

Norma 4.5. Instalaciones de cuidado infantil; Ministerios de cuidado infantil registrados

NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5 del CAI) por la Ley Pública (L.P.) 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992. En cualquier texto promulgado donde aparezca una referencia al Título 410, Sección 22-2 del CAI, reemplazar por Título 470, Sección 3-4.5 del CAI”.

Título 470, Sección 3-4.5-1 del CAI Definiciones

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17,2

Sec. 1. Tal como se utiliza en el Título 410, Sección 22-2 del CAI [*esta norma*]:

“Solicitante” se refiere a la persona que es el funcionario ejecutivo local de la organización religiosa, como el presidente del directorio, el presidente de la junta directiva, el jefe del órgano directivo, etc. Independientemente de quién esté a cargo del programa diario, el ministerio de cuidado infantil estará bajo la jurisdicción y gestión de la organización religiosa.

“Certificado de notificación” se refiere a un documento emitido al operador de un ministerio de cuidado infantil registrado que cumple con el Título 410, Sección 22-2 del CAI [*esta norma*].

“Ministerio de cuidado infantil registrado” se refiere al cuidado infantil de día proporcionado como una extensión de una iglesia o ministerio religioso que es una organización religiosa exenta del impuesto federal a las ganancias según la Sección 501 del Código Impositivo Federal, sin licencia pero registrado en la Junta Estatal de Salud y la Oficina del Marshal de Bomberos Estatal conforme a la sección 12-3-2-12.7(c) del Código de Indiana (CI) [*la sección 12-3 del CI fue derogada por la Ley Pública (L.P.) 2-1992, SECCIÓN 897, vigente desde el 14 de febrero de 1992*].

“Instalaciones” se refiere a un ministerio de cuidado infantil sin licencia pero registrado.

“Alimento” se refiere a cualquier sustancia comestible cruda, cocida o procesada, hielo, refresco, bebida o ingrediente utilizado o destinado a ser utilizado en todo o en parte para el consumo humano.

“Equipamiento de cocina” se refiere a estufas, hornos, cocinas, campanas extractoras, rebanadoras, mezcladoras, bloques de carne, mesas, mostradores, refrigeradores, piletas de cocina, lavavajillas, mesas de vapor y artículos similares que no sean utensilios, utilizados durante el funcionamiento de una cocina.

“Alimento potencialmente peligroso” se refiere a cualquier alimento que consista en todo o en parte en leche o productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado, mariscos comestibles, crustáceos u otros ingredientes, incluidos ingredientes sintéticos, en una forma capaz de soportar el crecimiento de microorganismos infecciosos o toxigénicos. El término no incluye huevos enteros limpios, sin grietas, sin olor o alimentos que tengan un nivel de pH de 4,6 o menos o un valor de actividad del agua (Aw, por sus siglas en inglés) de 0,85 o menos.

“Sanitización” se refiere a un tratamiento bactericida eficaz mediante un proceso que proporciona una acumulación significativa de calor o concentración de productos químicos durante suficiente tiempo para reducir el recuento bacteriano, incluidos los patógenos, a un nivel seguro en utensilios y equipamiento.

“Artículos descartables” se refiere a vasos, recipientes, tapas, cierres, platos, cuchillos, tenedores, cucharas, batidores, paletas, sorbetes, servilletas, materiales de embalaje, palillos para dientes y artículos similares destinados a ser utilizados por única vez y luego desechados.

“SBH” se refiere a la Junta Estatal de Salud de Indiana.

“Utensilios” se refiere a cualquier implemento utilizado en el almacenamiento, la preparación, el transporte o el servicio de alimentos.

(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-1 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 16; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 Registro de Indiana (RI) 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-1 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-1 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.

Título 470, Sección 3-4.5-2 del CAI Registro

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17,2

Sec. 2. (a) Solicitud. La solicitud de registro para operar un ministerio de cuidado infantil debe ser presentada anualmente ante la SBH en formularios proporcionados para ese propósito por dicha agencia. Como parte de la solicitud, el solicitante deberá presentar un formulario de declaración jurada de antecedentes penales firmado por un escribano público junto con una declaración que verifique su exención del impuesto federal a las ganancias según la Sección 501 del Código Impositivo Federal.

(b) Certificado de notificación. Un certificado de notificación será emitido a instalaciones que cumplan con el Título 410, Sección 22-2 del CAI [*esta norma*] durante cada inspección trimestral.

(c) Validación del certificado. Un certificado de notificación de ministerio de cuidado infantil registrado se considerará inválido a menos que el solicitante cumpla con la subsección (d) de esta sección dentro de un tiempo razonable.

(d) Requisitos de informe. Será responsabilidad del solicitante informar de inmediato a la SBH los siguientes cambios o eventos:

(1) cuando cambie el solicitante;

(2) si cambia la ubicación de la organización religiosa;

(3) si cambia la ubicación del edificio en el cual se ofrece el servicio de cuidado infantil;

(4) cuando se interrumpe el servicio de cuidado infantil;

(5) un cambio en la ubicación dentro del edificio donde se proporciona el cuidado infantil;

(6) cualquier daño importante causado por un incendio o desastre natural que afecte adversamente las condiciones sanitarias de las instalaciones.

(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-2 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 17; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 RI 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-2 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-2 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.

Título 470, Sección 3-4.5-3 del CAI Suministro de agua, cañerías y eliminación de aguas residuales

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17.2

Sec. 3. (a) Suministro de agua: Los suministros de agua deben construirse y operarse de acuerdo con los requisitos del Título 410, Sección 6-5.1-8 del CAI [*la derogación de la sección 6-5.1-8 del Título 410 del CAI se presentó el 24 de septiembre de 1987, 3:00 p. m.: 11 RI 737*], excluido el Título 410, Sección 6-5.1-8(f) del CAI [*la derogación de la sección 6-5.1-8 del Título 410 del CAI se presentó el 24 de septiembre de 1987, 3:00 p. m.: 11 RI 737*].

A los efectos del Título 410, Sección 22-2 del CAI [*esta norma*], se aplicarán los requisitos del Título 410, Sección 6-5.1-8 del CAI [*la derogación de la sección 6-5.1-8 del Título 410 del CAI se presentó el 24 de septiembre de 1987, 3:00 p. m.: 11 RI 737*], excluido el Título 410, Sección 6-5.1-8(f) del CAI [*la derogación de la sección 6-5.1-8 del Título 410 del CAI se presentó el 24 de septiembre de 1987, 3:00 p. m.: 11 RI 737*] a los ministerios de cuidado infantil registrados.

(b) Cañerías y eliminación de aguas residuales Todos los accesorios de las cañerías deben descargar en un alcantarillado sanitario público siempre que esté disponible a una distancia razonable, o cuando las condiciones del suelo prohíban la construcción de un sistema adecuado en el lugar. Cualquier sistema de tratamiento de aguas residuales en el lugar debe cumplir con los requisitos del Título 410, Sección 6-10 del CAI. Si se va a construir un sistema de tratamiento de aguas residuales de descarga, debe cumplir con los requisitos del Departamento de Gestión Ambiental. El nuevo sistema de cañerías debe cumplir con los requisitos de la Comisión de Prevención de Incendios y Seguridad de la Construcción (FPBSC, por sus siglas en inglés) y la SBH. *(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-3 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 17; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 RI 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-3 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-3 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.*

Título 470, Sección 3-4.5-4 del CAI Edificios, terrenos, equipos, mobiliario, materiales y suministros

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17,2

Sec. 4. Instalaciones físicas. El edificio o sus partes utilizadas para fines de cuidado infantil deben ser estructuralmente sólidos y mantenerse en todo momento en condiciones limpias, seguras e higiénicas, así como en buen estado de reparación.

(1) Todas las superficies interiores, equipos, materiales, muebles y objetos con los que los menores entrarán en contacto deben mantenerse bien mantenidos, en condiciones limpias e higiénicas, y ser de construcción duradera y no tóxica.

(2) Todos los baños deben estar equipados con inodoros con descarga y lavamanos, y con ventilación al exterior. En todos los lavamanos, se debe proporcionar un suministro adecuado de agua, bajo presión, así como jabón y toallas de papel desechables en dispensadores. El papel higiénico en dispensadores debe estar ubicado en cada inodoro.

(3) Los desechos, la basura, los envases vacíos de alimentos, los pañales sucios u otros artículos manchados con fluidos corporales deben desecharse en contenedores herméticos a prueba de agua, convenientemente ubicados y con tapa hermética.

Estos contenedores deben mantenerse en condiciones higiénicas y tapados cuando no estén en uso.

(4) Todas las ventanas abiertas, puertas que se mantienen abiertas para algo que no sea entrar y salir, ventiladores y otras aberturas exteriores deben estar protegidos contra insectos mediante una malla de 16 hilos asegurada de forma segura. Las grietas deben sellarse y el sellado debe aplicarse alrededor de tuberías, cañerías y conductos.

(5) Las instalaciones de agua potable no deben ubicarse en los baños y deben estar construidas con materiales impermeables y de fácil limpieza, y deben mantenerse limpias y en buen estado de reparación. Los bebederos, cuando se proporcionen, deben tener un cabezal de chorro angular con protección y regulador de flujo ajustable de tipo sanitario.

(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-4 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 17; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 RI 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-4 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-4 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.

Título 470, Sección 3-4.5-5 del CAI Sanitización del servicio de alimentos

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17,2

Sec. 5. (a) Servicio de alimentos. La cocina y cualquier otra área de preparación de alimentos deben mantenerse en condiciones limpias e higiénicas, separadas de áreas utilizadas para cualquier otro propósito, y deben estar ubicadas de manera que no se utilicen como pasillo hacia otras habitaciones o áreas. La cocina no debe utilizarse para actividades de los niños o siestas, como área de comedor o recreativa para adultos, o como oficina.

(b) Seguridad alimentaria. Todos los alimentos proporcionados en las instalaciones, para los menores inscritos en el ministerio de cuidado infantil, deben provenir de un establecimiento de alimentos, inspeccionado y aprobado por una agencia gubernamental. Los alimentos deben recibirse en las instalaciones en su envase original, sin abrir, sin daños y deben estar protegidos adecuadamente contra daños y contaminación potencial. Los alimentos deben estar libres de deterioro, suciedad u otra contaminación y deben ser seguros para el consumo humano.

La temperatura de todos los alimentos potencialmente peligrosos debe ser de 45 °F (7 °C) o menos o de 140 °F (60 °C) o más en todo momento. Los alimentos congelados deben mantenerse congelados y deben almacenarse a una temperatura de 0 °F (-18 °C) o menos.

(c) Refrigeradores y congeladores. Se deben proporcionar suficientes instalaciones de refrigeración convenientemente ubicadas para garantizar el mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas durante el almacenamiento. Los refrigeradores y congeladores deben estar en buenas condiciones, limpios, y deben mantener las temperaturas adecuadas. Cada compartimento del refrigerador y congelador debe contar con un termómetro preciso, colocado en una buena posición para su monitoreo diario.

(d) Hornos. Se deben proporcionar suficientes hornos convenientemente ubicados para garantizar el mantenimiento de los alimentos calientes y potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas durante el almacenamiento. Los hornos deben estar en buenas condiciones, limpios y en condiciones de funcionamiento adecuadas y seguras.

(e) Lavavajillas. Cualquier elemento, vajilla o utensilio de cocina de uso múltiple debe lavarse y desinfectarse entre un uso y otro. El lavado y la desinfección de los platos debe realizarse de forma mecánica en un lavavajillas comercial o manualmente en una piletta de tres (3) compartimentos, uno (1) de estos puede ser una piletta o contenedor portátil, lo suficientemente profundo para permitir la inmersión total de los artículos utilizados por la instalaciones. Se deben proporcionar tablas de drenaje o mesas de platos móviles de tamaño adecuado. El procedimiento de lavado de platos manual debe consistir en lavar a fondo utensilios y equipamiento de uso múltiple en una solución detergente en el primer compartimento de la piletta, y enjuagar sin soluciones en el segundo compartimento de la piletta. Una piletta utilizada para lavar platos no debe usarse para lavarse las manos.

Todos los utensilios para comer y beber y, cuando sea necesario, las superficies de contacto con alimentos de todo otro equipamiento y utensilios deben desinfectarse en el tercer compartimento mediante uno (1) de los siguientes métodos:

(1) inmersión durante al menos medio (1/2) minuto en agua caliente limpia, mantenida a una temperatura de por lo menos 170 °F (76 °C); o

(2) inmersión durante al menos un (1) minuto en agua limpia que esté a una temperatura de por lo menos 75 °F (23 °C) y que contenga un agente desinfectante aprobado a una concentración efectiva.

El equipamiento y utensilios limpios y desinfectados siempre deben secarse al aire, nunca con toallas.

Una alternativa al lavado de platos es el uso de utensilios y artículos de servicio único resistentes, todos descartables. Se prohíbe la reutilización de los artículos y utensilios de servicio único.

Todas las mamaderas y tetinas reutilizables de material no descartable proporcionados por las instalaciones deben lavarse y desinfectarse en las instalaciones después de cada uso de la siguiente manera:

Prelavar en agua caliente con detergente en una pileta que no se utilice para lavarse las manos; cepillar de las mamaderas y tetinas por dentro y por fuera con un cepillo para mamaderas y tetinas; hacer pasar agua a través del agujero de la tetina durante el lavado; y enjuagar a fondo con agua caliente limpia. Hervir en agua limpia: las mamaderas durante cinco (5) minutos; las tetinas y tapas, roscas y pinzas durante tres (3) minutos; y deje secar al aire. Almacenar cada artículo por separado en contenedores limpios, tapados y etiquetados.

(f) Almacenamiento. Los recipientes y paquetes de alimentos, utensilios limpios y desinfectados, equipamiento y artículos de servicio único deben almacenarse por lo menos a seis (6) pulgadas del suelo en un lugar limpio y seco de manera que los proteja de la contaminación, los productos de limpieza y materiales tóxicos o peligrosos. Esto no se aplica a alimentos envasados en cajas en recipientes impermeables.

(g) Higiene. Una pileta utilizada exclusivamente para lavarse las manos debe estar ubicada en la cocina y contar con jabón y toallas desechables de un dispensador. Las personas que preparan, manipulan y sirven alimentos deben lavarse bien las manos con agua y jabón y usar toallas descartables para secarse. El lavado de manos debe realizarse antes de comenzar a trabajar y tantas veces como sea necesario para mantenerlas limpias. Las personas que preparan y manipulan alimentos deben usar prendas limpias y lavables (delantales o batas) y cofias efectivas. Todas las superficies de preparación y consumo de alimentos deben desinfectarse antes y después de su uso. *(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-5 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 18; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 RI 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-5 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-5 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.*

Título 470, Sección 3-4.5-6 del CAI Sanitización general

Autoridad: Sección 12-13-5-3 del CI

Afectado: IC 12-17,2

Sec. 6. (a) Camas y cunas. Las camas y cunas deben estar construidas con material resistente y lavable, y desinfectarse después de cada uso; la sanitización semanal de una cama o cuna es aceptable si la cama o cuna se utiliza exclusivamente por el mismo menor cada día. No más de un (1) menor puede ocupar una cuna o cama en un momento dado. Las sábanas y cubrecamas deben mantenerse limpias.

(b) Lavado de manos. Los adultos y los niños deben lavarse las manos después de usar el baño y antes de comer.

(c) Menores enfermos. Los menores enfermos deben mantenerse separados de los demás y todas las superficies y elementos con los que un niño enfermo haya entrado en contacto deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso. Las pertenencias personales deben mantenerse separadas.

(d) Pañales. El cambio de pañales debe hacerse en una mesa, de manera limpia e higiénica. La superficie para cambiar pañales debe desinfectarse después de cada uso y los materiales utilizados para limpiar la piel deben desecharse después de cada uso en un recipiente con tapa que pueda desinfectarse fácilmente. Las personas responsables del cambio de pañales deben lavarse las manos después de cada cambio de pañales. *(División de Recursos Familiares; Título 470, Sección 3-4.5-6 del CAI; presentado el 12 de agosto de 1988, 1:50 p.m. : 12 RI 19; reconfirmación presentada el 12 de julio de 2001, 1:40 p.m. : 24 RI 4235) NOTA: Transferido del Departamento de Salud de Indiana (Título 410, Sección 22-2-6 del Código Administrativo de Indiana (CAI)) a la División de la Familia y el Niño (Título 470, Sección 3-4.5-6 del CAI) por la L.P. 9-1991, SECCIÓN 129, vigente a partir del 1 de julio de 1992.*