

Oficina de Cuidado de los Niños Los Directrices de Inspección Saneamiento para Hogares Grupos de Cuidado de los Niños con Licencia, Centros de Cuidado de los Niños con Licencia, y las Facilidades de Cuidado de los Niños que Exentos de Licencia

Introducción

La intención de los directrices de inspección saneamiento es para ayudar el cuidador 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 Grupos de Cuidado de los Niños y Centros de Cuidado de los Niños

19 CSR 30-62.010-.230

Reglas de las Facilidades de Cuidados de los Niños que Exentos de Licencia

19 CSR 30-60.010-.120

Código alimentario de Missouri, Saneamiento de Establecimientos de Alimentos (1999)

19 CSR 20-1.025

Normas de Tratamiento de Aguas Residuales Individuales

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

Las Sigüientes Normas se Utilizaron para desarrollar los Requisitos de Saneamiento:

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 El Anexo 2

A. GENERAL

1. Limpia y libre de condiciones que no son higiénicas [19 CSR 30-60.090 (1); 19 CSR 30-62.082 (1) (A) and (2) (A) 9]

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. Debe recordar que esta lista no es completa, solamente dar unos ejemplos de los problemas más comunes que pueden dirigirse debajo de esta requisito.

- ❖ Artículos personales de los niños deben ser almacenados apropiadamente para prevenir contaminación.
- ❖ Las facilidades deben ser limpiadas completamente.
- ❖ Los lugares que no son necesariamente espacios para los niños deben ser limpiados también.
- ❖ Las heces de los animales deben ser eliminadas de áreas de juego 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 cuidado de los niños.
- ❖ La peladura de la pintura (no pasado en el plomo) debe ser raspada y los escombros.
- ❖ 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. Cinta adhesiva no está aprobada para reparar las lágrimas en las superficies de cambiar pañales, o de silla alta, u otros lugares de cuartos de los bebés y niños. Cinta adhesiva no puede ser usada en contacto con superficies de comida o de asientos de inodoros y de bacinicas. Cinta adhesiva puede ser usada en las paredes

o como un adhesivo de costura en alfombras para reparación temporal. La cinta adhesiva se debe quitar y las reparaciones se hacen antes de la próxima inspección anual.

- ❖ Vasos y cepillos de dientes no se pueden almacenar en el baño.
- ❖ Artículos como juguetes de los niños, chupetes, vasos, y ropa limpia no pueden almacenar en el baño ni en la sección de cambiar pañales.
- ❖ Mesas de juego de agua deben ser mantenidas para prevenir la propagación de la enfermedad. Refiérase a Directrices de la Mesa Juego de Agua.

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.

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.

Si había un problema de una planta, el inspector y cuidador debe decidir un tiempo de corrección razonable.

2. No peligros del ambiente observado [19 CSR 30-60.100 (1), (1) (D), (1) (F); 19 CSR 30-6.082 (1) (A) and (1) (I)]

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.

La madera Tratada de CCA en el Equipo de Juego y las Cubiertas.

- Los niños deben lavarlos manos después de tener contacto con equipo de juego o de las cubiertas construido de esa material.

Razón

La madera tratada de CCA contiene el arsénico. La capa protectora en esta tipo de madera se deteriora y permite arsénico a filtrarse fuera de la madera. Los niños que contactan la madera obtienen eso en sus manos. Si ellos no lavarlos manos, pueden absorban el arsénico a través de su piel o ingieren cuando ponen sus manos a la boca. No hay ningún nivel de exposición que determinado seguro para los niños.

Tiempo de Corrección
Según notificación.

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 dirigido 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 la 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.

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. Aunque el uso de los pesticidas es para prevención, debe usar un profesional con licencia.

Cuando usados los pesticidas:

- ❖ Las instrucciones de fabricantes deben seguirse.
- ❖ El uso de los pesticidas solamente se debe hacer después de horas de cuidado de los niños.
- ❖ Se recomienda una compañía de control de plagas profesionales.
- ❖ Los equipos u juegos de los niños deben ser lavados después del uso de los pesticidas.
- ❖ Los pesticidas para los piojos deben ser usados 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 concluida 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 30-60.090 (1), 19 CSR 30-62.082 (2) (A) 9]

- ❖ Los insectos y los roedores pueden entrar a través de aberturas muy pequeñas en el hogar. Todas las aberturas a la fuera deben ser selladas. Las grietas en la puerta deben mantenerse a un nivel mínimo también.
- ❖ Si hay plagas, las premisas de la facilidad se deben revisar para lugares que las plagas usen para entrar. Todas las aberturas al exterior deberán estar selladas.
- ❖ 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 necesitan mantenerse limpias.
- ❖ 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 utilizarse 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, superficies 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 esperada 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 30-60.090 (1); 19 CSR 30-62.082 (2) (A) 6]

- ❖ Esta requisita usada cuando hay humedad excesiva, olores o vapores de grasa cargada en cualquier parte de la instalación incluyendo los baños y las cocinas.
- ❖ El moho, los olores, y los vapores de grasa cargada deben eliminados por ventilación adecuada, no por enmascararlos 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.
- ❖ La ventilación mecánica no es obligatorio en las facilidades existentes, a menos que otros métodos no resuelven los problemas de la ventilación.
- ❖ Las cocinas no deben tener acumulación de vapores de grasa cargada. Pero esa requisito no es usado para requerir el equipo de la ventilación mecánica en la cocina donde ninguno existe, a menos que había evidencia que la ventilación existe es inadecuado.
- ❖ La ventilación mecánica debe ser requerir en las facilidades aprobados antes de 31 de octubre de 1998, si el equipo presente es inadecuado para deshacerse la facilidad del moho, los olores, y los vapores cargados de la grasa.
- ❖ 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 instalaciones 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 30-60.090 (1); 19 CSR 30-62/082 (2) (A) 2.]

- ❖ 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 30-60.100 (1) (F), 19 CSR 30-62.082 (2) (A) 6., 19 CSR 30-62.092 (1) (A), 19 CSR 30.63.092 (3) (A)]

- ❖ 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.
- ❖ Cualquier facilidad ubicada en un edificio construido antes de 1978 debe tener una Evaluación de Riesgo de Plomo.
- ❖ Contactar BCC Distrito EPHS III para la ayuda.
- ❖ Si es determinado que el plomo está presente en pintura, polvo, terreno, juguetes, persianas pequeñas, cerámica, equipo de juego de la fuera, etc., el peligro debe ser eliminado.
- ❖ Las medidas provisionales para proteger al niño de los riesgos de plomo deben seguidos 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.
- ❖ La facilidad será evaluada en cada inspección anual para determinar si la facilidad es seguro de 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 lente 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

Acciones temporales inmediatas deben ser aplicadas para reducir la exposición de los niños a peligros de plomo. Un plan de corrección debe ser desarrollado dentro de 30 días de notificación con los resultados de la evaluación del plomo. Tiempo de corrección permanente depende de la gravedad de los peligros y la eficacia de las medidas temporales. Cada situación debe ser evaluada caso por caso. Lo que es apropiado en una situación no necesariamente funcionará para otra.

7. Ningunas plantas tóxicas o peligrosas accesibles a los niños [19 CSR 30-60.100 (1); 19 CSR 30-62.082 (6) (A) 4., 19 CSR 30-62.082 (1) (A) AND (I)]

- ❖ Los proveedores deben identificar todas las plantas in el espacio donde cuidar de los niños.
- ❖ Si la identidad de la planta no es conocido, los niños no pueden acceder la planta hasta que la identificación es conocida.
- ❖ Si los niños tienen acceso a las plantas venenosas o peligrosas a la fuera, un adulto debe supervisar a los niños siempre.
- ❖ **Excepción:** Si hiedra venenosa o roble venenoso están presente en el área de cuidado de los niños, deben ser eliminadas. Si esta situación es observado, se marcará como una violación.

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. En el caso de hiedra venenosa o roble venenoso, el proveedor debe guardar los niños de acceso las plantas hasta que las plantas son eliminadas. El proveedor tenía 30 días para quitar las plantas.

8. Medicinas y otros agentes tóxicos no accesibles a niños. Los artículos de contacto del niño almacenados para prevenir la contaminación por medicinas otros agentes tóxicos, agentes de limpieza, y las líneas de desagüe de aguas residuales [19 CSR 30-60.100 (1) (D), 19 CSR 30-62.082 (1) (A) and (I)]

- ❖ 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 a menos que están es contenedor no absorbente con una tapa 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 son en contenedores o selladas, pueden derramar y contaminar los alimentos. En caso de derrame, las medicamentes y productos tóxicos pueden contaminar utensilios y vajillas. El proveedor y el inspector deben trabajar juntos para determinar donde es el mejor lugar para almacenar estos artículos.

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.

Nota: Las reglas de cuidado de los niños requiere un lavabo por cada 20 niños. Si había capacidad de 25 niños, la facilidad es requiere tener 2 lavadores de la mano. La proporción de 1/20 de lavabos a niños no se hace forzoso por el inspector de sanidad local. La información anterior aplicado a programas con baños largas (escuelas, hospitales, e iglesias) donde varios lavabos están disponibles para el uso. Por ejemplo, la facilidad se puede requerir tener dos lavabos pero había 5 lavabos en el baño. El inspector de sanidad local y el

proveedor debe determinar cualquier lavabos se utilizará por los niños en cuidado. Los lavabos que selectos por el proveedor son los únicos requeridos cumplir con los requisitos de BCC saneamiento. Si hay preguntas sobre el número de lavabos requeridos o cualquier lavabo debe ser aprobado, póngase en contacto con el Especialista del Cuidado de los Niños o Distrito EPHS III por favor.

Nota: Programas con niños de edad escolar son obligados a tener baños separados para muchachos y muchachas, a menos que la capacidad de la facilidad es de 20 o menos.

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 30-60.100 (3) (B), 19 CSR 30-60.060 (1) (B), 19 CSR 30-62.082 (1)(B)]

Nota: Programas que son operados en las escuelas pueden ser encontradas en violación de los requisitos de temperatura agua. El inspector debe trabajar con la administración de la escuela o personal de custodia y el líder del programa para determinar cómo mantener el agua entre 100° y 120°. Muchas veces la tubería se instala en los lavabos y las reparaciones menores son necesarias. En otros momentos un gasto pequeño lo hará posible para cumplir con este requisito. Cada facilidad debe ser evaluada en detalle para determinar el mejor método de cumplimiento. Si necesita tiempo antes de las correcciones pueden hacer, una plan de acción por el líder es requiere.

- No hay ninguna situación en que el agua encima de la temperatura máxima se permitirá.
- La temperatura del agua puede variar más o menos (+ o -) de 2°F. Si la temperatura esta fuera de ese rango, las correcciones son necesarios.

Razón

Lavado de manos apropiadas y oportunas ayuda a prevenir la enfermedad. Los manos no son limpias 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. Dispositivos de anti escaldaduras que se conectan a llave no están aprobados para este propósito.

11. Mascotas están libres de enfermedades transmisibles al hombre [10 CSR 30-60.070 (1) (1) (4); 19 CSR 40-62.082 (8) (A)]

- ❖ Las mascotas deben tener todas las vacunaciones requeridas por ordenanza local.
- ❖ 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 limpias, y bien mantenidos [19 CSR 30-60.090 (1), 19 CSR 30-62.082 (8) (C), (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.
- ❖ Los niños no debe acceder a las cajas de arena.

Razón

Los desechos fecales de los animales pueden transmitir enfermedades. Limpiar las residencias de animales para reducir el riesgo de propagación de la enfermedad. Es recomendado que cada jaula de animal ser equipado con fondo extraíbles para asistir a limpiar. 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 en las instalaciones. Pájaros de la familia del loro probados de psitacosis [19 CSR 30-60.070 (1) (1) 4, 19 CSR 30-62.082 (8) (A)]

- ❖ Los cuidadores que tenían pájaros de familias del loro debe tener probados para psitacosis por el método de hisopos cloacales.
- ❖ Los pájaros que son nuevos a la facilidad debe probados y determinados libre de psitacosis antes de que se permita en la facilidad.
- ❖ Los pájaros que han sido previamente negativo y han estado expuestos a otras aves de la familia de los loros se habrán de someter.
- ❖ 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 30-60.100 (4) (F), 19 CSR 30-62.082 (7) (A), (B) and (C)]

- ❖ 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 a diariamente cuando está en uso. Los registros de calidad del agua deben guardar.
- ❖ Los niños que no - orinal entrenados deben usar ropa de protección adecuada (pañales de nadar) 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 MDOH's Guía para Diseño y Operación de Piscinas Públicas 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 giardia, 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 usados sin un sistema de filtración. El uso de la piscina y estanque de piscina para niños debe discontinuar según la notificación. La calidad del agua debe mantener cada tiempo. Las piscinas con bajo niveles de cloro no pueden usados hasta que los niveles de cloro están dentro de estándares.

15. Un mínimo de 18" separación entre fuentes de agua y lavabos de mano. [19 CSR 63.053 (1) (B), 19 CSR 40-60.090 (1)]

- ❖ Fuentes de agua y lavabos de mano debe tener una separación por lo menos 18".
- ❖ Se mide del borde exterior más cercano del lavabo con el grifo de la fuente de agua.
- ❖ Combinación de lavabos de mano y fuentes de agua no están permitidas a menos que cumplan con el requisito de separación 18".
- ❖ Las fuentes de agua no pueden instalar en cuartos de baño.

Razón: Si las manos se lavan cerca de la fuente de agua y produce salpicaduras fuentes de agua pueden ser contaminados con gérmenes que causan enfermedades.

Tiempo de Corrección

Facilidades existentes que ya tienen este tipo de arreglo tienen 1 año de la fecha de notificación por escrito para cumplir con este requisito.

16.No riesgo alto conexiones cruzadas

Riesgo alto conexiones cruzadas son prohibidos.

Ejemplos:

- ❖ Una manguera de jardín conectada a un aspirador de dosificación química.
 - ❖ Un fregadero de fregona con mangueras atadas a llenar baldes de la fregona.
 - ❖ Una máquina de hielo línea de desagüe con una conexión solida a una línea de agua residuales.
 - ❖ Una línea de suministro de cobre entregando agua carbonatada que es conectado a una línea de agua potable.
 - ❖ Un abastecimiento de agua potable conectado a una caldera utilizando productos químicos.
 - ❖ Los proveedores deben cumplir con los cogidos locales de conexiones cruzadas
- Ejemplos de conexiones cruzadas no alto riesgo:
- Un lavabo o grifo de la bañera que se extiende debajo del borde de la inundación fregadero o bañera.

- Un inyector de aerosol de lavabo de concina debajo del borde de la inundación del fregadero.
- Cualquier grifo roscado a la cual se puede conectar una manguera.

B. ABASTECIMIENTO DE AGUA

Abastecimiento de Agua de la Comunidad, No comunidad o Privado (circulo tipo del sistema)

[19 CSR 30-60.090 (6) (A) and (B), 19 CSR 30-62.202 (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). El inspector local no está obligado a enviar muestras de agua para los suministros de agua comunitaria ya que las muestras bacteriológicas oficiales son tomadas rutinariamente por representantes de DNR.

Abastecimientos de Agua Privados

1. Construido para Prevenir la Contaminación

- La construcción sobre la tierra del pozo de agua privada se debe construir en una manera en la cual las aguas superficiales o la condensación no pueden entrar el pozo de agua. Pozos de agua existentes deben extender bastante por encima del suelo para evitar la entrada del pozo en caso de inundación de agua. El área circundante debe evaluarse para determinar si el entubado del pozo de agua es lo suficientemente encima del suelo para evitar la entrada de aguas de la inundación. El sello sanitario debe ser libre de aberturas y el pozo de agua debe ser ventilada en cumplimiento con estándares de construcción sobre el suelo de DNR.
- El pozo de agua privado usado por los niños en un centro de cuidado infantil operativo deberá ser muestreado para calidad bacteriológica independiente del cumplimiento con normas de construcción sobre la tierra. El pozo debe ser muestreada y el proveedor notificado por escrito en lo que se refiere a las correcciones de construcción necesarios para cumplir con los requisitos. El agua no será aprobado para uso hasta que la construcción del pozo de agua cumple con requisitos de construcción sobre el suelo y el agua potable se determina seguro.

Nuevos pozos de agua privados debe cumplir con los requisitos de construcción sobre la tierra mencionados por 10 CSR 23-3.030 y *debe tener nueva prueba para nuevos pozos, para cualquier contaminación química*. Si el nuevo pozo de agua es para una facilidad que no es operado ahora, cumple con las reglas de construcción sobre la tierra con DNR es obligatoria antes de toma una muestra de agua.

2. Cumple con Requisitos de MDHSS-CCC/ Cumple con Requisitos Local

A. Bacteriológico

Políticas:

- Toda el agua privada y el agua no de la comunidad suministrada se deben probar por la calidad bacteriológica en cada inspección anual. Si los resultados de la muestra no comunitaria son inseguros, contactar BCC EPHS para consultación con oficina correcta regional de DNR.
- Se requiere una muestra acuática bacteriológica segura con un resultado de laboratorio del coliforme ausente antes de que el abastecimiento de agua se puede aprobar para el uso en una instalación del cuidado de los niños.
- Las muestras de agua que indica contaminación requiere dos (2) muestras de agua potable después de la desinfección (ver la nota) antes de que el suministro de agua puede ser aprobado.
- El inspector deberá probar para residual de cloro después de desinfección, antes de toma la muestra de agua.
- Las muestras de agua no se tomarán antes de cinco (5) días después de la desinfección. La segunda muestra de agua se tomaran al menos cinco (5) días desde el principio.
- Si el agua muestreo indica contaminación bacteriana después de dos (2) desinfecciones o para tres sucesivas inspecciones anuales el proveedor está obligado a corregir la situación con una de las siguientes opciones:
 1. Cloradores: Cloradores alimentación positiva deben instalado en todos los abastecimientos de agua que no cumplen las normas bacteriológicas después de dos (2) desinfecciones. Había ser tiempo de retención de 30 minutos para el agua que tratado con el cloro. El agua debe tener un nivel del cloro libre de .5 a 1.5 ppm.
 2. Cubierta transatlántico de pozo de agua: Debe instalado a fin de eliminar contaminación de subterránea. El proveedor debe avisado que es posible que la instalación de transatlántico no puede resolver el problema de calidad agua contaminada.
 3. Taladrar nuevo pozo del agua: El nuevo pozo del agua debe taladrar con cumple de todos especificación de DNR.

4. Conectarse con un abastecimiento de agua público supervisado por DNR.

- ***Nota:** Desinfección es una palabra usado para eliminar el agua de la contaminación bacteriana. Para la mayoría de pozos taladrados, el proceso de desinfección implica poner al menos 1 galón de la lejía doméstica en el pozo y ponerlo en circulación a través de todo el sistema acuático. El agua no puede ser consumido durante este proceso. La lejía es salido del sistema y el agua se prueba otra vez. Para otros tipos de abastecimientos de agua como cisternas, pozos cavados, y pozos perforados, consultar con su inspector para cantidades de cloro. Variarán según el volumen del agua.
- Agua embotellada se puede usar temporalmente si un facilidad existente tiene un abastecimiento de agua que es inseguro (i.e contaminación bacteriana, pedido del agua hirviendo). Agua embotellada no puede usada para más que treinta (30) días. El proveedor debe tener 3 litros al día por niño a mano para ser autorizado para utilizar agua embotellada. Problemas de abastecimiento de agua que no puede corregidos entre este tiempo no pueden aprobado para uso en la facilidad de cuidado de los niños. Consultar con BCC EPHS III para más detalles y condiciones. Refiere el folleto de “Orden de Hervir el Agua” para más información. El uso permanente de agua embotellada no es una opción.

B. Las Muestras de Agua Química

Nitrato: Todos domésticos, no de la comunidad o abastecimientos de agua de la familia múltiples licenciados o aprobados para la edad de niños 24 meses y bajo deben tener al menos una muestra del nitrato tomada. Cualquier abastecimiento de agua que tiene un nivel del nitrato encima de 10 ppm no debe aprobado para uso en una facilidad de cuidado de los niños. Cualquier de las anteriores fuentes de abastecimiento de agua con un nivel de nitrato de 5ppm a 10ppm se debe probar en cada inspección anual para supervisar cualquier aumento debido a los cambios en el medio ambiente.

Otras Muestras Químicas: Muestreo de agua de otros contaminantes como el plomo y la gasolina debe ocurrir en la base necesaria con la aprobación del BCC EPHS III y el Laboratorio Publico del Estado de Missouri.

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.

NOTA: Los reportajes de inspección de saneamiento no pueden marcar aprobados si los resultados de muestra de agua están pendientes. El inspección debe marcar “no cumple” con la nota que los resultados de una muestra de agua están pendientes. Cuando el inspector recibe los resultados

de la muestra y es satisfactorio, el inspector completa una aprobación de la oficina. Lo que indica que la facilidad se aprueba en base a los resultados de la muestra agua satisfactoria. Enviar copias a BCC y el proveedor de la muestra de agua si es el único asunto que queda por resolver. Si el resultado de la muestra acuático es insatisfactorio notificar el proveedor y dar instrucciones de desinfectar el pozo.

Tiempo de Corrección

Agua contaminado (si bacteriana o química) no puede consumir por los niños o usar para preparación de comida. Sistemas de agua privados de nuevas facilidades deben inspeccionados, probados, y aprobados por el inspector antes que la licencia puede emitidas. Las facilidades existentes con pozos de agua privados son permitidas a usar agua embotellada para no más que treinta (30) días. Las facilidades con abastecimiento de agua público debajo del orden de agua hirviendo puede usar el agua embotellada en lugar del agua hirviendo. Por favor, refiere la nota de "Orden de Agua Hirviendo" para más detalles.

C. LAS AGUA RESIDUALES

COMMUNIDAD

Los sistemas de la comunidad son colección central de sistemas de eliminación de agua residuales operados por autoridades locales y las empresas privadas. El Departamento de los Recursos Naturales de Missouri (MDNR) regula estos sistemas. Sistemas de eliminación aguas residuales de comunidad mover el agua fuera del sitio para tratamiento. Los ejemplos de estos sistemas son plantas de tratamiento de aguas residuales de ciudades grandes, lagunas de 3-células, y plantas de la aireación para pequeñas ciudades o subdivisiones.

Cualquier sistema de depuración de aguas residuales cloacales con el revestimiento o incorrectamente tato aguas residuales que son accesibles a los niños se prohíbe. Si el problema es líneas del desagüe de flujo de residuos bloqueados en la propiedad del cuidado de los niños, las líneas se deben repararse inmediatamente. Las líneas rotas u obstruidas que llevan a líneas de aguas residuales principales deben ser reportadas a las autoridades locales. Los procedimientos de emergencia temporales se deben poner en practica si el mal funcionamiento líneas crear un peligro para los niños. Para implementar procedimientos de emergencia, contactar su BCC o EPHS de Distrito.

EN EL SITIO

Dos categorías de sistemas en el sitio existen- los regulados por MDNR y sistemas regulados por el Departamento de Salud y Servicios Mayores de Misuri (MDHSS).

1. Sistemas de alcantarillados en el sitio regulados por MDNR:

Estos son ejemplos de sistemas de alcantarillados regulados por MDNR (nota- esto no es una lista exhaustiva):

- Hogares de grupo o centros que usan una laguna como un sistema de evacuación de aguas residuales.
- Lagunas compartidas por más de una casa o edificio.
- Los sistemas de absorción subsuperficiales con un flujo diario de más de tres mil galones.
- Descargar filtros de arena.

Estos sistemas deben tener un permiso de funcionamiento emitido por MDNR. Si el dueño/ operador no tiene un permiso valido, o si las deficiencias más importantes de este sistema son observadas en el momento de la inspección, marca esta sección con el no en cumplimiento de las regulaciones y nota en la forma de inspección que MDNR evaluada el alcantarillado. Después, completar la inspección sanitaria para determinar el cumple con requisitos de saneamiento restantes. Contactar BCC Distrito EPHS lo antes posible para discutir la situación. Puede ser que la varianza o corto plazo licencia puede ser conceder si el sistema no presenta un riesgo a los niños en el cuidado. El BCC Distrito EPHS III notificará la oficina apropiada de MDNR Regional de la evaluación del sistema séptico.

En el sitio los alcantarillados regulados por MDHSS:

- Los sistemas de absorción subsuperficiales con flujo diario de tres mil galones o menos.
- Los sistemas de absorción subsuperficiales se deben construir correctamente y funcionando correctamente.

2. Cumple con requisitos locales

Todos los alcantarillados locales que no descargan deben cumplir con todos los códigos locales aplicables. Si el sistema se regula según códigos locales, marque un "X" en esta sección si el sistema no cumple.

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. Tiempo variaciones o las licencias a corto plazo pueden conceder si un plan de acción es aprobado por el inspector local y BCC Distrito EPHS III. Medidas temporales de seguridad pueden ser necesarias para reducir la exposición a los niños o artículos de niños hasta que se repara el sistema. Los requisitos de varianza para permitir que sistemas funcionen permanentemente mal funcionamiento no serán aprobados.

D. LA HIGIENE

1. Los cuidadores y niños lavan sus manos con jabón, agua corriente caliente, y métodos de secado de la mano sanitarios [19 CSR 30-60.060 (1) (B), 19 CSR 30-62.192 (6) (A) and (B)]

- ❖ El jabón y las toallas de papel se deben amueblar en los lavabos de mano.
- ❖ El jabón y las toallas de papel deben ser accesible a los niños todo el tiempo.
- ❖ Las toallas de papel deben almacenar y dispensan en una manera que les protege de las salpicaduras contaminación. Un dispensador de pared se recomienda, pero no se requiere.
- ❖ 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 30-60.060 (1) (B), 19 CSR 30-62.192 (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.
- ❖ El cuidador debe lavar las manos después de cada cambia de pañal.
- ❖ 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.
- ❖ Un lavabo para las manos con agua corriente caliente debe ser accesible inmediatamente (entre 8 pies) a superficie pañales. En nuevos facilidades o facilidades remodeladas, los proveedores no deben pasar por una puerta para lavar sus manos después de cambiar pañales o mientras preparando comida.
- ❖ En una facilidad existente, si el proveedor ha aprobado antes para pasar por una entrada para lavar sus manos y no observa a lavar sus manos, se requerirá que instalar un lavabo que no necesita pasar por una puerta.

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. Lavado de las manos previene la propagación de la enfermedad. Es crítico que el inspector observa lavado de las manos y discutir las técnicas adecuadas con el proveedor durante la inspección. El inspector debería asegurar que el proveedor comprende la importancia del lavado las manos con jabón y agua corriente caliente, y use métodos sanitarios de secando de las manos. 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. Uso excesivo de las joyas y unas largas también puede llevar a la propagación de enfermedad. Es difícil

limpiar bajo de las unas y las joyas y los gérmenes causantes de las enfermedades no se quitan cuando se lavan las manos.

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.

Razón

Las facilidades para lavarse las manos se deben instalar en una posición que es cercana y conveniente para usarse cuando necesario. Las puertas son barreras para lavado de manos. No es probable que un proveedor vaya través a una puerta para lavar sus manos; por lo tanto nuevas facilidades no deben instalar lavabos de manos de modo que pasen por la puerta a fine de lavar las manos.

Tiempo de Corrección

El lavado de manos apropiado se debe hacer siempre. Una re inspección puede hacer a discreción del inspector para asegurar que se lava las manos correctamente y de manera. Una circunstancia especial se realizará con la aprobación de la BCC EPHS.

3. Preparación personal/ servicio de alimentos debe ser libres de infección o enfermedad. [10 CSR 30-60.060 (1) (C), 19 CSR 62.122 (1) (G), 19 CSR 20-1.02 {2-201.12(A)}]

- ❖ 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

***19 CSR 62.082 (5) (D) refiere a todos requisitos de comida a secciones aplicable de Cogido de la Comida de Misuri de 1999 y se aplica a Centros de Cuidado Infantil con licencia y Hogares de Cuidado de los Niños del Grupo con licencia también. 19 CSR 60.090 pertenece a la comida que se maneja en las facilidades exentas de licencia.**

1. Comida de una fuente aprobada y en buen estado; ningunas latas en exceso abolladas [19 CSR 30-60.090 (9), (C), (D), 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.
- ❖ 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 30-60.090 (8) (B), 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.
- ❖ El cuidador puede servir el jugo sólo pasteurizada a los niños.

Nota: La mayor parte de jugos de frutas más utilizados en centros de cuidado infantil están pasteurizados. La USDA requiere marcar productos que no se pasteurizan. Por favor, lee todas las etiquetas de jugos comprados para determinar que el producto es pasteurizado o no.

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. Recientemente, jugos sin pasteurizar han sido asociados con enfermedades.

Tiempo de Corrección

La práctica de servir conservas alimenticias de casa; leche sin pasteuriza y jugo sin pasteuriza a los niños en cuidado debe parar tan pronto como el inspector hace la notificación en el informe de inspección.

- 3. 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 enfrié.

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

Según notificación del inspector

- 4. Alimentos pre cocidos recalentado a 165°F [19 CSR 30-60.090 (9) (J); 19 CSR 20-1.025 {3-403.11}]**

- Alimentos potencialmente peligrosos preparado, refrigerados para el consumo más tarde se debe recalentar hasta por lo menos 165°F.

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

Según notificación del inspector

- 5. Los alimentos que requieren refrigeración almacenados en 41°F o debajo [19 CSR 30-60.090 (9) (J); 19 CSR 20-1.025 {3-501.16 (B)}, 19 CSR 30-61.190 (1) (I)]**

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. La comida potencialmente arriesgada no bajo controles de temperatura será consumida en 4 horas.

Tiempo de Corrección

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

6. 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.
- ❖ 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. Aunque el requisito para el congelador sólo sea para tener comida sólida congelada, se recomienda que la temperatura del congelador se guarde en 0°F. Esta temperatura asegurara que la calidad de la comida dure más larga.

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.

7. Un termómetro tallo metálico leyendo 0-220°F, en 2° incrementos para comprobar temperaturas de la comida [19 CSR 30-60.090 (5) (J); 19 CSR 20-1.025 {4-3.02.12}]

- ❖ 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. El termómetro debe limpiarse antes y después de cada uso para comprobar temperaturas de la comida.

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.

8. 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, salpicaduras, y otros alimentos. Ningún contacto de mano desnudo de comida que está lista para comer [19 CSR 30-60.090 (9) (G); 19 CSR 20-1.025 {3-301; 3-302; 3-303; 3-304; 3-305; 3-306; 3-307}]

- ❖ Los alimentos deberán ser almacenados en contenedores que son aire apretado.
- ❖ Los alimentos y artículos relacionados a 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.
- ❖ Los alimentos que no necesitan ninguna cocina adicional no se deben tocar de manos desnudas.
- ❖ Los utensilios se deben almacenar de modo que los mangos se presenten al usuario.

NOTA: Recientemente, el FDA y el Departamento de Salud y Servicios Mayores de Misuri hicieron cambios de reglas a la manipulación de alimentos listos para comer. El nuevo requisito no permite el contacto desnudo de mano con alimentos listos para como comer. Las pinzas u otros utensilios, papel de la tienda de comestibles preparados o guantes de servicio de comida son opciones que se pueden usar para satisfacer este requisito.

La intención de este requisito es impedir a la comida contaminarse por un trabajador del servicio de alimentos con mala higiene. Un tentempié servido a UN niño, como una galleta, no se considerará una violación si el contacto de mano desnudo se hace. Si un tentempié se sirve a un grupo de niños (más de uno) el requisito de no contacto de mano desnudo es en efecto.

Uso de guantes.

Cuando considerando opciones para cumplir con el requisito de ningún contacto de mano desnudo de comida lista para comer, otras opciones como pinzas o el use de papel de la tienda de comestibles debe ser animado. Si usan los guantes, el inspector debe asegurar que se usen apropiadamente y se usan para un objetivo sólo. Los guantes deben ser desechados y las manos se lavan después de cada cambio de tarea o descanso en el proceso de preparación de alimentos. El proveedor se recuerda de cada uso del guante no es la prueba tonta. Los guantes pueden tener agujeros microscópicos que permiten que gérmenes penetren y propagan la enfermedad. El uso de guantes no sustituye el lavado de manos. Deben lavar las manos antes de poner guantes e inmediatamente después de quitarlos. Cambio de guantes a menudo es necesario en la prevención de enfermedad. Debe usar la precaución en la selección de los materiales del cual los guantes se hacen de. Los guantes de látex a menudo causan erupciones o reacciones alérgicas en adultos y niños.

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. El inspector y el proveedor deben trabajar juntos a fin de elegir el lugar apropiado para almacenar estos artículos.

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.

9. 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

Corregido al momento de inspección

10. No hay alimentos almacenados o preparados en áreas de pañales o los baños [19 CSR 30-60.090 (1); 19 CSR 30-62.182 (E) 7; 19 CSR 20-1.025 {3.304.11; 3-305.12}]

- ❖ 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.
- ❖ (*El personal debe limpiar y desinfectar el baño diariamente*)

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

Razón

La contaminación de organismos de la enfermedad aerotransportados o superficies con cantidades de heces puede contaminar la comida y artículos relacionada con comida si se almacena o preparado en proximidad inmediata con cambiar pañales o baños.

Tiempo de Corrección

En el momento de inspección.

11. Los alimentos almacenados en contenedores para envíos de productos alimenticios sólo [19 CSR 30-60.090 (F) and (G); 19 CSR 20-1.025 {2-401.11}]

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. Las latas de la tarta de aluminio y las envolturas de pan so de pueden reutilizar. Solamente los contenedores seguros para microondas pueden ser usados para calentar los alimentos en la microonda.

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.

12. Los alimentos descongelados en refrigeración, por debajo de 70°F agua corriente, o en un microonda si la marte del proceso de cocción.[19 CSR 30-60.090 (9) (I); 19 CSR 20-1.025 {3-501.13}]

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.

Razón

Las temperaturas debajo de 41°F reducen la marcha 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 usan 1 de los 3 métodos aceptados para descongelar alimentos congelados.

Tiempo de Corrección

Todos los alimentos que estén mal descongelado, no se pueden servir a los niños.

13. Ningunos animales están presentes en la preparación de la comida o áreas de almacenamiento: [19 CSR 30-60.070 (1) (I) 4.; 19 CSR 30-62.182 (8) (D); 19 CSR 20-1.025 {6.501.115}]

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.

Tiempo de Corrección

En el momento de la inspección

14. No comer, beber, y/o fumar durante la preparación de los alimentos [19 CSR 20-1.025 {2-401.11}]

- ❖ 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.

15. La comida sirvió y no come no podrá servir otra vez a los niños en el cuidado [19 CSR 30-60.090 (9) (H), 19 CSR 20-1.025 {2-206.14}]

- ❖ 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.

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 que permite crecimiento potencial de gérmenes causantes de enfermedades.

Tiempo de Corrección
En el momento de la inspección.

16. Alimentos potencialmente arriesgados refrigerados correctamente marcados con fecha del descarte de 7 días después de abrir o preparación

- ❖ Si refrigerados, alimentos potencialmente peligrosos se ha abierto o se ha cocinado y enfriado y no marca con la fecha de consumir, no se puede servir a los niños.

Razón

De ser dado bastante tiempo, los gérmenes causantes de las enfermedades pueden cultivar en los alimentos refrigerados que potencialmente peligrosamente y se pueden causar enfermedad. Este requisito es un intento de limitar la cantidad de tiempo refrigerados alimentos potencialmente peligrosos pueden estar en el refrigerador, por lo tanto reduce el riesgo de la comida que causa una enfermedad.

F. LIMPIEZA Y ESTERILIZAR

- 1. Todos los elementos que requieren desinfección deberá ser lavado, aclarado, y esterilizado con agentes, métodos, y las concentraciones aprobados [19 CSR 30-60.090 (1) (B), (5) (A), 19 CSR 30-62.082 (5) (D)]**

ESTERILIZAR QUIMICA

Desinfectantes Aprobados: Las desinfectas aprobados por el MDOH y el BCCSL deben ser clasificados D-2 por el USDA o marcado por el fabricante para el uso en superficies de contacto con la comida y tener instrucciones específicamente diseñado para el uso en superficies en contacto con alimentos. Las instrucciones para el uso dadas por el fabricante, se ha seguido estrictamente. Desinfectantes aprobados son aquellos que no requieren un aclarado después de la desinfección. Desinfectantes aprobados están libres de

colorantes y fragancias. La desinfecta común más rentable, seguro, y fácilmente disponible aprobado es lejía domestica sin perfume. Amoniac cuaternario de USDA como D-2 desinfectantes son aprobó también.

Desinfección Procedimiento: Desinfección es un proceso de tres pasos.

1. Lavado con limpio, agua caliente, y jabón. Este paso se conduce para eliminar las partículas grandes de la comida y escombros y tantos microorganismos como sea posible.
2. Lavado con limpio, claro, y agua caliente. Este paso del aclarado debe quitar adelante la comida y residuos y quitar el jabón para que no interfiere con la eficacia de la desinfección.
3. Esterilizar con un reactivo aprobado. Si la lejía usando como desinfectante, la solución debe tener una temperatura de aproximadamente 70°F. Las temperaturas más altas deben causar el cloro en la lejía de gas, y ser ineficaz. El paso de esteriliza reduce el número de microorganismos en la superficie a un nivel seguro.

Métodos y Concentraciones para Esterilizar Químico:

Esterilizar puede ser hecho por el método de la inmersión para artículos que se pueden sumergir en el compartimento de un fregadero o pueden ser hechos por el método limpio para el equipos demasiado grande para sumergir en compartimentos de un fregadero (superficies de mesa, superficies de empanando, mostradores de preparación de la comida, etc.)

Limpieza en Lugar: Para esterilizar de lugar con una solución de la lejía, mezcla en una (1) proporción de una cucharilla de la lejía por galón del agua. La mezcla es igual aproximadamente 100 ppm a 200 ppm. Para soluciones de lejía, de diez (10) segundo tiempo de contacto. Siga las instrucciones indicadas para fabricar tiempo de contacto para otros desinfectantes como amonio cuaternario.

Método de Inmersión: Para desinfección por el método de inmersión, media (1/2) cucharilla de la lejía por galón de agua es aproximadamente 50 ppm a 100 ppm. La inmersión debe ocurrir durante 1 minuto. El fabricante requiere concentraciones de amoniaco cuaternario u otros desinfectantes marcados para el uso en superficies de contacto de la comida deberán seguir estrictamente. Las tiras de prueba se deben a la mano para probar la fuerza de amonio cuaternario.

Razón

Desinfección se hace para reducir el número de gérmenes causantes de las enfermedades en las superficies a un nivel seguro. Es importante que los desinfectantes aprobados por BCC utilicen en las fuerzas apropiadas. Si son demasiado fuertes, pueden tener un efecto negativo en la salud de los niños. Si son demasiado débiles, no pueden matar a los gérmenes y se propague la

enfermedad. Desinfectantes no aprobados puede ser eficaz en matar los gérmenes causantes de enfermedades, pero su uso puede tener efectos negativos en la salud de los niños. Las concentraciones requeridas han sido determinados seguras y eficaces. Se reconoce que otra literatura a disposición del proveedor contiene varias medidas para el cloro (1 cucharón, 2 cucharones, 1/3 taza por galón del agua etc.) para soluciones de saneamiento. Las medidas aprobó de la BCC de ½ cucharilla y 1 cucharilla se han determinado eficaces para matar gérmenes y reduciendo el riesgo de exposición a una toxina y los riesgos asociados con la exposición prolongada a estos productos químicos.

NOTA: Si el proveedor maneja sangre o heces, saliva, u orina que contiene la sangre, se deberán llevar guantes de protección y mayor fuerza de producto químico debe ser utilizado en el método de 3 pasos. Una botella marcado “desinfectante” debe utilizarse para este fin.

CALOR ESTERILIZAR

Utensilios de comida pueden ser esterilizados por el método de calor también. El calor esterilizar es más a menudo realiza mecánica lavavajillas. El agua del aclarado que esteriliza debe alcanzar a temperatura de 180°F en el colector y 160°F en la superficie del utensilio.

Tiempos de Corrección

Si se usen las fuerzas o métodos impropias de esterilizar, la corrección se puede hacer en el momento de la inspección. El uso de desinfectante desaprobado se debe discontinuar y un sustituto se encuentra inmediatamente.

2. **Todos los utensilios y juguetes se secan** [19 CSR 20-1.025 {4-601.11}, 19 CSR 30-60.090 (5) (E), 19 CSR 30-62.082 (5) (D)]

Razón

El mayor riesgo de re contaminación durante el lavado, enjuague y proceso de esterilizar para estos artículos es la contaminación por secarlas con una toalla sucia. Por lo tanto, los utensilios desinfectados y los juguetes deben se secan al aire sólo. Utensilios esterilizados y juguetes no se pueden secar en el material absorbente como toallas.

Tiempo de Corrección

La práctica de secarse los utensilios y los juguetes con una toalla debe ser corregida en el momento de la notificación.

3. **Los siguientes artículos lavados, enjuagados, y desinfectados después de cada uso** [19 CSR 30-60.090(1) (B) and (C), (3) (C); 19 CSR 30-62.052 (1) (B); 19 CSR 30-62.082 (3) (C) 2., (5) (D); 19 CSR 30-62.092 (2) (C) 1.; 19 CSR 30-62.182 (1) (E) 2.; 19 CSR 30-62.202 (1) (I)]

- a. **Utensilios de la comida.**

- b. Superficie en contacto con la comida incluyendo superficies de comiendo, sillas altas, etc.**
- c. Sillas de baño y asientos del adaptador.**
- d. Las superficies de cambiar pañales.**
- e. Todos los juguetes que han tenido contacto con fluidos del cuerpo.**

Razón

Utensilios de comida y superficies en contacto con la comida: Un número más grande de comida se sirven en centros de cuidado infantil, hogares de grupo, y facilidades exentos de licencia que en casas de familia. Los niños en estas facilidades están expuestos a un mayor número y una amplia variedad de organismos que causen la enfermedad. El riesgo de enfermedad transmitida por equipo de la comida, utensilios, y superficies de contacto con la comida en facilidades es más grande. Por lo tanto todo el equipo de comida, utensilios, y superficies de contacto con la comida deberán ser lavados, enjuagados, y desinfectado con un agente aprobado o ser etiquetados por el fabricante para el uso y tiene instrucciones específicamente con el uso con superficies que tienen contacto con comida. Las instrucciones dadas por el fabricante se han seguido estrictamente.

Juguetes: Enfermedades transmisibles pueden ser transmitidos de un niño a otros si los juguetes están contaminados con heces, saliva, moco, vomito, y no se han lavado, aclarado, y esterilizado. Ya que facilidades grandes de cuidado de niños exponen a los niños a un número más grande y la variedad de organismos que causan enfermedad, el riesgo de la transmisión de la enfermedad es mayor. Ya que los niños pueden poner juguetes en su boca, se consideren las superficies de contacto con comida y se desinfectaran con un agente aprobado por el USDA o ser etiquetados por el fabricante para el uso y tiene instrucciones específicamente con el uso con superficies que tienen contacto con comida. Las instrucciones dadas por el fabricante se han seguido estrictamente.

Las superficies de cambiar pañales y sillas de baño: Estos artículos pueden ser contaminados con heces de enfermedad que puede ser transmitida a otros niños si no correctamente lavado y esterilizo después de cada uso. Los niños absorben químicos en sus cuerpos mucho más fácilmente que los adultos. También los niños pueden tocar estas superficies y luego puso sus manos en su boca. Por lo tanto, las superficies de cambiar pañales y sillas de baño son tratados como superficies en contacto con comida y deberán ser desinfectados con un agente calificado D-2 por USDA o tiene instrucciones específicamente

con el uso con superficies que tienen contacto con comida. Las instrucciones dadas por el fabricante se han seguido estrictamente.

La política: Los productos que contienen compuestos fenólicos no están aprobados para su uso en superficies de contacto de comida y no deben ser usados para esterilizar superficies de contacto de comida, juguetes, superficies de cambiar pañales, pisos del niño/ infantiles, o sillas de baño.

Tiempo de Corrección:
Según notificación.

4. Los artículos siguientes se lavado, aclarado, y esterilizado al menos diariamente [19 CSR 30-60.090 (1) (B) (D), 19 CSR 30-62.052 (1) (B), 19CSR 30-62.082 (B) 2. A. (II) and (VI)]

a. Los inodoros, urinarios, y lavatorios de mano.

b. Pisos no absorbentes en espacios del niños/ infantiles.

Nota: Las reglas de LE permiten alfombras en unidades del niño/ infantiles.

c. Los juguetes del niños/ infantiles usados durante el día.

Nota: Los pisos y juguetes mencionados anteriormente deben ser esterilizados con productos aprobados. Los inodoros, urinarios, y lavatorios de mano deben ser esterilizados con productos seguros pero no necesitan ser esterilizados con un desinfectante tasado D-2.

Razón: Por el uso diario, los artículos mencionados se contaminan con gérmenes que causan enfermedades. Esterilizarlos reducirá la extensión de enfermedad.

Tiempo de Corrección
Según notificación.

5. Paredes, techos, y pisos limpios y en buen estado. Limpiado y esterilizado cuando en contacto con los fluidos del cuerpo [19 CSR 30-60.090 (2) (F) 1., 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Razón

Alfombras libre de microorganismos es prácticamente imposible. En un intento de reducir el riesgo de transmisión de la enfermedad, las alfombras que es contacto con las heces, la orina, la saliva, y el vómito se debe lavar, aclararse, y esterilizarse con un agente tasado D-2 por el USDA.

Tiempo de Corrección

Según notificación.

Nota: Las reglas de LE permiten alfombras en unidades del niño/ infantiles.

6. Equipos de prueba disponibles para comprobar concentración apropiada de los agentes de esterilizar [19 CSR 30-60.090 (1) (C), 19 CSR 20-1.025{4-502.11}, 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

- Tiras de prueba de cloro, u otras tiras de prueba (depende en tipo se esterilizar) debe estar disponible para uso siempre en la facilidad de cuidado de los niños.
- Soluciones de esterilizar preparadas en botellas de pulverización para el uso durante todo el día será probado por lo menos una vez al día para determinar sus fuerzas antes de la utilización.
- La concentración de soluciones de esterilizado del cloro para el método limpio en lugar es 100 ppm a 200 ppm (1 cucharilla por galón del agua) para el método de la inmersión, 50 ppm a 100 ppm (1/2 cucharilla por galón del agua).
- Las tiras de prueba también son útiles para determinar si la concentración es adecuada para esterilizar utensilios que están limpiados por el método de la inmersión.
- Si se utiliza amonio cuaternario, fuerza debería ser de 200 ppm a 400 ppm. Leer la etiqueta del fabricante para tiempo de contacto.

Nota: No es requiere que mezclar una nueva solución en botella diariamente si la concentración de solución que esteriliza se prueba una vez al día y las fuerzas requeridas se mantienen.

Nota: Si desinfección se logra por el método de calor, cinta de prueba de calor debe ser usado para probar la temperatura del agua en la superficie del utensilio. Una temperatura de 160°F es requerido en la superficie del utensilio.

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. El inspector debe suministrar una lista de negocios que venden tiras de prueba. El cuidador puede enviar por correo un recibo al inspector que muestra 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 [10 CSR 20-1.025 {4-803.11} 19 CSR 30-60.090 (1)]

- Ropa sucia no debe almacenado en la cocina o en áreas de almacenamiento de la comida.
- Ropa sucia no debe almacenado en contenedores no absorbentes o bolsa de la lavandería lavable hasta que quitado para lavado.
- El proveedor debe lavar sus manos después de manipulada ropa sucia.
- Sólo los alimentos envasados sin abrir y los artículos del servicio de una vez envasado sin abrir se pueden almacenar en un lavadero.

Razón

Algunas facilidades de cuidado de los niños tienen lavadoras y secadoras en o cerca de la cocina y preparación de alimentos o están cerca de áreas de almacenamiento de la comida. 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.

También, la ventilación del secador debe ser ventilada adecuadamente para afrontar suficientemente polvo y las pelusas de estas actividades y de protección contra la contaminación cruzada. No hay acumulación de pelusas o polvo de actividades de lavandería puede ocurrir en las áreas de preparación de la comida. Solo los alimentos envasados sin abrir y los artículos del servicio de una vez sin abrir se pueden almacenar en un lavadero.

El inspector debe observar como la ropa sucia es almacenado y hablar con el proveedor sobre donde y cuando la lavandería ensuciada se maneja y los mejores métodos para evitar la contaminación enfadada ocurrir. Ropa sucia no debe almacenar en el área de preparación de la comida.

Tiempo de Corrección
En el momento de la inspección.

G. EQUIPO DE LA COMIDA Y UTENSILIOS

19 SR 30-62.082 (5) (D)

- 1. Los artículos de servicio de un uso no son usados otra vez [19 CSR 20-1.025 {4-101.11 (A) a través de (E)}**

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.

2. Todo equipo de la comida y los utensilios están en buena reparación [19 CSR 20-1.025 {4-201.11}]

- Alguno equipo de comido o utensilio que no puede limpiar adecuadamente o hace picado, rajado, abollado, o desconchado, se sustituirá.

Razón

Equipos para alimentos en mal estado son difíciles de limpiar y esterilizar, puede permitir acumulación de alimentos y el suelo, lo que puede apoyar el crecimiento de microorganismos, por lo que puede causar la contaminación cruzada. Las acumulaciones de la comida y suelo también pueden causar un problema los roedores e insectos.

Tiempo de Corrección
El momento de la inspección.

3. Preparación de alimentos y las áreas de almacenamiento tienen iluminación adecuada. [19 CSR 20-1.025 {6-303.11}, 19 CSR 30-62.082 (2) (A) 4.]

Razón

La iluminación adecuada en preparación de la comida y áreas de almacenamiento permite ver cuando estas áreas necesitan limpieza y permite la identificación de la comida en la condición pobre. Iluminación adecuada también ayuda a impedir la mezcla accidental de sustancias toxicas con la comida y permite que se lea las etiquetas. También, iluminación adecuada es un factor de seguridad importante para cuidadores que trabaja con el recorte de utensilios y maquinas.

Tiempo de Corrección
Las bombillas incendiadas deben ser sustituye en el momento de la inspección. Accesorios de iluminación adicional se deben instalar 30 días a partir de la notificación o antes de la fecha de vencimiento.

4. El equipo de la cocina que produce el exceso de grasa vapores, el calor, y la humedad esté bien ventilado. [19 CSR 20-1.025 {6-304.11}, 19 CSR 30-60.090 (5) (B), 19 CSR 30-62.082 (2) (A) 6.]

- La ventilación mecánica exterior no se requiere a menos que otros métodos no sean suficientes para prevenir la acumulación de vapores cargados de grada, humedad, calor.

Razón

Suficiente ventilación reduce la condensación que puede caer en la comida o en utensilios o superficies de preparación de comida así inhibir el crecimiento de microorganismos. También ventilación suficiente mantiene las paredes y los pisos limpios y agota olores desagradables.

Nota: Este requisito no está destinado a ser utilizado como una cuestión de seguridad del fuego. Las cuestiones de seguridad del fuego en cuanto a equipo de cocinar y peligros de incendio son dirigidas por la división de la seguridad del fuego en sus requisitos. Si surgen problemas durante una inspección sanitaria en cuanto a la ventilación de equipo de cocinar y seguridad del fuego, póngase en contacto con el BCCSL EPHS para la acción adicional.

Tiempo para Corrección

La ventilación apropiada se debe proporcionar 30 días después de la notificación o antes de la fecha de vencimiento.

5. Las facilidades deben tener la refrigeración mecánica para el uso de la facilidad solo. Excepción: Las facilidades licencias exentas se aprobaron ANTES al 31 de octubre 1997.

[19 CSR 30-60.090 (4) (B), (9) (F), 19 CSR 30-62.082 (5) (B)]

- Todas las facilidades deben tener la refrigeración adecuada para almacenar la comida fría y potencialmente arriesgada con seguridad.

Nota: Muchas facilidades exentas de licencia operadas por organizaciones religiosas que funciono antes de capítulo 210 RSMo se ha aplicado, comparten espacio del refrigerador con otros grupos dentro de la iglesia. Estas facilidades permiten a compartir espacio si la comida para la operación del cuidado de los niños se almacena separada de otras funciones de la iglesia. Cualquier facilidad exenta de la licencia aprobada después de 31 de octubre de 1997, es necesario tener un refrigerador separado para la comida del centro de cuidado de los niños sólo.

Nota: Los empleados de la facilidad de cuidado de los niños pueden almacenar almuerzos de la casa en el refrigerador si se almacena separada de la comida de la instalación y se almacena de modo que no contaminen la comida de la instalación.

Razón

La refrigeración mecánica adecuada ayuda a asegurar que la contaminación cruzada es el mínimo y las temperaturas se mantienen seguros.

Tiempo de Corrección

En el momento de notificación o no hay comida fría o potencialmente arriesgada puede guardar dentro del local hasta que se corrija.

6. Ningún alfombrado o cubre suelos absorbentes en área de preparación de la comida. [19 CSR 20-1.025 {6-201.14}, 19 CSR 40-60.090 (4) (D)]

Excepción: Facilidades de L.E con 10 o menos niños, deben tener alfombras si guarda limpia y libre de escombros de la comida.

Razón

Las caídas de la comida son inevitables en el área de preparación de la comida. El alfombrado y materiales absorbentes no se pueden completamente limpiar cuando la comida se derrama en ellos. Las facilidades de cuidado de los niños más grandes preparan y manejan cantidades grandes de la comida; por lo tanto el alfombrado en el área de preparación de la comida creará condiciones antihigiénicas. Alfombras con caídas de la comida servirá como un atrayente y aniden las plagas.

Tiempo de Corrección

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

7. Equipo de almacenaje y preparación adecuado para alimentos calientes. [19 CSR 30-60.090 (4) (B), 19 CSR 30-62.082 (5) (B)]

Nota: El equipo necesita estar en la capacidad de la facilidad y el número de comidas preparadas cada día. La mayoría de facilidades necesitaran al menos una estufa con cuatro hornillas y horno para cocinar la comida. Alternativos para cocinar y equipo para almacenaje caliente podrá ser sustituido por un horno y estufa con cuatro hornillas sobre la aprobación de BCC. Las combinaciones de microondas, sartenes electrónicos (basado a la aprobación del inspector de fuego) y hornos de la convección se pueden aprobar para el uso si el tamaño del equipo es suficiente para la capacidad de la facilidad. Revisar el menú y hable con el proveedor en relación a los tipos de comida que se preparará para determinar si el equipo de cocina propuesto es adecuado para el menú planeado.

Nota: Porque las microondas cocinan la comida desigualmente, los microorganismos no se pueden matar cuando la comida está preparada. Los alimentos preparados en una microonda requieren:

- Alcanzar una temperatura interna de 165°F en todas las partes de la comida.
- Agitar o girar en todas partes o a mitad de proceso de cocina para compensar la distribución desigual del calor.
- Sea cubierta para retener la humedad superficial.
- Sienta por 2 minutos después de cocinar para obtener equilibrio temperatura.

- Las microondas se utiliza para mantener los alimentos calientes serán equipados con una sonda de temperatura calor.

Nota: Ollas eléctricas no son aprobados para cocinar o recalentar los alimentos. El tiempo de cocinar de olla eléctrica permite que la comida permanezca en la zona de peligro para largos periodos de tiempo. Los organismos que causen enfermedades tienen tiempo para cultivar y causar la enfermedad cuando las temperaturas están en la zona de peligro para mucho tiempo. Ollas eléctricas pueden ser utilizadas para mantener temperaturas cuando la comida ha alcanzado las temperaturas internas apropiadas por otras fuentes aprobadas.

Razón

Si el equipo de almacenaje y cocina adecuado no está presente en la facilidad, los alimentos preparados no están seguros para los niños que consumen.

Tiempo de Corrección

Según notificación. Comida caliente no debe preparar o almacenar en la facilidad hasta que equipo adecuado esté disponible en el sitio.

8. Las facilidades con capacidad de 20 niños o menos tendrá:

a. El lavavajillas mecánico que esteriliza; o emplee un aclarado adicional que esteriliza junto con el lavavajillas mecánico; o un compartimiento 3 lavabo o fregadero del compartimento o un fregadero del compartimento con un tercer compartimento portátil para el paso final que esteriliza. [19 CSR 30-60.090 (5) (C) and (D), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

- Los lavavajillas domésticos que consistentemente alcanzar 160 ° F se puede utilizar para desinfectar platos en instalaciones con una capacidad de 20 niños o menos.
- Los lavavajillas domésticos que usados para desinfectar facilidades con una capacidad de 20 niños o menos debe ser aprobado de NSF (fundación de saneamiento nacional).
- El proveedor es requerido a tener las tiras de prueba de calor para determinar si la maquina está alcanzando la temperatura apropiada.
- Los lavavajillas debe tener la capacidad de esterilizar todos los utensilios y ollas usados durante la preparación de comida.
- Si la lavavajillas domestico no alcanza consecuentemente la temperatura requerida, un paso de esteriliza se debe conducir manualmente.
- Desinfección manual de todos los compartimentos debe ser bastante grande para sumergir completamente todos los utensilios deseados a ser esterilizado por este método.

- Un lavabo vacío de las manos debe estar disponible siempre durante la preparación de la comida. El lavabo será lavado, aclarado, y esterilizado antes del lavado de utensilios.

b. Si un lavavajilla mecánico se usa, mínimo de dos fregaderos localizados en la preparación de la comida para;

- 1) Solamente para lavar los manos**
- 2) Solamente para la preparación de la comida**

Nota: El lavabo por las manos deben ser marcados.

Razón

Utensilios que no son lavados, aclarados, y esterilizados correctamente tener el potencial de propagar enfermedades.

Tiempo de Corrección

Dentro de 30 días de notificación o antes de fecha de vencimiento de inspección

9. Las facilidades con una capacidad de más de 20 niños aprobados ANTES del 31 de octubre 1991 deben tener:

- a. El lavavajillas mecánico que esteriliza; o emplee un aclarado adicional que esteriliza junto con el lavavajillas mecánico; o usa un lavabo con tres compartimientos. [19 CSR 30-60.090 (5) (D), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]**

Ver la razón y tiempo de corrección in la sección 8 A. Cuando esterilizando utensilios manualmente, las instalaciones con una capacidad de más de 20 niños no pueden utilizar un compartimento portátil para esterilizar utensilios.

b. Si un lavavajilla mecánico se usa, mínimo de dos fregaderos localizados en la preparación de la comida para;

- 1) Solamente para lavar los manos**
- 2) Solamente para la preparación de la comida**

Nota: El lavabo de mano debe ser marcar.

Razón

Ver la razón en G8

Tiempo de Corrección

Ver tiempo de corrección en G8.

10. Las facilidades con una capacidad de más de 20 niños aprobados DESPUES del 31 de octubre 1991 deben tener:

- a. **Las instalaciones localizadas en la residencia de los proveedores deben tener espacio separadas para la preparación de la comida y áreas de almacenamiento.** [19 CSR 30-62.082 (5) (D)]
- b. **Un lavavajillas comercial o fregadero de tres compartimentos además de un lavado de manos separado.** [19 CSR 30-60.090 (5) (D), 19 CSR 30-62.082 (5) (D)]
 - Lavavajillas comerciales debe sanear por métodos químicos o calor.
- c. **Si usa un lavavajillas comercial, un fregadero situado en el área de preparación de la comida.** [19 CSR 40-62.082 (5) (D)]

H. Comida por otro proveedor

1. **Comida por otro proveedor que es aprobado y examinado.** [19 CSR 30-60.090 (9) (D), 19 CSR 30-62.082 (5) (A)]

Razón

Es la responsabilidad del proveedor para asegurar la seguridad de los alimentos se sirven a los niños. Servicio de alimentos de una fuente aprobada es una manera de determinar que la comida está segura de consumir.

Tiempo de Corrección
En el momento de inspección.

2. **Las temperaturas de la comida mantenidas seguras durante el transporte.** [19 CSR 20-1.010 (7)]

Los proveedores deben asegurar que la comida proporcionado por de otra fuente llegue a la temperatura apropiada. Cuando la comida llega a la facilidad, las temperaturas de alimentos potencialmente arriesgados calientes y fríos deben ser tomadas por el proveedor. Si el inspector está presente cuando los alimentos se entregan, el inspector debe registrar la temperatura de la comida caliente y fría que es potencialmente arriesgada.

3. **Una facilidad que usa comida de otro fuente exclusivamente, debe tener un lavabo para las manos en la cocina/ área de servicio de comida.**

Razón

Las manos deben lavados antes de servir comida a los niños.

Tiempo de Corrección

Los fregaderos de mano se deben instalar treinta días después de la notificación. Las nuevas instalaciones deben tener instalados antes de que se hayan aprobado inicialmente.

- 4. Facilidades no usando utensilios que usados una vez exclusivamente cumple con requisitos de lavado de platos aplicables como declarado en sección G8, G9, o G10.**

Razón

Si platos y utensilios lavados en la facilidad el equipo de lavado de plato apropiado se requiere. Los platos no limpiados correctamente pueden extender la enfermedad.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de la notificación. Nuevas facilidades deben tener equipo apropiado para lavar los platos antes se aprobado inicialmente.

- 5. La comida y artículos relacionados con la comida protege de la contaminación durante el transporte.**

Tiempo de Corrección

En el momento de notificación.

I. Los Baños

- 1. Limpiado como necesario o por lo menos una vez al día.** [19 CSR 30-60.090 (1) (A), (2) (A), 19 CSR 30-62.082 (3) (A) 7.]

Nota:

Cuando determinando si una violación está presente, el inspector debería evaluar si las condiciones actuales se deben a no limpiar el baño bastante a menudo o las condiciones observadas se producen por uso normal de los niños. Un olor de la orina fuerte, el molde, y la suciedad acumulada es la indicación que el baño no es limpiado cuando sea necesario.

Razón

Los baños son área principal donde se encuentran los gérmenes de las heces. Si no limpian baños regularmente, pueden llegar a ser una fuente para la propagación de la enfermedad.

Tiempo de Corrección

Los baños deben limpiarse tan pronto como notificado. Un horario de limpieza rutinario se debería establecer para asegurar que los cuartos de baño sean limpios.

2. Las toallas de papel almacenados y distribuidos en una manera que minimiza la contaminación. Todo el equipo está en buenas condiciones. [19 CSR 30-60.090 (2) (B) and (C) 19 CSR 30-62.082 (3) (A) 1., 3. And 4.]

- Todos los fregaderos, los urinarios, y los servicios que se requieren basados en la capacidad de la instalación deben estar en la reparación buena, funcionamiento y suministra con agua a presión.
- Los dispensadores de las toallas de papel y papel higiénico deben estar en la reparación bien y en orden de trabajo.

Razón

Accesorios rotos y los distribuidos pueden llevar un sobre el uso de otro equipo y pueden llevar condiciones antihigiénicas.

Tiempo de Corrección

Todos los fregaderos, servicios, y urinarios requeridos deben reparar dentro de un plazo acordado pero no exceder 30 días. Durante el periodo interino, el proveedor está obligado a asegurar los accesorios están funcionamiento y las condiciones de baño son sanitarias. Si ningunos accesorios estén en funcionamiento, la instalación debe cerrar hasta las operaciones normales pueden ser mantenidos.

3. Las instalaciones aprobados después del 31 de octubre de 1991 tienen cuarto de baño adjunto con las paredes y puertas sólidas, puertas cerradas cuando no están en uso. [19 CSR 30-60.090 (2) (E), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Razón

Las heces pueden contener organismos que causen enfermedades. Las moscas y otros insectos se atraen a heces. Si no paredes hay piso al techo con la puerta cerrada, las moscas viajan al baño y llevan gérmenes que causan enfermedades a otras partes de la instalación. También los organismos de la enfermedad pueden ser transportadas por al aire y contaminar otras partes de la instalación. La puerta cerrada ayuda a prevenir que estos organismos difusión por toda la instalación. A fin de reducir el riesgo de la transmisión de la enfermedad, las paredes y puertas solidas son necesarios para todas las instalaciones aprobados después de 10/31/91.

Nota: Los niños más jóvenes deben ser supervisados mientras en el cuarto de baño. Los métodos alternativos han sido usados para cumplir el requisito de la puerta sólido y la necesidad de supervisar a niños. Puertas con ventanas Plexiglas se han usado. Si los niños de más edad o los cuidadores utilizar los baños, puede instalar persianas de la ventana. Las persianas se pueden cerrar cuando se necesita, y se abre cuando los niños más pequeños están utilizando el baño. La puerta del cuarto de baño se puede abrir cuando es necesario el monitoreo de los niños y cerrado cuando no está ocupado.

Nota: Programas preescolares que tienen los baños situados fuera de área del cuidado de los niños no son requeridos a tener puertas de los baños. Programas preescolares que tienen baños que están abiertos o que estén conectados a área de cuidado de los niños que es aprobado debe cumplir con este requisito.

Tiempo de Corrección

Nuevas facilidades no pueden ser aprobados hasta los cuartos de baño están totalmente cerrados y las puertas se han instalado completo. Las facilidades existentes que fueron aprobados después de 10/31/91 pueden tener un año para cumplir con este requisito. Los puertos del cuarto de baño que se abren cuando no en uso durante la inspección se deben corregir en ese momento.

- 4. Facilidades aprobados después de 31 de octubre de, 1998, deben ser ventilados mecánicamente para evitar moldes y olores.** [19 CSR 30-60.090 (1) (E), 19 CSR 30-62.052 (1) (B), 19 CSR 30-62.082 (3) (A) 7.]

Razón

La ventilación es un factor importante en reducir olores y reducir la transmisión de enfermedades diarrea. Los aerosoles producidos por la limpieza de los inodoros y urinarios permiten organismos que causan enfermedades viajar en el resto de la instalación so no contenido por la ventilación mecánica. Los ventiladores de la ventana sin peligro construidos son aceptables si las cuchillas no son accesibles a los niños y mantiene en todo el momento durante la operación de la facilidad.

Tiempo de Corrección

Todas las facilidades que solicitar la licencia o la aprobación (licencia) deben tener ventilación mecánica antes de su aprobación.

- 5. Lavado de las manos localizados en o inmediatamente adyacentes al baño.** [19 CSR 30-60.090 (2) (B), 19 CSR 30-62.082 (3) (A) 1., 19 CSR 30-62.082 (3) (A) 1., 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Lavado de las manos se deben localizar así son inmediatamente convenientes para el uso de niños y cuidadores.

Algunos proveedores prefieren localizar sus instalaciones de lavado de la mano fuera del baño para supervisar lavado de manos. Esto es aceptable si el fregadero de mano se localiza de modo que sea inmediatamente accesible después de salir del baño. Un guía común usa es que no más de 8 pies del cuarto de baño. Después de salir del baño, el niño o cuidador no debe viajar a través de otra puerta para utilizar el fregadero de lavado de manos.

Razón

Si los fregaderos no son convenientes para el uso, los niños y los cuidados son menos probables a lavar las manos cuando necesario.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de la notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

6. Ningún alfombrado o tapiz absorbente para el suelo. [19 CSR 30-60.090 (1) (A), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Razón

Los cuartos de baño en facilidades de cuidado de los niños más grandes se usan más y más a menudo es necesario limpiar. Las alfombras retienen la humedad y permiten que moldes crezcan y olores para construir. Las alfombras no son fáciles de limpiar y puede provocar condiciones antihigiénicas en el cuarto de baño.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de la notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

7. Iluminación suficiente para limpieza [19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Razón

Iluminación adecuada es imperativa para la limpieza apropiada

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de la notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

8. Ningún almacenaje de cepillos de dientes o juguetes de la boca [19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

- ❖ Almacenamiento de limpiadores para el baño es aceptable si están almacenados fuera del alcance de niños. También material de arte y materiales similares son aceptables si dentro de los armarios.
- ❖ Los artículos como juguetes de niños que se pone en la boca, chupetes, tazas, no se pueden almacenar en el cuarto de baño.
- ❖ Los artículos que no se pone en la boca como materiales de arte y ropa limpia puede ser almacenada en el cuarto de baño si se almacenan en un armario cerrado o contenedor sellado.

Razón

Comida, artículos relacionado con la comida, medicina, juguetes que pone en la boca, cepillos de dientes, y tazas no deben almacenados en el baño. Pueden ser contaminados con materia fecal y propaga enfermedades a los que la usan.

Tiempo de Corrección
A la tiempo de inspección.

J. Unidades del niño/ infantiles

- 1. Si la preparación de la comida ocurre, tendrá un fregadero para la preparación de la comida separada del fregadero de lavado de mano para cambiar pañales.** [19 CSR 30-60.090 (3) (F), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Cuando la preparación de la comida ocurre en la unidad del bebes/niños (la preparación de cereal, formula, etc.) se requiere un fregadero de preparación de la comida. Solo se puede utilizar para la preparación de la comida. El fregadero debe ser separado del fregador de lavado de manos para cambiar pañales por lo menos 18 pulgadas. Los fregadores existentes menos de 18" aparte pueden ser aprobados si eficaz protección están en el lugar entre fregaderos de preparación de la comida y fregaderos de lavado de la mano. No puede lavar las manos en el fregadero de preparación de la comida. Los 19" se determina a través de la medición de los más cercanos al borde del fregadero de la espiga del otro fregadero. El fregador de lavado de la mano se debe marcar.

Si la comida de la unidad del bebe/ niño está preparada en otro espacio apropiado, este requisito no se aplica.

Razón

Los fregadores de lavar las manos para cambiar pañales están contaminados con materia fecal. Si el mismo fregadero es usado para preparar comida, la contaminación con materia fecal ocurrirá. Estas actividades deben ocurrir en fregaderos separados para prevenir la contaminación.

Tiempo de Corrección

La práctica de preparar alimentos usando el fregadero de lavado de la mana para cambiar pañales en el espacio de bebes/ niños debe para según la notificación. Preparación de la comida debe ocurrir en una área aprobada para preparación de la comida hasta que el equipo apropiado se instale en la unidad del bebe/ niño.

- 2. Los utensilios usados en la unidad del bebe/niño lavado, aclarado, y esterilizado después de cada uso con métodos adecuados y equipo.** [19 CSR 30-60.090 (3) (F),19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Si los utensilios se lavan en la unidad del bebe/niño, el equipo apropiado se debe usar para esterilizar. El equipo requerido se basa en la capacidad de la unidad de bebés y niños. Consulte las secciones G8, 9, y 10 para determinar el tipo de equipo requerido. El fregadero de lavado de la mano

para cambiar pañales no se puede usar para lavado, aclarando, o esterilizado de utensilios.

Los utensilios de bebés/niños debe lavados, aclarando, y esterilizados en lavavajillas aprobadas en otras partes de la facilidad.

Razón

Los utensilios pueden estar contaminados con materia fecal si lavar en el fregadero de la mano en la superficie de pañales.

Tiempo de Corrección

El lavado del utensilio se debe hacer en un área aprobada hasta que el equipo apropiada sea instalada en la unidad de bebés/niños.

K. Área de cambiar pañales

- 1. Ningunos utensilios o juguetes se lavaron, aclarado, o almacenado en el área de cambiar pañales.** [19 CSR 30-60.090 (3) (F), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

Razón

Los utensilios se pueden contaminar con los gérmenes que causan enfermedades cuando limpiado o almacenado en la proximidad inmediata con áreas de cambiar pañales.

Tiempo de Corrección

Según la notificación.

- 2. Fregadero de la mano con agua corriente caliente situada en el área de cambiar pañales inmediatamente accesibles a la superficie de pañales.** [19 CSR 30-60.090 (3) (A), 19 CSR 30-62.082 (4) (A) and (D)]

El fregadero de mano deberá estar equipado con agua caliente, jabón, y métodos sanitarias para secando las manos. El fregadero se debe localizar de manera que es accesible inmediatamente (dentro de 8 pies) a la superficie de cambiar pañales, pero también debe localizar así el proveedor puede mantener la supervisión de los niños mientras que lavarse las manos. Los proveedores con nueva licencia no deben pasar por una puerta para lavar manos después de cambiar pañales. Consulte la sección D2.

Razón

Un fregadero de lavado de las manos que esta inmediatamente disponible (dentro de aproximadamente 8 pies) después de cambiar pañales, asegura que las manos se laven y los gérmenes del material fecal no se pasaran a los otros niños y superficies en el espacio del cuidado de los niños.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

3. Superficie de cambiar pañales es lisa, fácil de limpiar, no absorbente, y en buen estado [19 CSR 30-60.070 (1) (F) 1., 19 CSR 30-62.082 (4) (A)]

La cinta no puede ser usada para reparar rasgón en la superficie de cambiar pañales porque no dejan la superficie lisa y fácil de limpiar.

Razón

Las superficies de cambiar pañales será sustituido si tienen grietas, agujeros, y rasgones. La superficie no puede ser esterilizada cuando en mal estado. La superficie también debe ser lisa y no absorbente. Los patrones del tipo acolchado no son deseables y deben reemplazarse cuando se deterioran. Todas las superficies de cambiar pañales deben ser no absorbentes.

Tiempo de Corrección

Dentro de treinta días de notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

4. Los pañales sucios almacenados en un contenedor sólido y no absorbente con tapas apretadas localizar en el área de cambiar los pañales [19 CSR 30-60.090 (3) (E), 19 CSR 30-62.182 (1) (E) 5.]

- Para limitar contaminación posible, los pañales individuales no deben llevar fuera después de cada cambio de pañal.
- 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.
- 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.

Tiempo de Corrección

Según notificación. Si un contenedor de pañales debe ser comprado el cumplimiento se requiere antes del vencimiento.

5. Contenedor de pañales sucios vacío, lavado, aclarado, y esterilizado diariamente [19 CSR 30-60.090 (1) (A), 19 CSR 30-62.052 (1) (B)]

- El contenedor de pañales debe ser vacío y lavado, aclarado, y esterilizado como necesario o al menos al final del día.

Razón

Los contenedores de pañales limpiados y esterilizados ayudan a reducir la diseminación de la enfermedad y los olores.

Tiempo de Corrección
Según notificación.

L. Eliminación de Basuras

1. Número adecuado de contenedores [10 CSR 20-1.025 {5-501.16 (A)}]

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

Razón

Basura que no está en un contenedor atraerá las plagas.

Tiempo de Corrección
Dentro de 30 días o antes de la fecha de vencimiento de la inspección.

2. Limpia, no absorbente, y en buen estado [19 CSR 20-1.025 {5-501.13}]

- 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, roedores, y otras plagas.
- Los contenedores de basura deberán ser en buena condición y libre de grietas y agujeros.

Razón

Los contenedores que no se limpian periódicamente atraerán las plagas.

Tiempo de Corrección
Si las plagas están presentes, se debe vaciar y limpiar dentro de las 24 horas.

3. Área de la basura exterior limpia; contenedores cubiertas siempre [19 CSR 20-1.025 {501.110}]

- Los contenedores de almacenaje del fuera deben ser cubiertos de tapas apretadas para prevenir la entrada de insectos, roedores, y otros parásitos.
- El uso de bolsas de plástico y papel sin protección para el almacenaje de la basura fuera se prohíbe.

Razón

Mismo a razón en L2.

Tiempo de Corrección

Según notificación o antes de la fecha de vencimiento de inspección.

4. Contenedores de basura de comida dentro de la facilidad son cubiertos según se requiera [19 CSR 30-60-090 1 (A)]

- Contenedores de basura en uso durante el proceso de preparación de la comida no tienen que ser cubiertos. Cuando lleno se deben vaciar 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.
- Contenedores de basura que puede exponer a los niños a fluidos del cuerpo se requieren tener una tapa.
- Los baños utilizados por personal femenino debe tener un contenedor por la basura cubierto.

Razón

Contenedores de basura que contienen alimentos o fluido del cuerpo puede atraer plagas. Las plagas pueden propagar enfermedades en la facilidad. Los niños pueden jugar en contenedores de basura y exponerse a la enfermedad y otros riesgos.

Tiempo de Corrección

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

5. Los baños utilizados por el personal tener un contenedor que es cubierto

Razón

Las medidas adecuadas se deben usar para artículos de la disposición apropiados durante el ciclo menstrual. Los receptáculos cubiertos prevendrán la extensión de enfermedad por moscas y otros insectos.

Tiempo de Corrección

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