

Mantenimiento y Sanitización del Área de Juego bajo Techo

Indoor Play Area Maintenance and Sanitation

AYUDE A MANTENER SEGUROS A LOS NIÑOS

HELP KEEP KIDS SAFE

Spanish

Limpie y, luego, sanitice o desinfecte

Aun cuando las superficies del área de juego bajo techo se vean limpias, igualmente pueden tener gérmenes (virus y bacterias). Es importante limpiar correctamente y, luego, sanitizar o desinfectar las superficies que pueden estar contaminadas. De esta manera, reducirá el número de gérmenes dañinos que pueden hacer que los niños se enfermen.

Los sanitizadores y desinfectantes funcionan mucho mejor en superficies limpias. Los operadores de negocios de alimentos deben consultar con proveedores de productos químicos para seleccionar los sanitizadores y desinfectantes para superficies de áreas de juego bajo techo según las recomendaciones de los fabricantes. Siga las instrucciones de la etiqueta que se aplican a superficies que no están en contacto con la comida y use el kit de prueba adecuado para medir las concentraciones.

Las guías para la limpieza y sanitización o desinfección de superficies las puede encontrar en la sección dos del [Manual de Enfermedades Infecciosas en Ambientes de Cuidado Infantil y Escuelas \(Infectious Diseases in Childcare Settings and Schools Manual\)](#).

English

Clean, then sanitize or disinfect

Even if indoor play area surfaces look clean, germs (bacteria and viruses) may still be present. It is important to properly clean then sanitize or disinfect surfaces that may be contaminated. This will reduce harmful germs that could make children sick.

Sanitizers and disinfectants work best on clean surfaces. Food business operators should consult with their chemical suppliers and select sanitizers and disinfectants for surfaces based on indoor play area manufacturer's recommendations. Follow label instructions for non-food-contact surfaces and use the appropriate test kit to measure concentrations.

Guidelines for cleaning, and sanitizing or disinfecting surfaces can be found in section two of the [Infectious Diseases in Childcare Settings and Schools Manual](#).

Limpeza y sanitización de rutina

Limpe y sanitice las superficies del área de juego bajo techo, diariamente, o con mayor frecuencia, aunque no se vean sucias.

- Limpe y sanitice de inmediato las superficies que estén sucias o manchadas.
- Limpe a fondo las superficies con agua jabonosa, antes de sanitizarlas.
- Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta.

Limpeza y desinfección después de incidentes con fluidos corporales

Limpe de inmediato los fluidos corporales (por ejemplo, sangre, orina, vómito o materia fecal) porque pueden ser sumamente contagiosos.

- Cierre el área para que el personal pueda limpiar y desinfectar el área.
- Limpe a fondo las superficies con agua jabonosa antes de desinfectarlas.
- Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta.

LIMPIAR ES...

Usar agua y jabón para eliminar sustancias físicas, químicas y microbianas de las superficies.

SANITIZAR ES...

Usar productos químicos u otros métodos verificados para reducir el número de gérmenes que hay en las superficies limpias hasta un nivel seguro.

DESINFECTAR ES...

Usar productos químicos para eliminar todos los gérmenes que se mencionan en la

Routine cleaning and sanitizing

Clean and sanitize surfaces of the indoor play area daily or more often, even if they do not look dirty.

- Clean and sanitize dirty or soiled surfaces immediately.
- Clean surfaces thoroughly with soapy water before sanitizing.
- Always follow label instructions.

Cleaning and disinfecting after body fluid incidents

Clean up body fluids (e.g., blood, urine, vomit, or fecal matter) immediately, because they may be highly contagious.

- Close the area so staff can clean and disinfect the area.
- Clean surfaces thoroughly with soapy water before disinfecting.
- Always follow label instructions.

CLEANING IS...

Using soap and water to remove physical, chemical and microbial substances from surfaces.

SANITIZING IS...

Using chemicals or other verified methods to reduce the number of germs on clean surfaces to a safe level.

DISINFECTING IS...

Using chemicals to eliminate all of the germs

etiqueta del producto, que pueden incluir bacterias, hongos o virus.

Riesgos para la seguridad

Todo equipo de área de juego que no reciba el mantenimiento adecuado es un riesgo para la seguridad que puede ocasionar lesiones o, incluso, causarles la muerte a los niños. Realice inspecciones físicas de rutina y mantenga el equipo en buen estado. Siga las instrucciones de mantenimiento o las listas de verificación del fabricante.

La [Comisión de Seguridad de Productos del Consumidor de Estados Unidos \(U.S. Consumer Product Safety Commission\)](#) sugiere que, al inspeccionar el equipo de juego, se revisen los siguientes elementos:

- Equipo y piezas rotas, desgastadas, sueltas, dañadas o faltantes
- Vidrios rotos, basura y escombros peligrosos y nocivos
- Dispositivos de seguridad y anclaje sueltos
- Superficies desgastadas, puntiagudas o dañadas
- Vandalismo

Las áreas de juego bajo techo a menudo incluyen estructuras a nivel del suelo y elevadas de juego, tales como:

- Escaleras de cuerda y de tijera, escalones y plataformas
- Túneles y toboganes
- Redes, cuerdas y correas
- Equipos inflables y trampolines
- Otros equipos de juego blandos autónomos y otros accesorios

listed on the product label, which may include bacteria, fungi or viruses.

Safety hazards

Improperly maintained play area equipment is a safety hazard that may result in injuries or even death to children. Conduct routine physical inspections and keep equipment in good repair. Follow manufacturer's maintenance instructions or checklists.

The [U.S. Consumer Product Safety Commission](#) suggests checking some of the following items when inspecting play equipment:

- Broken, worn, loose, damaged or missing equipment and parts
- Broken glass, trash, and hazardous or dangerous debris
- Loose anchoring
- Worn, sharp or damaged surfaces
- Vandalism

Indoor play areas often include ground level and elevated play structures such as:

- Ladders, stairs, steps and platforms
- Tunnels and slides
- Nets, ropes and webbing
- Inflatables and trampolines
- Other soft contained play equipment and other accessories

Mejores prácticas

Los operadores de negocios de alimentos pueden reducir al mínimo los riesgos de salud y seguridad al implementar las mejores prácticas siguientes:

- Capacitar a los miembros de su personal para que realicen autoinspecciones de rutina en el área de juego cuando se esté utilizando y para tomar las acciones correctivas pertinentes.
- Desarrollar los procedimientos y la documentación para las autoinspecciones, así como las operaciones de limpieza, sanitización, desinfección y mantenimiento de rutina del área de juego bajo techo.
- Colocar letreros o carteles para informarles a los usuarios que es importante jugar de manera segura (mantener prácticas de buena higiene personal y lavado de manos en los lavamanos designados).
- Designar áreas para comer que están alejadas del área de juego bajo techo.
- Responder adecuadamente a las inquietudes de salud y seguridad de los consumidores.

Cómo evitar las enfermedades

La manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y virus que pueden causar las enfermedades derivadas de los alimentos es lavarse las manos.

- Es importante saber dónde y cómo lavarse adecuadamente las manos, antes y después de usar el área de juego.

Best practices

Food business operators can minimize health and safety risks by implementing the following best practices:

- Training staff to conduct routine self-inspections of the play area when in use and take appropriate corrective action.
- Developing procedures and documentation for routine self-inspections, cleaning, sanitizing and disinfecting, and maintenance of the indoor play area.
- Displaying signs or posters to inform patrons of importance of safe play (good personal hygiene practices and handwashing at designated sinks).
- Designating areas to eat food away from the indoor play area.
- Responding appropriately to consumer health and safety concerns.

Preventing illness

Handwashing is the most effective way of preventing the spread of bacteria and viruses that can cause infections and illness.

- It is important to know where and how to properly wash your hands before and after using the play area.
- Hand antiseptics can reduce the number of disease causing bacteria on clean

- Los antisépticos para las manos pueden reducir el número de bacterias que causan enfermedades en las manos limpias, aunque no pueden sustituir el buen lavado de manos.
- Los antisépticos a base de alcohol para las manos no son efectivos contra el norovirus, que es una de las causas más comunes de vómitos y diarrea en niños y adultos.
- Los niños deben comer sentados en su mesa y no en el área de juego.
- Los niños que están enfermos con vómitos y diarrea no deben usar el área de juego bajo techo.

Regulaciones

El Código de Alimentos de Minnesota se puede aplicar para abordar los riesgos de salud y seguridad en los establecimientos de venta de comida que tienen áreas de juego bajo techo.

- Las instalaciones físicas deben mantenerse en buen estado. (4626.1515 Instalaciones Físicas, Buen Estado (Physical Facilities; Good Repair). 6-501.11)
- Las instalaciones físicas deben limpiarse con la frecuencia necesaria para mantenerlas limpias. (4626.1520 Instalaciones Físicas, Frecuencia y Restricciones de Limpieza (Physical Facilities; Cleaning Frequency and Restrictions). 6-501.12A)

Si los riesgos de salud y seguridad no se resuelven por medio de acciones correctivas voluntarias, las agencias de salud pública estatales y locales pueden recurrir al capítulo 145A de los Estatutos de Minnesota

hands but are not a replacement for proper handwashing.

- Alcohol based hand antiseptics are not effective against norovirus, one of the most common causes of vomiting and diarrhea in children and adults.
- Children should eat at tables and not in the play area.
- Children who are sick with vomiting and/or diarrhea should not use the indoor play area.

Regulations

Minnesota food code can be used to address health and safety hazards in food establishments that have indoor play areas.

- The physical facilities must be maintained in good repair. (4626.1515 Physical Facilities; Good Repair. 6-501.11)
- The physical facilities must be cleaned as often as necessary to keep them clean. (4626.1520 Physical Facilities; Cleaning Frequency and Restrictions. 6-501.12A)

If health and safety hazards are not resolved through voluntary corrective action, state and local public health agencies may use Minnesota Statutes, chapter 145A for the removal and abatement of public health nuisances.

para corregir y reducir los problemas de salud pública.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Infectious Diseases in Childcare Settings and School Manual \(www.hennepin.us/childcaremanual\)](http://www.hennepin.us/childcaremanual)

[U.S. Consumer Product Safety Commission \(www.cpsc.gov/\)](http://www.cpsc.gov/)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO DE 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.