



Inspección de la Vivienda de los Trabajadores Migratorios—Lista de Cheques

1. Nombre del inspector:	6. Fecha de inspección:
2a. Nombre del patrón:	7. Sitio y descripción de la vivienda:
2b. Dirección del patrón:	8. Condado:
3. Nombre del capataz:	9. Agua y drenaje aprobados: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
4. Tipo de productos cultivados:	10. Número de habitantes aprobados por el sanitario del condado:
5. Tipo de inspección: <input type="checkbox"/> Vivienda antes de estar ocupada <input type="checkbox"/> Vivienda ocupada	11. Fechas de uso de la vivienda: Llegada: _____ Salida: _____

	Reglamento del estado	En Cumplimiento		Comprobaciones
		Sí	No	
A. Sitio				
1. desagüe adecuado	.142(a)(1)			
2. lugar sin depresiones en la tierra que puedan coleccionar agua	.142(a)(1)			
3. a 200 pies de aguas estancadas	.142(a)(1)			
4. a 500 pies de donde se guarda y da de comer al ganado	.142(a)(2)			
5. sitio mantenido en condiciones sanitarias	.142(a)(3)			
Calefacción—Estructura General (15 de mayo–1 de septiembre)				
1. se deben proveer aparatos de calefacción cuando la temperatura baja a menos de 50° F	.142(b)(11)			
2. aparatos de calefacción deben ser capaces de calentar a una temperatura mínima de 65° F en habitaciones y de 70° F en los baños	.142(b)(11)			
Alumbrado—Estructura General				
1. una luz de techo y un enchufe en la pared de cada habitación y cuarto de servicio	.142(g)			
2. luz de 100 Vatios (Watts) mínimos en habitaciones y cocina	.142(g)			
3. luz de 75 Vatios (Watts) mínimos en baños y cuartos de servicio	.142(g)			
Provisión de Agua Corriente—Estructura General				
1. dentro de 100 pies de la vivienda	.142(c)(3)			
2. provisión de agua igual a 35 galones por persona por día	.142(c)(3)			
3. proveer una fuente de agua por cada 100 ocupantes	.142(c)(4)			
B. Alojamiento				
1. protección contra el ambiente. No debe haber agujeros en los suelos, las paredes, ni los techos	.142(b)(1)			
2. techo a 7 pies mínimos de altura	.142(b)(2)			
3. suelos de madera, concreto o asfalto	.142(b)(4)			
4. suelos lisos, firmes y en buen estado	.142(b)(4)			
5. suelo de madera al menos un pie sobre la tierra	.142(b)(5)			
6. área de las ventanas igual al 10% del área del suelo	.142(b)(7)			
7. se debe poder abrir la mitad de las ventanas para ventilación	.142(b)(7)			
8. ventanas sin vidrio roto	.142(b)(1)			
9. se deben proveer puertas y ventanas con telas (mallas)	.142(b)(8)			
10. puertas con tela debe tener un mecanismo para que se cierren solas	.142(b)(8)			
11. hay que proveer 100 pies cuadrados por persona cuando se usa el mismo espacio para cocinar, dormir y vivir. (vea lo siguiente)	.142(b)(9)			

Patrón:

Sitio:

	Reglamento del estado	En Cumplimiento		Comprobaciones
		Sí	No	
C. Habitaciones para dormir				
1. hay que proveer 50 pies cuadrados por persona cuando se usa el espacio solamente para dormir	.142(b)(2)			
2. para cada persona, se debe proveer camas y almacenaje para guardar cosas personales	.142(b)(3)			
3. camas, catres y literas deben ser separados por un mínimo de 3 pies	.142(b)(3)			
4. camas, catres y literas deben estar a 1 pie del suelo	.142(b)(3)			
5. deben estar 3 pies de distancia entre los lados y entre el pie de la cama	.142(b)(3)			
6. no usar literas triples	.142(b)(3)			
D. Servicios				
1. adecuados para la capacidad del campamento (vea lo siguiente).	.142(d)(1)			
2. un servicio para cada 15 personas del mismo sexo	.142(d)(5)			
3. un urinario para cada 12 hombres	.142(d)(6)			
4. deben de ser accesibles sin tener que pasar por habitaciones para dormir	.142(d)(2)			
5. deben de estar debidamente ventilados con un abanico eléctrico (ventilador) o deben de tener una ventana de seis pies cuadrados	.142(d)(2)			
6. se debe cerrar las aperturas al exterior con telas (mallas)	.142(d)(2)			
7. los servicios deben de estar dentro de 200 pies de la habitación para dormir (vea lo siguiente)	.142(d)(3)			
8. pero las latrinas afuera de la vivienda deben de estar al menos 100 pies de la vivienda	.142(d)(3)			
9. servicios separados para hombres y mujeres claramente identificados	.142(d)(4)			
10. servicios para hombres y mujeres separados por paredes sólidas o particiones que se extienden desde el suelo hasta el techo	.142(d)(4)			
11. servicios propiamente alumbrados	.142(d)(8)			
12. provistos con papel sanitario	.142(d)(9)			
13. servicios mantenidos en condiciones sanitarias	.142(d)(10)			
14. servicios limpiados diariamente	.142(d)(10)			
F. Facilidades para lavarse y bañarse				
1. un lavabo para lavarse las manos por familia o por cada 6 personas	.142(f)(1)(i)			
2. una ducha (regadera) para cada 10 personas	.142(f)(1)(ii)			
3. un lavadero de ropa para cada 30 personas	.142(f)(1)(iii)			
4. se debe proveer una tina en cada lavandería	.142(f)(1)(iv)			
5. desagüe en el suelo de las duchas	.142(f)(2)			
6. suelo de la ducha impermeable	.142(f)(2)			
7. paredes o particiones de la ducha impermeables hasta la altura donde salpica el agua	.142(f)(2)			
8. provisión adecuada de agua corriente fría y caliente	.142(f)(3)			
9. acceso a agua caliente para el baño y la lavandería	.142(f)(3)			
10. el baño provisto con facilidades para mantener la temperatura a 70° F durante el tiempo frío	.142(f)(4)			
11. lugar para secar la ropa, como una cuerda para tender la ropa o una secadora	.142(f)(5)			
12. los lugares para lavar la ropa y bañarse deben ser mantenidos limpios	.142(f)(6)			
I. Cocina				
1. comida libre de insectos, ratas y moscas	95-225(g)(1)			
2. áreas para la preparación de la comida mantenidas limpias y en condiciones sanitarias	95-225(g)(2)			
3. comida que no se ha malogrado ni se ha pudrido	apéndice c			
4. se debe proveer un lugar sanitario para guardar y preparar la comida	.142(b)(9)			
5. una estufa con una hornilla funcional por cada 5 personas; cada estufa debe de tener por los menos dos hornillas	95-225(g)(2)			
6. se debe proveer un refrigerador funcional con capacidad de 0.75 pies cúbicos por persona	95-225(g)(2)			
7. hay que proveer una mesa en la cocina	95-225(g)(2)			
8. se debe proveer un lavabo con agua corriente fría y caliente	95-225(g)(2)			
9. superficies de la cocina, como la mesa y los mostradores de la cocina, deben ser accesibles para limpiar; además, no deben tener rajaduras ni roturas, ni ser tóxicos, y deben ser resistentes a la corrosión	95-225(g)(3)			
10. no deben de haber productos tóxicos o venenosos guardados con la comida o en la área de preparación de comida	apéndice c			

Patrón:

Sitio:

	Reglamento del estado	En Cumplimiento		Comprobaciones
		Sí	No	
I. Cocina (continued)				
11. si, para comer o beber, utilizan utensilios desechables, se deben mantener, guardar, y manejar de manera para evitar la contaminación	apéndice c			
12. sartenes y cazuelas mantenidos en forma limpia y sanitaria	apéndice c			
13. toallas utilizadas en la cocina deben de estar limpias	apéndice c			
14. sitio adecuado para guardar los utensilios de cocina	apéndice c			
15. los comestibles deben de estar en buenas condiciones para el consumo humano	apéndice c			
16. comidas que se pueden malograr (pudrir) mantenidas a una temperatura no mayor de 45° F	apéndice c			
17. comidas congeladas tratadas debidamente para evitar contaminación	apéndice c			
18. comidas enlatadas tratadas debidamente para evitar contaminación	apéndice c			
19. no mantener animales domésticos en la área en la cual se prepara o sirve comida	apéndice c			
20. la persona que prepara la comida debe de tener la ropa y las manos limpias y no debe fumar mientras cocina.	apéndice c			
21. la persona que prepara la comida no debe de tener ninguna enfermedad contagiosa	apéndice c			
22. agua y drenaje aprobados por el departamento de salud del condado	.142(c)(1)			
23. equipo de cocina y utensilios limpios	95-225(g)(1)			
24. la cocina debe de estar limpia	95-225(g)(2)			
H. Cómo desechar de la basura				
1. usar recipientes que no permitan la entrada de moscas y ratones	.142(h)(1)			
2. localizarlos dentro de 100 pies de la vivienda	.142(h)(1)			
3. ponerlos encima de una base de madera, metal o concreto	.142(h)(1)			
4. mantener los recipientes de basura limpios	.142(h)(2)			
5. vaciarlos cuando están llenos y por lo menos 2 veces por semana	.142(h)(3)			
J. Control de Roedores				
1. tener en uso métodos efectivos de control de roedores	.142(j)			
K. Botiquín de Primeros Auxilios				
1. tener un botiquín completo de primeros auxilios	.142(k)(1)			
2. debe de haber una persona entrenada en primeros auxilios	.142(k)(2)			
L. Enfermedades transmisibles				
1. las enfermedades contagiosas deben ser reportadas al departamento de salud local	.142(l)(1)			
2. los casos de posible envenenamiento por comida, fiebre, diarrea, dolor de garganta, vómitos o ictericia deben ser reportados al departamento de salud local	.142(l)(2)			
Violaciones generales				
1. instalación eléctrica, accesorios de luz, aparatos eléctricos, equipo eléctrico debe de estar funcionando en forma de que no pueden causar ninguna muerte ni hacer daño a ninguna persona	95-129(1)			
Protección del Fuego—Estructura General				
1. las habitaciones utilizadas para dormir que abren al exterior y son más grandes de 900 pies cuadrados deben de tener un detector de humo y una alarma por cada 900 pies cuadrados o fracción del mismo	apéndice d(a.1)			
2. las habitaciones utilizadas para dormir que den a un corredor común deben de tener detectores de humo y alarmas en el corredor cada 30 pies y aproximadamente a 15 pies del final del corredor	apéndice d(a.2)			
3. los detectores de humo y alarmas deben mantenerse en buenas condiciones	apéndice d(a.6)			
4. un extinguidor de fuego presente en cada edificio utilizado para dormir, de clase mínima 2a	apéndice d(b)			
5. un extinguidor de fuego presente en cada edificio utilizado para cocinar, de clase mínima 5bc	apéndice d(b)			
6. todos los edificios de más de un piso deben de tener escaleras permanentes	apéndice d(b.1)			
7. todos los edificios de más de un piso deben de tener una escalera exterior permanente de incendios, o una segunda escalera interior	apéndice d(b.1)			