

# El Departamento de Sanidad del distrito de Idaho

## Las directrices del cuidado de niños

Esta información tiene la intención de proporcionarle al cuidador de niños una guía sobre temas importantes sobre los cuales se tratan y son inspeccionados durante una inspección del Departamento de Sanidad del distrito. Este documento no contiene toda la información. Los números de los artículos corresponden con el informe de la inspección. IDAPA 16.06.02 – Las reglas regentes sobre los estándares para la licenciatura del cuidado infantil son aplicables a todas las entidades de cuidado infantil que estén licenciadas o reciben subvenciones del Departamento (ICCP).

- 1. La edad del cuidador / Supervisión**

El cuidador/a debe de tener más de 18 años de edad. Las personas de 16 o 17 años podrán cuidar de niños si éstas son supervisadas directamente por un cuidador. Un adulto debe de estar despierto y a una distancia donde pueda ver y oír a los niños.
- 2. RCP/ Curso de primeros auxilios /Rescate respiratorio pediátrico**

En las instalaciones en todo momento se necesita tener al menos **UN** adulto que posea un certificado actual en rescate respiratorio pediátrico, RCP y cuidados de primeros auxilios, adquirido mediante un monitor certificado. Es posible que los empleados adicionales necesiten tener certificados de RCP y primeros auxilios para transportar niños de y a las facilidades. En todo momento debe de haber un adulto entrenado cuidando a los niños. Asegúrese de tomar un curso que haya sido aprobado para ejercer de cuidador en Idaho.
- 3. Proporción entre trabajador/estudiante**

Se debe adherir a la proporción entre el número de niños por trabajador a todas horas de apertura. Las proporciones se determinan mediante un sistema de puntos. Los puntos se determinan según la edad de los niños. Se permite hasta un máximo de doce puntos por trabajador. Los niños de entre cero y menores de 24 meses cuentan como 2 puntos. Los de entre veinticuatro y 36 meses de edad cuentan como un punto y medio. Los de entre treinta y seis meses y 5 años equivalen a 1 punto. Los de entre cinco y 13 años valen ½ de un punto. Las jurisdicciones locales que licencian a los cuidadores de niños pueden que sean más estrictos.
- 4. Pautas sobre enfermedades**

Proporcione un procedimiento escrito donde quede claro lo que se hará en caso de que un niño/a caiga enfermo durante su cuidado. Este procedimiento debe de aclarar lo siguiente:

  - a) Mantener al niño/a alejado de los demás niños para prevenir que la enfermedad se esparza.
  - b) No dejar que los niños acudan si han tenido diarrea, vómitos o fiebre (101° oral, 102° rectal o 100° axilar (sobaco)), acompañados de cambios de conducta u otros síntomas durante un periodo de 24 horas.
  - c) Notificación al padre o guardián.

De acuerdo con IDAPA16.02.10 *Las Reglas y regulaciones regentes de Idaho sobre las enfermedades notificables*, un empleado o niño que haya sido diagnosticado con una enfermedad retractable de la guardería no debe acudir al establecimiento de cuidado de niños hasta que la enfermedad deje de ser contagiosa. Los cuidadores deben seguir la ley IDAPA 16.02.10 080. *Dar parte y medidas de control en la guardería*

- 5 **Registro de vacunas** El Código de Idaho 39-1118 requiere que el registro de vacunas de cada niño/a o razones por las que carece de ellos sean proporcionados en menos de catorce (14) días desde el día inicial de asistencia. Proporcione información sobre vacunas a los padres. Los registros exactos y actuales necesitan estar en el establecimiento y poder ser localizables a todas horas de operación. Visite esta página web para localizar un calendario de vacunas:  
[www.immunize.org/cdc/schedules/](http://www.immunize.org/cdc/schedules/)
6. **Plan y comunicación de un desastre o emergencia** Un teléfono funcional fijo o celular es necesario. El padre o guardián debe de tener acceso al teléfono en caso de emergencia. Tenga visible el nombre y la dirección del establecimiento, el 911, la línea de atención de Idaho 2-1-1 y otros números de emergencia como forma de referencia rápida. Los cuidadores deben de tener los procedimientos y reglas documentados en caso de emergencias causadas por un desastre natural o un evento creado por el hombre. Estos incluyen, pero no son limitados a: Evacuación, reubicación, buscar refugio dentro el lugar, procedimientos en caso de un bloqueo en el interior, comunicación, cómo reunirse con familiares y un lugar para bebés, niños de baja edad y niños con discapacidades. Póngase en contacto con un consejero de sanidad de cuidado infantil si necesita más información.
7. **Detector de humos, extinguidores de fuegos y salidas de emergencia** Centros, grupos y establecimientos de cuidado infantil familiares deben de ser inspeccionados por el cuerpo de bomberos o alguien designado. **Los extinguidores de fuego deben de ser inspeccionados anualmente.**
- **Extinguidor** – Mínimo un extinguidor de fuego (tipo 2A:10-BC)
  - **Detector de humos** – uno por cada área de descanso, pasillo y cada piso. Cada detector debe de tener un botón de prueba.
  - **Salidas de emergencia** – El cuerpo de bomberos local establecerá las salidas de emergencias adecuadas. No podrá haber facilidades en un segundo piso o en un sótano sin tener una salida de emergencia aprobada de antemano.
  - **Los cuidadores familiares no licenciados ICCP** deben de seguir el reglamento establecido por las reglas de Seguridad ante el fuego detallados en las reglas de licenciamiento de cuidado infantil.
8. **Seguridad ante el fuego y plan de evacuación** El plan de evacuación debe de incluir el área del escenario, lugares de salida, rutas de evacuación y lugar dónde se encuentren los extinguidores de fuego. Incluya un calendario rutinario de cuándo se vaya a practicar los avisos de incendios.
9. **Fuente de alimentación /Descongelación**
- Sirva solo leche pasteurizada y jugo.
  - No use comidas en lata caseras excepto las de mermeladas.
  - No use carne de animales salvajes, solamente carne aprobada por la USDA.
  - No descongele comidas usando a la temperatura del lugar.
  - Opciones de descongelación:
    - En la nevera (la mejor opción)
    - Debajo de un chorro de agua fría
    - Mediante la cocción
    - En el microondas y seguido completar su cocción

**10. Preparación de la comida/ Higiene personal**

La preparación de la comida incluye:

- cocinar la carne y aves a temperatura adecuadas
- evitar la contaminación cruzada
- limpieza de manos adecuada
- uso de ropa y mantel limpios durante la preparación de la comida
- minimizar el contacto de manos al descubierto con la comida
- las comidas sin envoltorios no podrán ser servidas una vez el plato esté en la mesa
- use utensilios para servir o guantes siempre que sea posible para prevenir el contacto de manos con las comidas que están listas para comer.

**Limpie sus manos a menudo:**

antes de tocar o preparar comida

antes de ponerse guantes

después de sonarse la nariz

**11. Temperaturas de las comidas/ Termómetros**

Las neveras deben estar equipadas con un termómetro preciso, protegido por metal o plástico. Las neveras deben de estar frías a unos 41° F (38-40° F preferiblemente) o más bajas. Las comidas deben de enfriarse rápidamente a menos de 41° F para prevenir el crecimiento de agentes bacterianos. Los huevos deben de estar dentro de la nevera. Las comidas frías deteriorables deben de estar a unos 41° F o menos. Las comidas calientes deben de estar cocinadas (o recalentadas) a unos 165° F antes de servirse. Después de cocinarlas, las comidas calientes se deben mantener a unos 135° F.

**12. Almacenamiento de la comida/ Contaminación cruzada**

Las comidas cocinadas deben guardarse encima de los alimentos crudos. Guarde los huevos, la carne cruda y aves debajo de las comidas que están listas para servir. Mantenga las comidas almacenadas fuera del suelo y protegidas del polvo, mascotas, agua y otros químicos. No las almacene debajo de tuberías. Las comidas que se guarden en la nevera deben de estar cubiertas para evitar la contaminación cruzada. Vea las **temperaturas de los alimentos** arriba.

### 13. Superficies en contacto con alimentos/ Desinfección

Las superficies que queden en contacto con los alimentos deben de estar limpios (mostradores, mesas, sillas altas, tablas para cortar) y desinfectadas con una solución de cloro de concentración entre 50-200 ppm o amonio cuaternario de 200 ppm. **Tenga tiras de prueba a mano para corregir la concentración.**

#### **MEZCLA DE LA SOLUCION DESINFECTANTE**

**MEZCLA: 1 cucharada de lejía en cada galón de agua caliente. Use lejía líquida sin fragancia, como Clorox, Purex, etc. Nota: Mezcle 3/4 de cucharadita de lejía por cada cuarto de galón de agua. Esta disolución le dará la cantidad máxima preferida de concentración de desinfección (200 ppm).**

#### **OTROS DESINFECTANTES**

Productos químicos y productos desinfectantes que no sean lejía están permitidos siempre que la etiqueta diga que son adecuados para superficies en contactos con alimentos. **Se deben seguir las instrucciones de las etiquetas.**

Las tablas para cortar, los cuchillos, los mostradores, las cazuelas y sartenes, los platos, las tazas, los tenedores y las cucharas deben de estar limpios y saneados, en buen estado, suaves y ser fáciles de limpiar.

Las neveras, las baldas de los armarios, los fregaderos, las lavavajillas y los utensilios donde secar, deben de estar limpios, en buen estado, suaves y ser fáciles de limpiar.

Los trapos de limpieza, los trapos de secar los platos que se hayan usado para las mesas, mostradores, sillas altas, etc. deben de ser aclarados en una solución desinfectante antes y después de cada uso.

Una opción sería usar una botella de espray de solución desinfectante para humedecer los objetos que se vayan a limpiar.

#### 14. Lavado de platos /Desinfección

Los platos, los vasos, los utensilios y los cubiertos deben de lavarse bien en un lavavajillas en un ciclo seco desinfectante o mediante el método de los cuatro pasos.

Use uno de los métodos aprobados por el Distrito de sanidad:

##### A. Lavado en fregaderos o en un lavabo (el método de 4 pasos)

Sería óptimo si para cada paso (del 1 al 3) se podría usar un lavabo diferente.

Aclare o raspe la comida del objeto que se vaya a lavar.

- 1) **Limpie** el objeto en agua caliente con jabón.
- 2) **Aclare** el jabón con agua caliente limpia.
- 3) **Desinfecte** el objeto remojándolo en la solución normal de agua caliente con lejía sin fragancia. Déjelo en remojo al menos por 10 segundos.

**Lea sobre las superficies en contacto con la comida/ Desinfección** para asegurarse de que es la solución correcta.

- 4) **Déjelo secar al viento** en una rejilla de secado.

##### B. Se puede utilizar una máquina automática de lavaplatos

- 1) Se puede usar un lavavajillas como los caseros si tiene secado con aire caliente o un *ciclo de saneamiento*. Los objetos se deben quedar en el lavavajillas hasta que el ciclo haya concluido.
- 2) Las guarderías más grandes deberían de pensar en invertir en un lavavajillas comercial que tenga un aclarado de desinfección, ya que estas unidades tardan menos tiempo y pueden volver a operarse en minutos.

#### 15. Almacenamiento de utensilios

Proteja los utensilios limpios, cristales, platos, cazuelas y sartenes de una posible contaminación. No los almacene debajo de fregadores o en el suelo. Las bandejas de utensilios y los armarios deben de estar limpios. Ponga todos los mangos de los utensilios en la misma dirección. Los cajones que contiene aparatos afilados (cuchillos) deben de estar asegurados con un pestillo contra niños.

**16. Medicinas/  
Substancias  
peligrosas**

**ALMACENE TODOS LOS PRODUCTOS QUIMICOS Y  
MEDICINAS FUERA DEL ALCANZE DE LOS NIÑOS O EN UN  
ARMARIO CON CERREJO.**

**A. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS  
QUIMICOS/TOXICOS/VENENOS**

La lejía, productos de limpieza, desinfectantes, fertilizadores, insecticidas, disolventes u otros productos químicos deben de ser almacenados lejos de la comida e utensilios.

**B. ALMACENAMIENTO DE MEDICAMENTOS**

- 1) Almacene los medicamentos fuera del alcance de los niños.
- 2) Medicinas refrigeradas: Póngalo en un recipiente con tapa o bolsa hermética (Ziploc). Marque: **MEDICINAS**
- 3) Las medicinas que estén en la cocina deben de estar en un recipiente etiquetado **MEDICINAS**.
- 4) Las vitaminas deben de estar almacenadas fuera del alcance de los niños.

Los materiales de limpieza, detergentes, latas de aerosol, pesticidas, aceleradores de belleza y salud, venenos o cualquier otro material tóxico deben de ser guardados en su envoltorio original etiquetado y sólo ser usados según las instrucciones del fabricante y para el propósito previsto. Deben de ser utilizados de forma que no constituyan un peligro para los niños. Cuando no se estén utilizando, los materiales deben de quedarse guardados en un lugar inaccesible para los niños separado de las medicinas y alimentos almacenados.

Todos los materiales de manualidades deben de no ser tóxicos. No se debe comer ni beber alrededor de los niños durante el uso de estos materiales.

**Las plantas venenosas o perjudiciales** que estén en el establecimiento deben de ser inaccesible para los niños. Vea el manual del cuidador de niños si desea más información sobre plantas venenosas.

**17. Cubrir las basuras/  
Sacar afuera**

La basura y los pañales desechables deben de estar en recipientes cubiertos o en bolsas de basura cerradas. Deben de ser sacadas afuera cada día para que se las lleven cada semana. Utilicen revestimientos en todas las basuras. La basura debe de ser almacenada donde sea inaccesible para los niños y no pueda atraer parásitos.

**18. Fontanería/  
Eliminación de  
aguas residuales**

Las tuberías, los grifos o mangueras que estén debajo del borde de un lavabo o en un desagüe pueden crear una *conexión cruzada* entre el agua para el consumo y el agua sucia.

- A. La prevención de agua de reflujo debe de estar presente para cosas como:
- 1) Una manguera conectada al grifo del fregadero
  - 2) Una manguera que está llenando una piscina de juguete
  - 3) Un sistema de aspersión bajo tierra
  - 4) Línea de fuga de una descalcificadora
- B. La fontanería debe de estar en buen estado y seguir el código de fontanería local.

Las aguas residuales deben de ser eliminadas de forma correcta sin desbordamientos que puedan causar contaminación. Se requiere un sistema de eliminación de aguas residuales como el sistema de tratamiento de la localidad o un sistema séptico aprobado por el distrito de sanidad.

**19. Suministro de  
agua/ Muestra  
del pozo**

El agua debe de provenir de una fuente aprobada por el distrito de sanidad y estar libre de contaminación. Nuestra oficina recogerá una muestra del agua e inspeccionará las partes visibles del pozo de aquellas instalaciones que tengan 24 o menos individuos. Si hay más de 25 personas en las instalaciones, el dueño debe seguir las reglas del comité del agua potable de Idaho. El cuidador es responsable de seguir proporcionado las muestras de agua necesarias y de pagar para analizarlas.

**20. Instalaciones  
para el lavado  
de manos**

- Un lavabo debe de estar cerca de la estación de cambio de pañales
- Es preciso que se exija otro lavabo para lavarse las manos antes de la preparación de alimentos en la cocina si las instalaciones de la guardería son grandes.
- El lavabo de la cocina no se puede usar para lavarse las manos después de un cambio de pañal.
- Debe de haber un lugar dónde los niños puedan lavarse las manos antes de comer o en otros momentos cuando sea necesario.
- El/los lavabo(s) que se usan/usen para lavar las manos debe(n) de tener agua caliente con un grifo doble. Debe de haber toallitas para secarse las manos y jabón (se recomienda Soft u otro jabón líquido).

- 21. Instalaciones para el cambio de pañales**
- El área para el cambio de pañales no puede estar en la cocina o en mostradores o mesas que se usan para la preparación de alimentos o comidas.
  - Se necesita una superficie suave y lisa no-absorbente.
  - Se aceptan las almohadillas de plástico o vinilo si se usa la parte suave.
  - Los pañales sucios y la ropa defecada se deben guardar para evitar el alcance de los niños.
  - El empleado debe sanear el área donde se cambian los pañales después de cada uso.
- 
- Se recomienda que el desinfectante para el área de cambio de pañales sea más potente en forma de espray (1-3 cucharadas / 1 cuarto de galón de agua de acuerdo con el programa de acreditación 2011 de NAEYC).
  - Use guantes.
  - El empleado debe lavarse las manos después de cada cambio.
  - También se deben lavar las manos del niño.
  - Pañales desechables/paños: *No hay reglas sobre un pañal en particular. El distrito de sanidad recomienda el uso de los pañales desechables ya que disminuyen la contaminación de superficies y manos. Es preciso que se les pida que controlen un brote de enfermedad.*
  - Se recomienda el uso de guantes desechables.
  - Para más información sobre el saneamiento y desinfección visite:  
<http://cfoc.nrckids.org/StandardView/3.3.0.1>
- 22. Almacenamiento de armas**
- Las armas deben de estar en un contenedor bajo candado inaccesible para niños. La munición debe de estar en un contenedor separado bajo candado. Esto se debe aplicar siempre que hayan niños presentes.
- 23. Peligros del agua**
- Las piscinas, jacuzzis y otros lugares con agua similares deben de ser inaccesibles para los niños. Debe de haber una valla de 4 pies de altura (mínimo) con un candado que se pueda cerrar desde dentro para prevenir el acceso a niños sin supervisión.
- 24. Consumo de tabaco / alcohol**
- El uso de tabaco y alcohol queda prohibido durante las horas de operación cuando haya niños presentes. No se debe encontrar ningún producto relacionado al tabaco (ni masticables ni bolsitas).

- 25. Dormir, jugar y baños limpios**
- Las camillas de descanso, mantas y colchonetas deben de estar limpias y desinfectadas regularmente. Recomendaciones:
- Asigne un cambio de sábanas para cada niño/a y mantenga las sábanas separadas durante el almacenamiento como dobladas antes de ser apiladas o poniéndolas en bolsas de plástico.
  - No ponga las sábanas directamente en el suelo.
  - Mantenga el área de juego limpio
  - Pase la aspiradora todos los días
  - Los juguetes, mesas y sillas deben de ser lavables y ser desinfectados frecuentemente.
  - El equipo, materiales y muebles deben de ser resistentes y no tener lados/esquinas puntiagudas, ni astillas, ni clavos o tornillos sobresalientes, partes peligrosas que se puedan romper, pintura de plomo o materiales tóxicos.
- CUARTO DE BAÑO:**
- Los baños deben de ser aseados y ventilados. No debe de haber alfombra cerca de los baños. Los asientos de entrenamiento para baños deben de estar limpios y desinfectados después de cada uso. **No** limpie los asientos de baños en el lavavajillas.
- 26. Calor/ Iluminación /Ventilación**
- Se necesita tener calor, iluminación y ventilación adecuados. Debe de haber puertas filtradas cuando las ventanas están abiertas. Se deben mantener los equipos de calefacción, como las calefacciones portátiles o estufas de leña de acuerdo con el manual de instrucciones. Las estufas de leña no pueden estar al alcance de los niños.
- 27. Áreas para jugar afuera y juguetes**
- Mantenga las áreas sin cosas de peligro como ventanas subterráneas, herramientas de jardinería, cortacésped, barbacoas de gas, todoterrenos, motos y desechos de mascotas. El equipo donde se juegue debe de ser seguro y en buen estado además de anclado. El área debe de ser supervisada de forma fácil.
- 28. Animales/ Salud de las mascotas/ Vacunas**
- Los animales deben de estar en buena salud, ser amistosos y estar vacunados. Los informes de las vacunas deben de ser accesibles si alguien las solicita.

## **29. Seguridad general**

Los cables eléctricos, los enchufes y las lámparas deben de estar en buenas condiciones para prevenir lesiones. Mantenga los enchufes eléctricos tapados. Los cordones de las persianas deben de quedar fuera del alcance de los niños. Evite el acceso a las escaleras a los niños menores de 3 años. Las barandillas de los balcones y escaleras deben pasar los requisitos del código de los edificios. Almacene el equipo que tenga combustible en un lugar donde un niño no pueda acceder. Los objetos que presenten peligro de atragantamiento como globos o objetos de menor tamaño que una pulgada de diámetro no pueden estar al alcance de los niños de 3 años o menores.

La seguridad medioambiental está incluida. El edificio y las instalaciones deben de ser seguras, incluyendo la identificación de y protección de peligros que puedan causar lesiones corporales incluyendo, pero no limitadas a peligros eléctricos, fuentes de agua y tráfico vehicular.

## **30. Seguridad de transporte**

Los cuidadores que transporten niños como parte de las operaciones de la guardería deben de manejar de forma segura, usando cinturones de seguridad y asientos adecuados como se requiere por parte del estado y el estatuto local. Los asientos y cinturones de seguridad se deben usados de forma correcta y siguiendo las instrucciones del fabricante.

## **31. Dormir de forma segura**

Los cuidadores deben mantener a los recién nacidos de hasta 12 meses en un ambiente seguro. Las mejores costumbres para dormir de forma segura son solos, de espaldas y en una cuna certificada por la Comisión de productos seguros para el consumidor. El espacio donde se duerme debe de estar libre de objetos, mantas/sábanas sueltas, juguetes, almohadas, protectores de cunas, pieles de oveja, etc. Por favor revise el folleto de las mejores costumbres para dormir de forma segura.