

# FORMA DE INPECCION DE SEGURIDAD EN CAMPAMENTO DE AVENTUREROS



Inspector \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

	Si	No	Recomendaciones hechas
<b>Sección A / General</b>			
1. El diseño general se debe ver bien organizado (área de cocina, área de dormir, comedor separados).			
2. Campamento limpio y organizado			
3. Nombre del club o banner prominente en la entrada y anclado de manera segura.			
4. Bandera de USA al lado izquierdo de la entrada del campamento. Bandera de Aventureros al lado derecho al entrar al campamento, anclado de manera segura.			
5. Uso eficiente del espacio disponible (considere los obstáculos).			
6. Botiquín de primeros auxilios adecuado con un proveedor calificado.			
7. Iluminación adecuada. Si usa generador siga las normas de uso para reducir el ruido y cumpla con las horas de descanso.			
8. Pabellones asegurados con estacas adecuadas.			
9. No extensiones eléctricas en los pasillos ni uso inapropiada. Todas las cuerdas incluyendo las de ropa claramente marcadas y lejos de las pasarelas.			
10. Campamento sin huecos para evitar caídas.			
11. Contenedores de basura cubiertos y asegurados por la noche para evitar animales en el campamento.			
12. La zona de juegos debe estar alejada de la cocina por lo menos unos 3 pies.			
13. El equipo de campamento debe ser adecuado para las condiciones meteorológicas.			
<b>Sección B / Carpas</b>			
1. Carpas ubicadas en un lugar adecuado, en un terreno plano y con estacas bien seguras.			
2. Las carpas deben estar bien organizadas por dentro.			

	Yes	No	Recommendations Made
3. No artículos prohibidos tales como estufas, mechones, fuego de cualquier tipo y/o alimentos.			
<b>Sección C / Fogatas</b>			
1. Fogatas en contenedores altos en las premisas.			
2. NO uso de productos de petróleo como gasolina, kerosene y aceite en las fogatas.			
3. Apague el fuego echándole agua a los carbones.			
4. Mantenga el equipo de seguridad de fuego cerca de la fogata (pala, cobija y un balde de agua).			
5. No use madera verde en las fogatas.			
<b>Sección D / Higiene</b>			
1. Diseño de área para lavar manos.			
2. No mantenga platos, sartenes ni ollas sucias.			
<b>Sección E / Cocina</b>			
1. La estufa está en una área abierta sin obstáculos en el techo.			
2. Suficiente iluminación para preparar la comida en la noche..			
3. La estufa está nivelada, segura y limpia. La estufa nunca debe dejarse desatendida mientras esta en uso.			
4. Los cuchillos deben estar afilados y colocados en un lugar seguro.			
5. Debe tener un extintor de fuego apropiado en la cocina que este vigente. El personal debe estar capacitado para usarlo en caso de un incendio			
6. Diseñar un área para lavar platos lejos de la cocina			
7. Diseñar un área para servir la comida lejos de la cocina y del área de lavar platos.			
8. Los tanques de gas propano colocados en una superficie plana, estable y libre de olor a gas			
<b>Sección K / Vehículos</b>			
1. Solo un vehículo estacionado en el área asignada.			

	Yes	No	Recommendations Made
2. Un tráiler o almacenamiento de alimentos en área asignada.			