

Fichas sanitarias

1. Ficha de inspección sanitaria para CAPI

Fecha:		No. de solicitud:	
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Vigilancia <input type="checkbox"/> Denuncia <input type="checkbox"/>		
Nombre delegado de Salud:		Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección		Firma	
Cargo			

C=Cumple; NC=No cumple; NA=No Aplica

Puntos críticos				
N°	Aspecto a verificar	C	NC	NA
1	Cuenta con la calidad del agua de consumo humano de acuerdo a normativa vigente, y si se abastece de agua envasada, cuenta con copia del Registro Sanitario Vigente.			
2	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros.			
3	Se realiza disposición final adecuada de los residuos sólidos.			
4	Dispone de Sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas, cumpliendo con lo establecido en el marco regulatorio vigente.			

Nº	Aspectos a verificar	C	NC	NA
I	Requisitos técnicos sanitarios			
	Ubicación			
1	El CAPI sujeto a permiso sanitario se encuentra a una distancia mayor o igual a 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante.			
	Infraestructura del CAPI			
2	Los techos son de materiales que protegen de las condiciones ambientales externas, resistentes e impermeables.			
3	Los canales se mantienen limpios y evitan el estancamiento de agua lluvia.			
4	Las paredes son de material resistente de fácil limpieza y están en buen estado.			

Nº	Aspectos a verificar	C	NC	NA
5	Las paredes internas de las salas o secciones del CAPI son de color claro.			
6	Los pisos son planos, nivelados, de fácil acceso, y se mantienen limpios y en buen estado.			
7	Cuenta con un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.			
8	Cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial que facilite las actividades diarias, y estas se encuentran en buen estado de funcionamiento y se dispone de registro de mantenimiento respectivo.			
	Protección perimetral			
9	Cuenta con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad de la población infantil.			
10	El área entre las edificaciones y su protección perimetral, se mantiene libre de objetos inservibles.			
II	Agua para consumo humano			
	Abastecimiento			
11	Se cuenta con bebederos que no permiten el contacto directo con la boca del usuario en el punto de salida del agua. En el caso que tengan filtro o similares, los bebederos cuentan con el registro de mantenimiento.			
	Almacenamiento de agua			
12	Se dispone de tanques, cisternas, barriles u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo plan de mantenimiento, limpieza y desinfección.			
13	Si el CAPI recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua No debe ser utilizada para consumo humano.			
III	Manejo de desechos sólidos			
14	Dispone de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicados en lugares estratégicos.			
15	Cuenta con un sitio de acopio temporal de los desechos sólidos, techado, con piso impermeabilizado y ubicado en un lugar que facilite la recolección y no afecte la salubridad de otros espacios.			
IV	Instalaciones sanitarias			
	Servicios sanitarios			
16	El CAPI dispone de servicios sanitarios, lavamanos, mingitorios, duchas, lavaderos y pileta de aseo entre otros.			
17	Los servicios sanitarios están separados e identificados por sexo; se encuentran limpios y en buen funcionamiento, en relación a la población infantil atendida.			
18	Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; los servicios sanitarios están ubicados en sitios diferentes al de niñas y niños.			
19	El CAPI cuenta como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física.			
20	Las áreas de servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.			

Nº	Aspectos a verificar	C	NC	NA
	Lavamanos			
21	Los servicios sanitarios cuentan con un lavamanos por cada 25 infantes, provistos de agua y jabón.			
22	La altura y tamaño del lavamanos está de acuerdo a la estatura promedio de la población infantil.			
23	El CAPI cuenta con un lavamanos dentro del área de servicio sanitario, para personas con discapacidad.			
	Lavaderos			
24	Cuenta con lavadero exclusivo para lavado de juguetes y otros artículos, exceptuando utensilios de alimentos.			
	Pileta de aseo			
25	Cuentan con una pileta de aseo para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.			
V	Área de preparación de alimentos			
26	Cuenta con un área de preparación de alimentos y ésta cumple con la limpieza y desinfección periódica			
27	Cuenta con un área para guardar de forma segura e higiénica las loncheras o recipientes con alimentos			
28	Cuenta con refrigeradores para almacenar y conservar los alimentos durante el día			
29	Las personas encargadas del área de alimentación cuentan con el carnet de Manipulación de alimentos (BPM) otorgado por MINSAL			
Para efectos de otorgar el permiso sanitario: Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 80% en los aspectos sanitarios no críticos, aplicables.				

2. Ficha de evaluación del manejo y conservación de alimentos en centros de atención a primera infancia

Fecha:				No. de solicitud:			
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/>	Renovación <input type="checkbox"/>	Vigilancia <input type="checkbox"/>	Denuncia <input type="checkbox"/>			
Nombre delegado de Salud:				Firma			
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección				Firma			
Cargo			N° DUI:				

C=Cumple; NC=No cumple; NA=No Aplica

N°	Aspectos a verificar	C	NC	NA
	Manipuladores de alimentos			
1	El administrador del CAPI dispone de expediente por cada manipulador de alimentos permanente, que contenga constancia de buena salud y copia del carné de manipulador de alimentos.			
2	Los manipuladores han recibido anualmente una capacitación de ocho horas sobre higiene personal e higiene de los alimentos, facilitada por personal del MINSAL.			
	Área de cocina			
3	El área de preparación de alimentos tiene acceso restringido			
4	El área de cocina cuenta con: paredes, techos y pisos sin grietas, de material, resistente, en buen estado y de fácil limpieza.			
5	Cocina en buen estado, con extractor de humo o campana de cocina			
6	Equipos refrigerantes en buen estado			
7	Cuenta con depósito plástico para residuos sólidos, accionado con pedal, con bolsa plástica en su interior			
8	Cuenta con área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos con su respectiva trampa de grasas			
	Preparación y servicio de los alimentos			
9	Calidad del agua cumple con la normativa vigente que regula el agua para el consumo humano			
10	Las frutas y vegetales son lavados, desinfectados y protegidos de cualquier contaminante			
11	El equipo y utensilios son lavados y desinfectados y se resguardan bajo condiciones seguras.			
12	Utensilios específicos para picar carnes y verduras			

N°	Aspectos a verificar	C	NC	NA
13	El área para preparar alimentos, cuenta con iluminación natural o artificial			
14	Las materias primas que se empleen en la elaboración de los alimentos, cumplen con el principio de primeras entradas primeras salidas			
15	Los alimentos perecederos, ingredientes y materias primas están en refrigeración			
16	En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, el CAPI deberá contar con la copia de la autorización de la empresa proveedora, emitida por el MINSAL y cuenta con copia del permiso de funcionamiento.			
17	Las áreas para el consumo de alimentos están en condiciones higiénicas			
	Condiciones sanitarias de la bodega para almacenamiento de alimentos			
18	Posee bodega en un lugar seguro, sin riesgo de inundaciones u otras fuentes de contaminación.			
19	El piso de la bodega es impermeable, superficie en buen estado que permite su fácil limpieza.			
20	Paredes y techo de la bodega en buenas condiciones, de color claro y sin acceso a vectores.			
21	Ventanas con cedazo para impedir ingreso de insectos y roedores.			
22	La bodega dispone de luz natural, artificial o ambas.			
23	La bodega dispone de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.			
Para efectos de otorgar el permiso sanitario: Debe cumplir con el 80% de aspectos evaluados aplicables.				