AGUA

### 1. Abastecimiento de Agua de la Comunidad, No comunidad o Privado

[19 CSR 30-61.190 (1) (H)]

Los abastecimientos de agua deben cumplir con requisitos como definido por DNR en 10 CSR 23-1.030 (1) (A) and (B), (4), and (7).

Conexiones cruzadas de riesgo alto están prohibidas.

Ejemplos:

- ❖ Una manguera de jardín conectada a un aspirador dispensación química.
- ❖ Un fregadero de la fregona con mangueras conectadas para llenar baldes de la fregona.
- ❖ Los proveedores deben cumplir con los códigos locales de conexiones cruzadas.

Ejemplos de conexiones cruzadas que no son de riesgo alto:

- Un lavabo o grifo de la bañera que se extiende debajo del borde del lavabo o bañera.
- Un pulverizador del fregadero debajo del borde del piso del fregadero.
- Cualquier grifo roscado de una manguera puede atar.
- ❖ Fuentes de abastecimientos de agua se deben construir para prevenir la contaminación.
- ❖ Los abastecimientos de agua deben cumplir con requisitos de MDOH-BCC y requisitos locales.
- ❖ El proveedor debe hacer otras provisiones si los abastecimientos de agua se contaminan.

### Razón

Agua contaminada puede conducir a enfermedad o intoxicación. Por lo tanto, todos los abastecimientos de agua se deben proteger de la posibilidad de contaminación.

### Tiempo de Corrección

Agua contaminado (si bacteriana o química) no puede consumirse por los niños o usarse para preparación de comida. Sistemas de agua de nuevas facilidades deben inspeccionarse, probarse, y aprobarse por el inspector antes que la

licencia puede emitidas. Las facilidades existentes son permitidas a usar agua embotellada para no más que treinta (30) días. El proveedor debe suministrar tres litros de agua en botellas por día o traer toda el agua a punto de hervor para tres minutos antes de que consuma.

## C. LAS AGUAS RESIDUALES

### 1. Los proveedores deben cumplir con las normas de aguas residuales estatales y locales. [19 CSR 30-61.085 (1) (D)]

- ❖ Los alcantarillados de la comunidad son regulados por DNR.
- ❖ Los alcantarillados privados son regulados por las normas MDOH/ local.
- ❖ Los alcantarillados privados con el revestimiento o tratado de manera inadecuado disposición de aguas residuales accesibles a los niños se prohíben.
- ❖ Las líneas del desagüe de aguas residuales bloqueadas se deben reparar inmediatamente.
- ❖ Los proveedores no pueden funcionar si líneas de aguas residuales principales son roturas u obstruidas y no pueden ser reparadas por medidas provisionales.

#### Razón

Los sistemas sépticos que funcionan mal pueden extender la enfermedad y son un riesgo a los niños en el cuidado. El agua residual, si no se trata correctamente, puede contaminar el agua potable. Animales domésticos pueden atravesar de las aguas residuales entonces saltan a los niños. Si está cerca del área, los alcantarillados que funcionan mal pueden contaminar el equipo de juego como pelotas.

#### Tiempo de Corrección

Las facilidades con la fontanería que no es funcional en la casa no pueden manejar. Las facilidades que tienen aguas residuales que emergen en o alrededor del campo de recreo no pueden dejar a los niños jugar en el área y deben hacer fijar el sistema dentro de treinta (30) días. Los sistemas que no supongan un peligro directo a los niños pueden tener varios meses para reparar el sistema. La marca de tiempo de corrección depende de la época del año y la condición del suelo.

## D. LA HIGIENE

### 1. Los cuidadores y niños lavan sus manos con jabón, agua corriente caliente, y métodos de secando de la mano sanitarios [19 CSR 30-61.185 (60) (A) and (6)]

- ❖ El jabón y las toallas de papel se deben amueblar en los lavabos de mano.
- ❖ Las telas de limpieza de la cocina no deben ser usadas para secar manos.
- ❖ Los lavabos de mano siempre deben proveer agua caliente.

### **Razón**

Técnicas adecuadas para lavarse las manos ayuda a prevenir enfermedades. Los gérmenes no son matados por el lavado de mano. Los gérmenes son lavados. Mientras que el jabón levanta los gérmenes de las manos, el agua caliente limpia los gérmenes. Limpieza de 15-20 segundos es eficaz. Fregar entre dedos y sobre espalda de las manos y muñecas. Más jabón que usa el mejor, más que fregar, el mejor. Cerrar el agua usando una toalla de papel.

Usando toallas de tela más que una vez para secar de mano, contaminará las manos otra vez. Toallas de papel ayudan a impedir a las manos será contaminadas después que las manos se lavan.

### **Tiempo de Corrección**

El jabón, agua corriente, y las toallas de papel debe ser presente todo el tiempo. La corrección debe hacerse a tiempo de la inspección. Reparando calentadores de agua o líneas acuáticas a los lavabos de mano, debe hacer dentro de treinta (30) días, de la fecha observada.

## **2. Los cuidadores y los niños lavan las manos ANTES DE: preparar, servir, y comer alimentos; uso de guantes. DESPUES DE: ir al baño, cambiar pañales, asistir a ir al baño, sonarse la nariz, manejo de comida cruda, utilizar guantes, limpieza y desinfección, equipos de juego afuera, manejando animales, fumando y de ser necesario [19 CSR 30-61.185 (6) (A) and (B)]**

- ❖ El cuidador debe lavar las manos cuando sea una cambia en actividad.
- ❖ Permita 15 a 20 segundos para el lavado de mano apropiado.
- ❖ Los niños deben enseñar como lavar las manos correctamente y cuando lavar las manos.
- ❖ El cuidador y los niños deben apague los grifos con una toalla de papel.
- ❖ Si un cuidador utiliza guantes plásticos durante cambiar pañales, deben desechar los guantes después de cada niño se cambia y lave sus manos.
- ❖ Después de cambia el pañal, el niño debe limpiarse las manos.
- ❖ Los desinfectantes de gel no ser utilizado en lugar de lavarse las manos excepto en juego afuera y en las salidas de campo cuando el agua corriente no está disponible.
- ❖ El cuidador debe lavar las manos después de cada cambia de pañal.

**Razón**

El lavado de mano frecuente y apropiado es el acto solo más importante que un cuidador puede hacer para proteger la salud de los niños en el cuidado. Si el cuidador no lava sus manos correctamente después de cambiar pañales, enfermedades como shigella, y Hepatitis A se puede transmitir a través de los alimentos, bebidas, otras objetos, o a través del contacto directo. Muchas veces los niños no muestran los síntomas de la enfermedad pero pueden transmitir la enfermedad a través de las heces sin nadie saber. A menudo, Los alimentos crudos se contaminan con gérmenes causantes de enfermedades. Si el cuidador no se lava las manos después de tocar estos alimentos, los gérmenes se podrían pasar a los alimentos cocinados.

**Tiempo de Corrección**

El lavado de manos apropiado se debe hacer siempre. Viajes seguimientos de la instalación se puede conducir a discreción del inspector.

**3. Un fregadero vacío disponible en cocina para lavar manos durante preparación de la comida [19 CSR 30-61.185 (6) (A) and (B)]**

- ❖ Durante la preparación de los alimentos, el cuidador debe dejar un fregadero completamente libre para lavar las manos.
- ❖ El fregadero se debe equipar con jabón, agua corriente, y toes de papel.
- ❖ Antes de usar el fregadero para lavar los platos, el proveedor debe limpiar el fregadero con agua caliente y detergente para lavar platos.

**Razón**

Durante la preparación de comida, es esencial que el cuidador tenga un fregadero para lavar manos sin tener que salir de la cocina. Si el cuidador no puede lavarse las manos en el momento en que la necesitan, pueden contaminar la comida preparado. Si el fregadero no se lava antes de platos lavadores, la contaminación posible de los platos puede ocurrir.

**Tiempo de Corrección**

Si dos lavabos están disponibles en la cocina, cumplir con este requisito es un asunto del proceso y se puede corregir en el momento de la inspección. Si una instalación existente no tiene dos lavabos situados en la cocina, un periodo de no más que 1 año se permite para el segundo fregadero instalarse después de la notificación.

**4. Lavabo de mano con agua corriente caliente accesible siempre para lavar manos después de usar el cuarto de baño y cambiar pañales [19 CSR 30-61.185 (6) (A) and (B)]**

- ❖ El cuidador no puede utilizar los fregaderos en la cocina para lavar las manos después de usar el baño y cambiar pañales.

- ❖ Lavabo de mano siempre debe ser suministrado con jabón, agua caliente, y las toallas de papel.
- ❖ Los niños deben tener un fregadero de mano accesible a ellos después de ir al cuarto de baño.

### **Razón**

A fin de prevenir la contaminación de la comida y artículos de niños, un lavabo de mano debe ser accesible y conveniente después del cuidador y el niño se ha ido al baño o después de cambiar los pañales.

### Tiempo de Corrección

Las reparaciones de lavabos de manos en las manos e instalación de lavabos deben completar dentro de treinta (30) días después de la fecha observada. Una nueva facilidad debe tener un lavabo instalado antes de obtener una licencia.

## **5. El personal que prepara la comida debe estar libre de infección [19 CSR 30-61.125 (1) (J)]**

- ❖ Cuidadores con enfermedades diarrea no debe preparar o servir la comida para los niños.
- ❖ Cuidadores con áreas de infección o cortes y raspaduras en las manos, debe usar guantes protectores o prohibirse preparar y servir la comida.

### **Razón**

Los gérmenes como el E. Coli ocurren naturalmente en el estómago y el intestino de los humanos. Si pasa a través de las heces a los alimentos, la enfermedad puede ocurrir. Otros tipos de gérmenes presentes en las heridas abiertas y recortes y se puede pasar a la comida que causa enfermedad. Los empleados con fríos suaves pueden preparar la comida si realizan el estricto lavado de manos y las prácticas de saneamiento.

### Tiempo de Corrección

Cualquier empleado enfermo no debe ser permitido para preparar la comida en cualquier momento. El empleado debe tener deberes que eliminaran la posibilidad de la comida contaminada o debe ser enviado a casa. Los cuidadores tienen contacto estrecho con los niños, por eso se recomienda que no tener contacto con niños cuando están enfermos.

## **E. PROTECCION DE LA COMIDA**

### **1. Comida de una fuente aprobada y en buen estado; ningunas latas en exceso abolladas [19 CSR 30-61.190 (1), (I), 19 CSR 20-1.025 {3-101.11; 3-201.11; 3-202.1; 3-501.17}]**

- ❖ Las frutas y las verduras frescas se deben lavar y guardar correctamente.



- ❖ Si las latas de comida están abolladas en casa, lo deben utilizarse inmediatamente.
- ❖ Los huevos se debe comprar a una tienda de venta con una licencia valida del huevo (e.g la tienda de alimentación)
- ❖ Carnes, aves, y pescados deben comprar de una facilidad inspeccionada

### **Razón**

La comida debe ser protegida en casa paso del proceso. Si los alimentos se compran de una fuente desaprobada, el cuidador no se puede asegurar que la comida se ha manejado correctamente. Las latas abolladas excesivamente pueden producir botulismo si el sello se ha roto.

### **Tiempo de Corrección**

Cualquier alimento que no es de una fuente aprobada o no sea comestible porque se deberían o se pudre se debe desechar inmediatamente.

## **2. No uso de alimentos enlatados en casa. No leche sin pasteurizar. [19 CSR 30-61.190 (1) (I), 19 CSR 20-1.025 {3-201.12; 3-201.13; 3-202.14 (B)}]**

- ❖ Los alimentos enlatados en casa están prohibidos, no importa quién les preparó.
- ❖ El cuidador puede servir la leche sólo pasteurizada a los niños.

### **Razón**

Enfermedades como el botulismo se han asociado con los alimentos enlatados en casa. El enlatado de casa no puede sellar los alimentos fuertemente. Leche sin pasteurizar ha asociado con la enfermedad también.

### **Tiempo de Corrección**

Se reconoce que los alimentos enlatados en casa pueden estar presentes en el hogar de familia cuidado de los niños. La intención de este requisito es impedirle servirse a los niños en cuidado. La práctica de servir estos artículos parar tan pronto como el inspector hace la notificación en el informe de inspección.

## **3. Si las comidas se sirven, las cocinas deben tener equipo adecuado para almacenar, servir, y preparar la comida sin peligro con mínimo de una estufa u otros equipos de cocina tamaño para cumplir las necesidades de la facilidad, un fregador con dos compartimientos con agua fría y caliente corriente, y un refrigerador. [19 CSR 30-61.085 (D) (2)]**

- ❖ El cuidador debe tener un lavabo con dos compartimientos aun si usan un lavavajillas, un para lavado de mano y un para la preparación de la comida.
- ❖ Si el cuidador tiene la comida proveída por otra fuente pero levar los utensilios, todavía se requiere un lavabo con dos compartimientos.

- ❖ El equipo de calefacción debe ser adecuado para calentar toda la comida a fondo.
- ❖ Los alimentos cocinados en una microonda se deben cocinar a una temperatura interna de 25°F más alto que los alimentos preparados en estufas convencionales.
- ❖ Las microondas que utilizan para mantener los alimentos calientes se deben proveer de una sonda de temperatura calor.
- ❖ Ollas eléctricas no son aprobados para cocinar o recalentar los alimentos.
- ❖ Ollas eléctricas pueden ser utilizadas para mantener temperaturas cuando la comida ha alcanzado las temperaturas apropiadas.
- ❖ Los refrigeradores no se pueden sobrecargar. La puesta demasiado en el refrigerador bloquea el flujo de aire y no deje que se enfríe correctamente.
- ❖ Refrigeradores se deben guardar limpios.

### Razones

Para prevenir comida a causar enfermedad, equipo de cocina que es adecuada y apropiada debe usado. Cocina o enfriamiento inadecuado son razones principales marearse de comer comida.

Las microondas cocinan comida desigual y la comida podría tener áreas que contienen los gérmenes causantes de las enfermedades. Si la comida no se cocina a las temperaturas apropiadas para matar gérmenes, pueden causar la enfermedad cuando consumido.

Ollas eléctricas permita que las temperaturas de la comida se queden en zonas de peligro por largos periodos de tiempo. Durante este tiempo los gérmenes que causan enfermedad tienen al tiempo para convertirse en números que pueden causar la enfermedad cuando se come.

### Tiempo de Corrección

Cualquier alimento que no se cocine o se refresque correctamente no se debe servir a los niños. Re-inspecciones se pueden hacer a discreción del inspector asegurar que la comida está preparada y almacenada correctamente.

#### **4. Carne molida cocinada a 155°F, las aves y huevos agrupados cocinada a 165°F, el carne de cerdo a 145°F, y todo otra comida cocinada por lo menos 140°F. Toda la comida caliente almacenada en 140°F o más [19 CSR 20-1.025 {3-401.11 (A); 3-501.16 (A)}]**

- ❖ Los cuidadores deben asegurarse que estas temperaturas se mantienen.

Nota: Los niños pueden ser dañados por la comida que está demasiado caliente. Los alimentos potencialmente arriesgados llegar a la temperatura requerida y dentro de los treinta (30) minutos de preparación, se puede permitir enfríe.

**Razón**

Ciertos tipos de alimentos potencialmente arriesgados tienen gérmenes que son únicos para ellos; como en caso de la carne de res molida. Este germen es E. Coli. Las temperaturas diferentes afectaran cada tipo de germen diferente. Cada una de las temperaturas mencionadas anteriormente es mínimo requerido para matar los gérmenes dañinos presentes cada tipo de alimentos potencialmente arriesgados. Manteniendo estas temperaturas siempre, el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos se reduce.

Tiempo de Corrección

Mismo tiempo de corrección de E3.

5. **Alimentos pre cocidos recalentado a 165°F** [19 CSR 30-61.190 (1) (I); 19 CSR 20-1.025 {3-403.11}]

**El cuidador debe observar esta regla siempre correctamente.**

Ejemplos de alimentos pre cocidos:

- Chile, pizza, pepitas de pollo, cazuelas, y peces palos.
- Comida que esta cocinado, y refrescado para consumo más tarde.

**Razón**

Los gérmenes dañinos pueden haber crecido en números durante los tiempos de almacenaje y refrigeración. Temperaturas de 165°F asegurar que estos gérmenes se matan.

Tiempo de Corrección

Mismo de E3.

6. **Los alimentos que requieren refrigeración almacenados en 41°F o debajo** [19 CSR 20- 1.025 {3-501.16 (B)}, 19 CSR 30-61.190 (1) (I)]

**El cuidador debe observar esta regla siempre correctamente.**

**Razón**

Un número creciente de gérmenes puede crecer a números que causan la enfermedad a temperaturas de aproximadamente 45°F. Alimentos potencialmente arriesgados almacenados en 41°F o abajo aseguran que los gérmenes que causan la enfermedad no cultiven números que causaran enfermedades transmitidas por alimentos. Este requisito tiene que ver con la que se debe mantener por debajo 41°F y no está en un refrigerador. Ejemplos incluyen atendidos los alimentos provee de otro fuente o cuando el proveedor sirve almueza cuando fuera de facilidad. La comida fría se debe mantener a una temperatura en o debajo del requisito.

Tiempo de Corrección

Cualquier comida fría almacenada a temperaturas encima de 41°F no se debe servir a los niños en el cuidado.

**7. Temperatura del refrigerador de 41°F o debajo, el termómetro que es legible accesible requerido. Comida en congeladores solido congelado. [19 CSR 30-60.090 (5) (H) and (I); 19 CSR 20-1.025 {3-501.16 (B); 4-204.112; 4-203.12; 3-501.11}]**

- ❖ Un termómetro exacto dentro de más o menos 3°F se colocará en la zona más caliente del refrigerador.
- ❖ Será escalado numéricamente.
- ❖ Se debe colocar donde se puede leer siempre.
- ❖ El refrigerador no se debe atestar, ni tener el papel o papel de aluminio colocar en los estantes.
- ❖ Los rollos de refrigeración del refrigerador se deben guardar limpios.

**Razón**

Un termómetro colocado en el refrigerador indicará si el refrigerador se enfría correctamente. Un refrigerador atestado, o un con aluminio doméstico o papel colocado en los estantes, no permitir que el aire fluya correctamente, y los alimentos calientes no se enfriarán rápidamente a las temperaturas apropiadas. Si los rollos no se guardan limpios, el refrigerador tiene que trabajar más para mantener temperaturas.

**Tiempo de Corrección**

El tiempo de corrección depende a que distancia la temperatura del refrigerador actual es del requisito. Temperaturas más de 5° (grados) encima del requisito deben corregir inmediatamente. Temperaturas de 5° o menos indica que el refrigerador es esta sobrecargado, en la necesidad de algún tipo de mantenimiento, o al borde de la demolición. Las temperaturas entre esta rango deben corregir dentro de treinta (30) días o antes de la fecha de vencimiento.

**8. Un termómetro tallo metálico leyendo 0-220°F, en 2° incrementos para comprobar temperaturas de la comida. [19 CSR 20- 1.025 {4-3.02.12}, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]**

- ❖ Los cuidadores deben utilizar el termómetro para comprobar alimentos calientes y fríos durante la preparación para asegurar que las temperaturas apropiadas se hayan alcanzado durante el periodo de almacenamiento para asegurar que las temperaturas se mantienen.
- ❖ Los termómetros de carne no deben ser usados para comprobar temperaturas de la comida.

**Razón**

Los termómetros de carne no registran temperaturas de 41°F o abajo, los cuidadores no pueden comprobar las temperaturas de alimentos fríos. Además,

los termómetros de carne no son generalmente exactos dentro de más o menos 2°F. El tallo del termómetro debe ser de metal, de modo que vidrio y mercurio no contaminen la comida si está roto.

#### Tiempo de Corrección

Los termómetros deben obtenerse dentro de treinta (30) días o antes de la fecha de vencimiento. El proveedor puede enviar comprobante de compra al inspector local en vez de una re-inspección.

**9. Los alimentos y los artículos y los utensilios relacionado a comida, deben ser cubiertos, almacenados, y tratados para prevenir la contaminación por individuos, parásitos, agentes tóxicos, agentes de limpieza, líneas de drenaje agua, medicinas, polvo, y otros alimentos.** [19 CSR 20-1.025 {3-301; 3-302; 3-303; 3-304; 3-30; 3-306; 3-307}, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]

- ❖ Los alimentos deberán ser almacenados en contenedores que son aire apretado.
- ❖ Los alimentos deben almacenar encima de o protegidos de medicinas, productos tóxicos, y productos de limpieza.
- ❖ Los alimentos y artículos relacionados a alimentos (e.g utensilios, cacharros de cocina, y artículos del servicio solos) no deben almacenar debajo de líneas de drenaje agua, líneas de vaciado, líneas de aguas residuales, o bajo de fregaderos de cocina.
- ❖ Los contenedores de la comida se deben almacenar del suelo.
- ❖ Los alimentos cocinados o los alimentos no se requieren más preparación no se deben almacenar bajo de alimentos crudos como carnes.

#### Razón

Los productos alimenticios deben ser protegidos de contaminación posible. Si la carne cruda se almacena encima de productos alimenticios cocinados, la sangre podría desbordar en la comida cocinada y contaminarlos con gérmenes dañinos. Los productos alimenticios envasados en cajas de cartón o de plástico y almacenados en el suelo; podría ser contaminada por ratones y otras plagas. Los utensilios de preparación de la comida también se podrían contaminar si no almacenado correctamente.

#### Tiempo de Corrección

Alimentos contaminados no serán servidos a los niños en cuidado. La mayor parte de almacenaje/ problemas de contaminación se puede resolver en el momento de la notificación.

**10. Comida, agentes tóxicos, agentes de limpieza, y medicinas, no en sus contenedores original correctamente marcado** [19 CSR 20-1.025 {3-602.11; 7-101.11; 7-102.11; 7.201.11}, 19 CSR 30061.090 (1)]

- ❖ Todos los contenedores de la comida, los productos de limpieza y tóxicos, y las medicinas se deben claramente marcar en cuando a los contextos si no fácilmente reconocible.

### **Razón**

Muchos productos alimenticios, como sal y azúcar aparecen lo mismo. También muchos productos de limpieza, tóxicos, y medicinas parecen como el agua. Algunos alimentos tienen identidad inconfundible como macarrones, arroz y no tienen que marcar.

Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días o antes de la fecha de vencimiento anual.

## **11. No hay alimentos almacenados o preparados en áreas de pañales o los baños [19 CSR 20-1.025 {3.304.11; 3-305.12}, 19 CSR 30-61.175 (1) (E) 8, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]**

- ❖ Los cuidadores deberán preparar los alimentos en áreas separadas de las áreas pañales o los cuartos de baño.
- ❖ Pañales sucios no se pueden almacenar en la cocina.
- ❖ Artículos como juguetes de niños, chupetes, las tazas, y ropa limpia no se pueden almacenar en el área de cambiar pañales o de baño.
- ❖ El personal debe limpiar y desinfectar el baño diariamente

**Nota:** La ropa limpia se puede almacenar accesible a proveedor cuando cambio empaña, pero no se puede almacenar en la superficie de pañales o en una forma que permite la contaminación.

**Nota:** Agua para beber puede ser dibujada en un baño de casa de familia. Vasos puede ser almacenada en el cuarto de baño si son tazas del servicio una vez almacenados en un dispensador para proteger los vasos de la contaminación. El distribuidor deberá ser aprobado por el departamento.

**Nota:** Los cepillos de dientes también se pueden almacenar en el cuarto de baño. Se deben marcar personalmente. Deben ser secados al aire después de su uso y almacenado por tanto los cepillos no se tocan el uno al otro y no se contaminan.

Tiempo de Corrección

En el momento de inspección.

## **12. Los alimentos almacenados en contenedores para envíos de productos alimenticios sólo. [19 CSR 20-1.025 {2-401.11}, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]**

Los contenedores para alimentos se hacen de materiales seguros que no se deteriorarán de lavado normal y uso. No dejan a compuestos químicos del contenedor emigrar en los alimentos. Cualquier contenedor de la comida con el sello de la fundación de Saneamiento Nacional (NSF) se puede utilizar. Otros contenedores se pueden reutilizar si se hacen del material duradero y resisten el proceso de lavado sin deterioro. Los contenedores de la crema batida, los contenedores plásticos del helado, contenedores de mantequilla, y otros contenedores duraderos de la comida son ejemplos. Se pueden utilizar para almacenar los alimentos si se mantienen en buen estado y que no están picadas, arañadas, agrietadas, o en deterioro.

### **Razón**

Algunos contenedores se hacen de materiales que no son estables. Los productos químicos pueden emigrar en la comida y entonces son ingeridos por los niños y causan efectos adversos en la salud. Otros contenedores consiguen rasguños y se hacen picados o rajados. Cuando esto pasa, los escombros de la comida permanecen en las grietas y pozos y no se pueden limpiar correctamente. Estos contenedores se deben desechar cuando no en buenas condiciones.

### **Tiempo de Corrección**

Todos los contenedores no aptos para el almacenamiento de alimentos no deben ser utilizados. El contenedor y su contenido debe ser descartada en el momento de la momento.

### **13. Los alimentos descongelados en refrigeración, por debajo de 70°F agua corriente, o en un microonda si la parte del proceso de cocción [19 CSR 20-1.025 {3-501.13}, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]**

La comida descongelado en refrigeración, por debajo del 70°F agua corriente, o en el microonda si parte del proceso de cocción.

### **Razón**

Las temperaturas debajo de 41°F reducen el crecimiento de los gérmenes que causan las enfermedades. La práctica de descongelar los alimentos a la temperatura ambiente permite que organismos que causan enfermedades a crecer a los números que causa enfermedad. Es crítico que los proveedores usen 1 de los 3 métodos aceptados para descongelar alimentos congelados.

**NOTA:** Cuando los alimentos se descongelen en el refrigerador, la planificación avanzada es necesaria a fin de descongelar la comida en una manera oportuna. Cuando se usa el agua corriente, debe haber bastante velocidad acuática para agitación y flotación de las partículas de la comida en el desbordamiento. Las microondas pueden utilizarse para descongelar si el proceso de descongelación es parte del proceso de cocina en la microonda o un horno convencional.

Tiempo de Corrección

Todos los alimentos que estén mal descongelado, deben ser desechados en el momento de la inspección.

**14. Ningunos animales están presentes en la preparación de la comida o áreas de almacenamiento** [19 CSR 20-1.025 {6.501.115}, 19 CSR 30-61.085 (4) (A), 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]

**Razón**

Los animales en el área de la preparación de la comida aumentan el riesgo que la comida se puede contaminar con suciedad y gérmenes que causan las enfermedades. Animales deben ser excluidos del área para preparar alimentos en tiempos de la preparación de la comida. Si un animal tiene que estar en el área de preparación de la comida antes de la preparación de la comida todas las superficies de la comida se deben estar lavado, aclarado, y esterilizado

Tiempo de Corrección

En el momento de la inspección

**15. No comer, beber, y/o fumar durante la preparación de los alimentos** [19 CSR 20-010 (9) (C)]

- ❖ Estas actividades no se deben hacer mientras el proveedor prepara la comida para los niños.
- ❖ Los cuidadores deben lavarse las manos después de hacer estas actividades.

**Nota:** Usando tazas con paja y tapas apretadas está permitido.

**Razón**

La acción de mano a boca cuando comer, beber, o fumar aumenta el riesgo que la comida puede hacer contaminada por gérmenes dañinos de la boca del cuidador. La comida también se podría hacer contaminada por cenizas de cigarrillo. El cuidador tiene que ser cuidadoso para no manejar la paja con frecuencia, especialmente en el área donde la boca ha sido.

Tiempo de Corrección

En el momento de la inspección.

**16. La comida sirvió y no come no podrá servir otra vez a los niños en el cuidado** [19 CSR 20-010 (6) (F), 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]

- ❖ La comida sirvió el estilo de la familia (colocado en la mesa) y no come so se sirve otra vez a los niños.



- ❖ Si la leche se sirve en una jarra y se dejó sobre la mesa, debe ser desechado.
- ❖ Cualquier comida descubierto sobre la mesa (ej. margarina, etc.) no se puede servir otra vez a los niños.

**Nota:** La comida se preparó y **no** sirvió (no colocado en la mesa) a los niños se puede servir más tarde si mantienen los requisitos de tiempo y temperatura. Los alimentos sobrantes de la meda, se pueden servir a la familia si así desea. Leche en medio galón o jarros del galón pueden usar el día siguiente para la bebida, si se cumplen con requisitos de tiempo y temperaturas.

### **Razón**

La comida que sirve estilo de la familia tiene un alto riesgo de contaminación de los niños. También sentado, la comida no se está guardando a la temperatura apropiada. Recuerde que los alimentos calientes se deben mantener caliente y los alimentos fríos y deben guardar fríos. Esto guarda los gérmenes dañinos que pueden estar en la comida a crecer a números que harán a los niños enfermos.

Tiempo de Corrección  
En el momento de la inspección.

## **F. LA LIMPIEZA Y ESTERILIZAR**

### **1. Los utensilios de la comida lavado, aclarado, y secado al aire [19 CSR 20-1.025 {4-6.01.11}]**

- ❖ El cuidador debe observar el procedimiento en todo momento.
- ❖ El cuidador debe usar un lavavajilla domestica si quiere.
- ❖ Las telas no pueden ser usadas para secar platos y utensilios.

### **Razón**

Los platos no lavados correctamente en el agua caliente, con jabón y luego aclarados en el agua caliente y limpia pueden dejar los gérmenes dañinos en los platos y los utensilios. Cuando los platos y utensilios se usan otra vez, los gérmenes dañinos pueden hacer a los niños enfermos. Las telas pueden ser contaminadas con gérmenes dañinos. Si usado las telas para secar platos y utensilios, las telas pueden depositar gérmenes dañinos en los platos y utensilios.

Tiempo de Corrección  
El procedimiento de lavar los platos y utensilios puede cambiar en el momento de la inspección. Una re-inspección puede conducir a discreción del inspector.

**2. Los artículos de servicio una vez solamente usan una vez [19 CSR 20-1.025 {4.502.13 (A)}]**

- ❖ Los cuidadores deben usar tenedores de plástico o platos de espuma y vasos de plástico una vez.
- ❖ Las cazuelas de la tarta de aluminio no se pueden usar más y más.

**Razón**

Los artículos del servicio una vez como poliestireno, utensilios de plástico y de aluminio, no están diseñados para ser usados más de una vez. Estos artículos se hacen picados, rasguñados, y rajados y no se pueden lavar, aclararse, y esterilizarse con eficacia porque las partículas de la comida y los microorganismos no se quitaran con eficacia.

Tiempo de Corrección

En el momento de la inspección.

**3. Superficies que tienen contacto con comida limpiada en el lugar se lavan, aclaran, y esterilizan con desinfectantes aprobados [ 19 CSR 20-1.025 {4.702.10; 4.702.11; 4.703.11}, 19 CSR 30-61.090 (1) (I)]**

- ❖ Las encimeras usados para preparar la comida y las superficies de mesa usado para servir comida deberán ser lavado, aclarado, y esterilizado.
- ❖ La solución recomendada que esteriliza es una mezcla diluida de la lejía del cloro y agua. Para métodos limpios en lugar, la mezcla debería ser por lo menos cien (100) partes por millón y no más de dos cien (200) partes por millón. Una cucharilla de lejía a un galón del agua encontrara este precio. Cuaternario amoniacos también se puede utilizar como un esteriliza si se mezcla y usa según instrucciones marcadas.

**Nota:** El BCC reconoce que otra literatura disponible para el abastecedor contiene varias medidas diferentes (1 cucharilla, 2 cucharillas, 1/3 taza por galón del agua, etc.) para conseguir una solución aceptable que esteriliza. Las medidas de BCC se han decidido a ser eficaz para la matanza de gérmenes mientras no ser toxico y está seguro para los niños y para usarse en áreas del cuidado de los niños. Una cucharilla por galón del agua para conseguir 100 a 200 parte por millón se basa en la Administración de Drogas y Alimentos reglamentos y los procedimientos estándar de laboratorio y medidas.

- ❖ Desinfectantes que fuerzas no se pueden probar con tiras de prueba químicas y/o que contiene ambientadores no se puede utilizar.

**Nota:** Los productos que contienen compuestos fenólicos como algunos productos de Lisol no han sido aprobados para su uso en superficies de contacto de la comida u no se deben usar en artículos de bebés y niños.

### **Razón**

Las superficies y equipos que no pueden ser sumergido, lavado, aclarado, y secado al aire también debe estar libre de contaminantes. Para asegurar que estas superficies están limpias y seguras, un paso de desinfección es necesario. Los desinfectantes deben ser libres de productos químicos añadidos para reducir la exposición de químicas tóxicas a los niños. Muchos productos sobre la mesa son queridos para el uso en la cocina no pueden probar usando tiras de prueba químicas para determinar la fuerza de la solución. Los productos que contienen compuestos fenólicos causan enfermedades severas y muerte en bebés y niños.

Los cuidadores deben tener cuidado eligiendo un producto esteriliza. La Agencia de Protección Ambiental clasifica todos los desinfectantes como pesticidas. Si el producto incorrecto se usa o se mezcla demasiado fuerte podría ser toxico a los niños en cuidado. Los niños absorben los productos químicos en sus cuerpos a través de su piel más fácil que los niños mayores y los adultos. Debido a su pequeño tamaño del cuerpo, una pequeña cantidad de un producto químico tiene un mayor efecto sobre los niños que en adultos.

### **Tiempo de Corrección**

En el momento del inspección. Un re-inspección puede conducir dentro de treinta (30) días en la discreción del inspector.

#### **4. Los juguetes de bebes/ niños son lavados, aclarados, y secados con aire después de contacto con fluidos del cuerpo, cuando sucios o por lo menos una vez por día [19 CSR 30-61.095 (2) (C) 1.]**

- ❖ Agua de lavado debe estar limpio.
- ❖ Los juguetes usados por bebes y niños que son demasiado grandes para lavar en el fregadero será lavado, aclarado, y esterilizado en su lugar.
- ❖ El uso de desinfectantes con compuestos fenólicos (algunos productos de lisol) no se debe usar en juguetes de los niños.
- ❖ Lea la etiqueta de los productos que usa.
- ❖ Cualquier compuesto con las letras “phene” o “fenol” no debe ser utilizado.
- ❖ Telas para secar no se puede usar.

### **Razón**

Las enfermedades transmisibles se pueden transmitir de un niño a otro si los juguetes están contaminados con heces, saliva, mucosa, y vómito. Los niños pequeños tienen hábitos de higiene pobres y puede colocar juguetes en sus bocas.

Los cuidadores deben tener cuidado eligiendo un producto esteriliza. La Agencia de Protección Ambiental clasifica todos los desinfectantes como pesticidas. Si el

producto incorrecto se usa o se mezcla demasiado fuerte podría ser tóxico a los niños en cuidado. Los niños absorben los productos químicos en sus cuerpos a través de su piel más fácil que los niños mayores y los adultos. Debido a su pequeño tamaño del cuerpo, una pequeña cantidad de un producto químico tiene un mayor efecto sobre los niños que en adultos.

#### Tiempo de Corrección

En el momento de inspección. Un re-inspección puede conducir dentro de treinta (30) días en la discreción del inspector.

### 5. Los superficies de cambiar pañales y sillas chifladas lavados, aclarados, y esterilizados después de cada uso con agentes aprobados [19 CSR 30-61.175 (1) (E) 1.]

- ❖ Lavabo de utensilios no será usados para lavar, aclarar, y esterilizar a sillas chifladas.
- ❖ Después de cada uso, el superficie de cambiar pañales debe ser limpiado usando el método de tres pasos.
- ❖ Los superficies de cambiar pañales deben estar en la reparación bien; deben ser lisos, fácil de limpiar y sin grietas, roturas, y agujeros.

**Nota:** Cinta adhesiva no debe ser usada para reparar superficies de cambiar pañales.

- ❖ Productos que contienen compuestos fenólicos no deben usado para limpiar y esterilizar estos productos.
- ❖ Las sillas chifladas debe ser guardar en el baño.

**Nota:** La parte del asiento de silla chiflada debe ser lavado, aclara, y esterilizado en lugar, pero la parte del fondo necesita que se vacíe, limpie, aclara, y rocía con una solución que esteriliza.

#### Razón

Las superficies de cambiar pañales y sillas chifladas pueden ser contaminadas con enfermedades de heces. Estas enfermedades pueden llevar a un niño al otro. Si un niño está enferma y el panal esta cambiado, o la silla chiflada esta usado sin esterilizar entre usos, la enfermedad puede transmitir a un niño al otro.

Los cuidadores deben usar precaución cuando elegir un producto para esterilizar. Todos los desinfectantes son clasificados como una pesticida. Si el producto incorrecto es usado, puede ser tóxico a los niños. Los niños absorben los productos químicos en sus cuerpos a través de su piel más fácil que los niños mayores y los adultos. Debido a su pequeño tamaño del cuerpo, una pequeña cantidad de un producto químico tiene un mayor efecto sobre los niños que en adultos.

**6. Equipos de prueba disponibles para comprobar concentración apropiada de los agentes de esterilizar. [19 CSR 20-1.010 (13) (O)]**

- ❖ El cuidador debe tener equipos de prueba a mano siempre.
- ❖ La solución de esterilizar debe ser probado cada día.
- ❖ Los soluciones de prueba de cloro deber ser cien (100) a dos cien (200) partes por millón.

**Nota:** Un cucharilla de lejía por un gallón del agua.

- ❖ Las soluciones de amoniaco cuaternario deben ser dos cien (200) partes por millón en todo el momento.

**Razón**

El uso de tiras de prueba asegura que la solución que esteriliza este en la fuerza correcta. Si no bastante fuerte, no matara los gérmenes que causando la enfermedad o si es demasiado fuerte, podría ser dañino a los niños.

**Tiempo de Corrección**

Dentro de treinta (30) días o antes de fecha de vencimiento de inspección anual. El cuidador puede enviar un recibo al inspector que demuestre la compra de las tiras de prueba.

**7. Ropa sucia almacenada y manipulada que no contaminen la comida y los artículos relacionados con comida y artículos de contacto del niño.**

- ❖ Ropa sucia no debe almacenado en la cocina o en áreas de almacenamiento de la comida.
- ❖ Ropa sucia no debe almacenado en contenedores.
- ❖ El proveedor debe lavar sus manos después de manipulada ropa sucia.

**Razón**

Ropa sucia se puede manejar y almacenarse en un modo que la comida o las superficies de contacto de la comida u otros artículos del cuidado de los niños se hacen contaminados con gérmenes que causan enfermedades. La comida, las superficies de contacto de la comida, y otros artículos de cuidado de los niños pueden transferir gérmenes que causan enfermedades a los niños.

**Tiempo de Corrección**

En el momento de la inspección.

**G. ELIMINACION DE BASURAS**

**1. Número adecuado de contenedores [ 19 CSR 20-1.02 {5-501.115; 5-502.11}]**

- ❖ Deber haber un número suficiente de contenedores de la basura en la instalación del cuidado de los niños para sostener toda la basura producida por la instalación.

### **Razón**

Los contenedores desbordantes son un señuelo a las plagas. El desbordamiento puede propagar enfermedades. Los niños también se atraen a contenedores de basura.

Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días o antes de la fecha de vencimiento de la inspección anual.

## **2. Limpia, no absorbente, ningunos insectos y roedores [19 CSR 20-1.025 {5-501.13; 5-501.110; 5-501.111}]**

- ❖ Los contenedores de basura deberán ser de material duradero y no absorbente.
- ❖ Deberán limpiar regularmente para prevenir los olores de hacer un atrayente a los insectos.
- ❖ Los contenedores de basura deberán ser en buena condición y libre de grietas y agujeros.

### **Razón**

Los contenedores de basura son una gran fuente de contaminación. A menos que se mantienen limpias y en buen estado, las plagas pueden tener acceso a los contenidos y propagar enfermedades.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta (30) días o antes de fecha de vencimiento anual.

## **3. Contenedores de basura exterior siempre cubiertas [19 CSR 20-1.025 {501.15 (A); 5-501.112 (A); 5-501.113}]**

- ❖ Los contenedores de almacenaje del fuera deben ser cubiertos de tapas apretadas.
- ❖ El uso de bolsas de plástico y papel sin protección para el almacenaje de la basura fuera se prohíbe.

### **Razón**

La basura sin protección atrae las plagas, mascotas, y parásitos.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta (30) días o antes de la fecha de vencimiento anual.

## **4. Contenedores de basura de comida dentro de la facilidad son cubiertos cuando no se usan o accesibles a los niños [ 19 CSR 30-61.085 (1) (A)]**

- ❖ Cuando los contenedores de basura están llenas, debe ser vaciado o cubierto con una tapa apretada.
- ❖ Cuando no está en uso, serán cubiertos con una tapa apretada.
- ❖ Contenedores de basura en la zona de bebés/ niños serán cubiertos cuando sean accesibles a los niños.
- ❖ Los contenedores de pañales sucios deben ser cubiertos siempre.

### **Razón**

Los contenedores descubiertos son una atrayente para moscas, etc. En zonas de niños, especialmente en áreas de bebés y niños, los niños son atraídos a contenedores de basura. Los contenedores de pañales sucios son una fuente de enfermedad.

Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días o antes de la fecha de vencimiento anual.

### **5. Los pañales sucios almacenados en un contenedor sólido y no absorbente con tapas apretadas localizar en el área de cambiar los pañales [19 CSR 30-61.175 (E) 6.]**

- ❖ Los pañales sucios se coloca inmediatamente en un contenedor apretado localizado en al área de cambiar pañales.
- ❖ Los contenedores de pañal no deben almacenar en el área de preparación de la comida.
- ❖ El contenedor debe ser vacío, lavó, aclaró, y esterilizo al final de cada día.
- ❖ El contenedor no debe esterilizado en lavabo de lavar utensilios.
- ❖ Pañales de tela deberán ser almacenados en una bolsa de plástico apretada y se quitara del edificio diariamente.

### **Razón**

Si no manejado correctamente, pañales sucios puede llevar a la propagación de la enfermedad. Las tapas apretadas evitar olores de escape y los niños de tener acceso a los contenidos del contenedor. Para no atraer a las plagas durante la noche, los pañales sucios deben quitar de la premisa interior.

Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días de notificación o por la fecha de vencimiento anual.