



LISTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA MINISTERIOS CON GUARDERÍAS REGISTRADAS SIN LICENCIA

Formulario Estatal 57681 (R0 / 12-24)

ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES Y FAMILIARES

OFICINA DE PRIMERA INFANCIA Y APRENDIZAJE EXTRAESCOLAR

Nombre del ministerio		Número de registro	
Ubicación del establecimiento (número y calle, ciudad, estado y C. P.)		Condado	
Dirección postal (número y calle o casilla de correo, ciudad, estado y C. P.)		Condado	
Tipo de estructura ☐ Iglesia ☐ Escuela ☐ Residencial ☐ Local ☐ Otro		Número de teléfono ()	
Fuente de expendio	Preparación de alimentos ☐ Cocinas ☐ Almuerzos caseros ☐ Expendio ☐ Almuerzo y cocina ☐ Almuerzo y expendio		
Fecha de la inspección actual (día, mes, año)	Hora de la inspección Inicio ☐ AM ☐ PM Fin ☐ AM ☐ PM		
Nombre del inspector	Nombre del director		
Finalidad de la inspección actual Renovación anual	Días de atención (marque todas las opciones que correspondan) ☐ Domingo ☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado		
Propuesta	Horarios de atención:		
Seguimiento de quejas	Desde: Hasta:		
Asistencia técnica del equipo	Servicio público de agua:	Servicio privado de agua:	Número IDEM Muestra de agua (fecha)
Muestra de agua: Bacteria	Servicio público		Servicio privado
☐ Presente ☐ Ausente			

I - MINISTERIO CON GUARDERÍA

1. REGISTRO SEGÚN EL CÓDIGO ADMINISTRATIVO DE INDIANA, ART. 3-4.5:	NO	N/A	REPETIR	
a. REGISTRO: Proceso <u>completo</u> y <u>actualizado</u> [3-4.5-2(a)]				*
b. SALONES DE LA GUARDERÍA: <u>Inspeccionados</u> y aprobados antes de usarse (12-17.2-6-4)				1
c. AVISO DE INSPECCIÓN O REGISTRO colocado en un lugar visible (12-17.2-6-6)				1
d. Publicidad como ministerio con guardería (12-17.2-6-10)				1
TOTAL				

2. APROBACIÓN DE LA DIVISIÓN DE SEGURIDAD EDILICIA E INCENDIOS	NO	N/A	REPETIR	
a. Aprobación de parte de la División de Seguridad Edilicia e Incendios (12-17.2-6-6)				*
TOTAL				

3. ESTABLECIMIENTO	NO	N/A	REPETIR	
a. PREDIO <u>limpio</u> , <u>higiénico</u> , <u>seguro</u> , <u>bien reparado</u> (3-4.5-4)				2-20
b. EQUIPOS, SUPERFICIES INTERIORES, MATERIALES, MOBILIARIO, OBJETOS <u>limpios</u> , <u>sólidos</u> , <u>no tóxicos</u> , <u>higiénicos</u> , <u>seguros</u> (3-4.5-4)				2-20
c. EFECTOS PERSONALES, VESTIMENTA, MANTAS se guardan por separado o aparte [3-4.5-6(c)]				1
d. CATRES o CUNAS: 1. Disponibles y usados correctamente para cada niño, son sólidos y con construcción lavable [3-4.5-6(a)]				1
2. Desinfectado correctamente [3-4.5-6(a)]				1

3. ESTABLECIMIENTO (continuación)	NO	N/A	REPETIR	
e. BEBEDEROS / AGUA POTABLE se expende en forma higiénica y no están en los baños (3-4.5-4)				2-5
f. MOSQUITEROS (bien colocados con una maya de 16) sobre todas las ventanas o aberturas exteriores que se usen para ventilar (3-4.5-4)				1
g. MASCOTAS aprobadas, vacunadas correctamente, domésticas, sin enfermedades [3-4.5-4(l)]				2
h. EDIFICIO en condiciones seguras (3-4.5-4)				*
TOTAL				

4. PAÑALES	NO	N/A	REPETIR	
a. LAVADO DE MANOS CORRECTO por parte del personal [3-4.5-6(d)]				*
b. MESA PARA CAMBIAR PAÑALES O CAMBIADOR desinfectado a diario o cuando se ensucia si se usa papel impermeable [3-4.5-6(d)]				1
1. PAPEL (si se usa para el cambiador) es nuevo, impermeable, desechable y cubre el cambiador O [3-4.5-6(d)]				1
2. CAMBIADOR desinfectado después de <u>cada</u> uso a diario o cuando se ensucia [3-4.5-6(d)]				2
c. ÁREA DE LA MESA PARA CAMBIAR PAÑALES no se usa con otros fines[3-4.5-6(d)]				2-5
d. PROCESO DE CAMBIO DE PAÑALES sobre la mesa, cuna limpia e higiénica, solución desinfectante correcta [3-4.5-6(d)]				2-5
e. Recipiente para colocar pañales sucios y materiales del cuidado de la piel bien cubiertos que sean fáciles de desinfectar [3-4.5-6(d)]				2
TOTAL				

5. BAÑOS	NO	N/A	REPETIR	
a. LAVADO DE MANOS correcto por parte de los adultos (después de usar el baño, entre una tarea de la guardería y otra) [3-4.5-6(b)]				*
b. LAVADO DE MANOS correcto por parte de los niños (después de usar el baño, antes de comer) [3-4.5-6(b)]				2-5
c. BAÑOS con inodoros sistema de descarga / lavabos para lavarse las manos (3-4.5-4)				2-5
d. AGUA en cantidad suficiente, bajo presión en cada lavabo para lavarse las manos (3-4.5-4)				2
e. VENTILACIÓN en los baños con ventiladores hacia el exterior, ventanas con mosquitero (3-4.5-4)				1
f. TOALLAS DESECHABLES, JABÓN Y PAPEL SANITARIO entregado o dispensado de manera higiénica (3-4.5-4)				2-5
g. BAÑOS limpios y que puedan desinfectarse (3-4.5-4)				2-5
TOTAL				

6. Título 470, art. 3-4.5-3, del IAC SUMINISTRO DE AGUA, PLOMERÍA, DISPOSICIÓN DE AGUAS SERVIDAS	NO	N/A	REPETIR	
a. SUMINISTRO DE AGUA construido o explotados según el Título 410, art. 6-5.1-8, del IAC, sin incluir el Título 410, art. 6-5.1-8(F), del IAC ☐ SISTEMA PÚBLICO ☐ SISTEMA PRIVADO [3-4.5-3(a)]				*
b. CLOACAS / DISPOSICIÓN DE AGUAS SERVIDAS adecuadas, higiénicas, cumple los requisitos al momento de la inspección: ☐ SISTEMA PÚBLICO ☐ SISTEMA PRIVADO [3-4.5-3(b)]				
1. EXTERIOR				
2. INTERIOR				

6. Título 470, art. 3-4.5-3, del IAC. SUMINISTRO DE AGUA, PLOMERÍA, DISPOSICIÓN DE AGUAS SERVIDAS (cont.)	NO	N/A	REPETIR	
c. PLOMERÍA instalación, mantenimiento correctos, cumple los requisitos de FPBSC y de ISDH [3-4.5-3(b)]				2-5
d. GRIETAS en la tubería, la plomería y los conductos selladas correctamente (3-4.5-4)				1
TOTAL				

7. Título 410, art. 7-24, del IAC. SERVICIO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	NO	N/A	REPETIR	
LAVADO DE PLATOS (<i>marque una sola opción</i>) ☐ 1. Lavado y desinfección de manos en un dispositivo de desinfección comercial ☐ Producto químico ☐ Agua caliente ☐ 2. Lavaplatos y dispositivo de desinfección comercial ☐ Producto químico ☐ Agua caliente ☐ 3. Lavado de platos manual con lavabo de tres compartimentos ☐ Producto químico ☐ Agua caliente ☐ 4. Uso de toda la loza para el servicio, los niños traen el almuerzo, expendio, cocina ☐ 5. Desaprobado para el lavado de platos Agua caliente				
a. Procedimiento colocado para el lavado de platos manual				1
b. LAVADO DE MANOS CORRECTO por parte del quienes manipulan alimentos				*
c. COPIA DEL REGLAMENTO DE SBH, Título 410, art. 7-24, del IAC, en la cocina y cumple con el				1-20
d. LAVADO, ENJUAGUE, DESINFECCIÓN, procedimiento correcto				*
e. ESCURRIDOR, MESA PORTÁTIL PARA PLATOS PROVISTA (<i>para un lavabo de tres compartimentos</i>)				1
f. UTENSILIOS y EQUIPOS que se secan solos correctamente				1
g. UTENSILIOS Y LOZA LIMPIA Y DESINFECTADA manipulada y guardada correctamente				1
h. SUPERFICIES PARA COMER (mesas y sillas altas) que puedan desinfectarse, desinfectada antes y después de cada uso				2
i. SUPERFICIES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS desinfectadas antes y después de usar				2
j. ALIMENTOS sin estar deteriorados, dañados, sucios, contaminados				2-20
k. ALIMENTOS cubiertos al momento de guardarse o mientras se transportan				1
l. ALIMENTOS en su empaque original, sin abrir ni estar dañados				1
m. ALIMENTOS, UTENSILIOS, EQUIPOS Y ARTÍCULOS PARA UN SOLO SERVICIO guardados sobre un material no absorbente a seis pulgadas por encima del suelo como mínimo y en un lugar seco y alejado de materiales peligrosos				1
n. COCINA, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS luces correctamente protegidas				2
o. BASURA y DESPERDICIOS correctamente almacenados (<i>recipiente bien cerrado, tapas sólidas en recipientes herméticos, condiciones higiénicos, cubiertos cuando no se usen</i>)				2
p. ROEDORES e INSECTOS bajo control				1-20
q. Tubos, plomería y conductos, grietas y perforaciones sellados correctamente				2
r. ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS conservados a una temperatura adecuada durante su manipulación o almacenamiento; <u>conservación a alta temperatura de 135 °F o más; conservación a baja temperatura a 41 °F o menos</u>				*
s. CONGELADOR: Termómetro presente, preciso, buena posición de control, alimentos congelados				2
t. ALMACENAMIENTO correcto de alimentos y suministros (<i>con fecha y etiqueta</i>)				2-10
u. TERMÓMETRO DE AGUJA CON VARILLA DE METAL (de 0 °F a 220 °F) disponible, en uso				1
v. UN SOLO SERVICIO, artículos que no se reutilizan				2

7. Título 410, art. 7-24, del IAC. SERVICIO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS (continuación)	NO	N/A	REPETIR	
w. Una vez servicio, las sobras de alimentos se desechan				2
x. ENCARGADOS DE MANIPULAR ALIMENTOS usan delantales y batas limpias; REDECILLA PARA EL CABELLO eficaz				1
y. RECIPIENTES DE ALIMENTOS A GRANEL limpios y con etiquetas				1
z. KIT DE PRUEBA DEL DESINFECTANTE QUÍMICO suministrada y utilizada; solución correcta				2-5
aa. MEDICAMENTOS REFRIGERADOS correctamente almacenados				2
bb. Iluminación adecuada de canchales en cada área				1-2
cc. CRONOGRAMA LIMPIEZA DE LA COCINA publicado y utilizado				1
dd. EQUIPAMIENTO DE COCINA correctamente sellado, manipulado y guardado				1
ee. PLATOS, POTES, SARTENES Y UTENSILIOS guardado de manera que se los proteja de la contaminación				1
ff. LAVABO PARA LAVARSE LAS MANOS en la cocina o en las proximidades, que tenga jabón y toallas desechables				2
gg. PAREDES Y TECHOS DE LA COCINA lisos y fáciles de limpiar				1
hh. COCINA provista si se preparan comidas, colocada de manera conveniente, en buenas condiciones, limpia, segura				2
ii. REFRIGERADOR: TERMÓMETRO PRESENTE, 41 °F o menos y en una posición para su control diario				1
jj. TODOS LOS ALIMENTOS provienen de un abastecedor <u>aprobado</u> , <u>no son caseros</u>				2-10
kk. COCINA o ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS no están en una zona de paso, separados de otras áreas				1
ll. COCINA o ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS no se usan como oficina, actividades para niños, siestas, como área de almuerzo o recreativa para adultos o niños				1
mm. COCINA o ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS en condiciones limpias e higiénica				1-25
TOTAL				

8. EXPENDIO	NO	N/A	REPEAT	
a. EXPENDIO: Temperaturas de los alimentos se verifican y registran al llegar [3-4.5-5(b)]				*
b. EXPENDIO: Recipientes de transporte aislados y lavables, y mantienen las temperaturas de los alimentos [3-4.5-5(b)]				*
c. Horario como control de salud pública, procedimientos escritos en el establecimiento				*
d. Horario como control de salud pública, alimentos correctamente etiquetados				*
e. Horario como control de salud pública, alimentos servidos y desechados correctamente				*
TOTAL				

9. NIÑOS ENFERMOS	NO	N/A	REPEAT	
a. NIÑOS ENFERMOS apartados del resto [3-4.5-6(c)]				1-5
b. SUPERFICIES / ARTÍCULOS en contacto con NIÑOS ENFERMOS se limpian y desinfectan después de cada uso [3-4.5-6(c)]				1-5
TOTAL				

10. REGISTROS	NO	N/A	REPETIR	
a. Registros de vacunación completa para cada niño (Código de Indiana, 12-17.2-6-11)				1-10
b. Avisos para los padres firmados para cada niño (Código de Indiana, 12-17.2-6-7)				1-2
c. Verificación policial de antecedentes penales para cada miembro del personal o voluntario que no tenga condenas (IC 12-17.2-6-14)				*
d. Precauciones generales:, capacitación actualizada, documentación completa (410 IAC 1-4)				2
e. PRECAUCIONES UNIVERSALES, SUMINISTROS disponibles y utilizados (410 IAC 1-4) (Mínimo de guantes de látex, toallas de papel, mascarillas desinfectantes aprobadas, y demás elementos recomendados)				2
f. Abuso o negligencia hacia un menor verificado sin corroborar, de todo el personal y los voluntarios (Código de Indiana, 12-17.2-6-14)				*
g. El operador o director hizo la capacitación aprobada de sueño seguro (Código de Indiana, 12-17.2-6-14.1(a)(1))				
h. Los cuidadores de niños de doce (12) meses de edad o menores hicieron la capacitación aprobada de sueño seguro. (Código de Indiana, 12-17.2-6-14.1(a)(2))				
i. Al menos una (1) persona adulta que tiene la certificación actualizada en resucitación cardiopulmonar estará presente en todo momento. Código de Indiana, 12-17.2-6-7.5 (a)				
j. Una persona que: (1) tenga trabajo, o (2) sea voluntario, como cuidador en un ministerio con guardería, mantendrá la certificación actualizada en primeros auxilios vigente para todos los grupos etáreos de niños presentes. Código de Indiana, 12-17.2-6-7.5 (b)(1) y (2)				
TOTAL				

11. PATIO DE JUEGOS	NO	N/A	REPETIR	
a. PATIO DE JUEGOS: sin riesgos (3-4.5-4)				2-10
b. PATIO DE JUEGOS y EQUIPAMIENTO: con buen drenaje (<i>control de insectos</i>) (3-4.5-4)				2-5
c. PISCINA: Al momento de la presentación, tiene un permiso actualizado del departamento de salud, verificación de una muestra de agua semanal de un laboratorio aprobado (410 IAC 6-2)				2
d. PISCINA PARA NIÑOS: cumple el Título 410, art. 6-2, del IAC (<i>tiene agua filtrada en circulación</i>) (410 IAC 6-2)				2
e. NAPA FREÁTICA: utilizada y desinfectada correctamente [3-4.5-4(l)]				2
TOTAL				

II - BEBÉS / NIÑOS PEQUEÑOS				
1. OBSERVACIÓN DEL SALÓN	NO	N/A	REPETIR	
a. CUNAS y CATRES disponibles para cada niño [3-4.5-6(a)]				1
b. ROPA DE CAMA y MANTAS limpias [3-4.5-6(a)]				1
c. CUNAS y COLCHONES con tamaños correctos, bien reparados, sólidos, materiales lavables [3-4.5-6(a)]				2
d. El persona cumple las prácticas de sueño seguro recomendadas [12-17.2-6-14.1(a)(2)]				*
TOTAL				

2. BIBERONES / SEGURIDAD ALIMENTARIA	NO	N/A	REPETIR	
a. BIBERONES, TETINAS, ETC. que facilite el establecimiento y que estén lavados, esterilizados, y guardados correctamente (los biberones se hierven un minuto; los otros elementos, un minuto) [3-4.5-5(e)]				*
b. TAPAS, TETINAS, BIBERONES Y OTROS ELEMENTOS PARA BEBER se guardan aparte, se tapan y se etiquetan [3-4.5-5(e)]				1-2
c. FRASCOS ABIERTOS de alimento para bebé, biberones llenos con alimento, las leches de fórmula se refrigeran a 41 °F o menos [3-4.5-5(b)]				2-5

d.	COMIDA PARA BEBÉ, LECHE DE FÓRMULA, BIBERONES LLENOS CON LECHE DE FORMULA ABIERTOS se usan en un plazo de 24 horas después de abrirlos según las instrucciones del fabricante [3-4.5-5(b)]				2-5
e.	CONTENIDOS DEL BIBERÓN DE LOS BEBÉS se desechan después de que haya comido [3-4.5-5(b)]				2
f.	ALIMENTACIÓN correcta del frasco con alimento para bebé [3-4.5-5(b)]				1
g.	FECHA DEL ALIMENTO PARA BEBÉ O LECHE DE FÓRMULA aceptable y sin vencer [3-4.5-5(b)]				2-5

[illegible]**CAPACIDAD TOTAL RECOMENDADA:**

PUNTAJE						
PUNTOS POSIBLES	ELEMENTOS N/A (-)	PUNTOS RESTANTES	PUNTOS “NO” (-)	CANTIDAD DE ELEMENTOS CON * “NO” X 20 (-)	CANTIDAD TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS REPETIDOS X 5 (-)	PUNTOS TOTALES
122						

ELEMENTOS CON ASTERISCO		
☐ Suministro de agua	☐ Aprobación de la División de Seguridad Edilicia e Incendios (FBSD)	☐ Procedimientos aprobados de sueño seguro cumplidos
☐ Seguridad edilicia	☐ Biberones, y demás, esterilizados	☐ Manipulación de alimentos potencialmente peligrosa
☐ Expendio	☐ Lavado de manos del personal, encargados de manipulación de alimentos	☐ Registro completo y aprobado
☐ Desecho de aguas servidas	☐ Lavado de manos del personal, guardería	☐ Antecedentes penales verificados
☐ Lavado de platos correcto	☐ Lavado de manos del personal, cambio de pañales	☐ Verificación del Índice de Protección Infantil (CPI)

☐ Lavado de manos de los niños

☐ Infestación por plagas

☐ Estructura edilicia

Porcentaje: _____ Aprobado o No Aprobado
(Puntos totales divididos por los posibles puntos restantes)

Firma del proveedor		Fecha (día, mes, año)
¿El ministerio estaba aprobado al momento de la inspección? ☐ Sí ☐ No	Fecha de aprobación de la inspección (día, mes, año)	

FICHA DE REGISTROS DEL PERSONAL DE MINISTERIOS CON GUARDERÍAS REGISTRADOS

[illegible]

[illegible]

