



# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

### FOOD AND HOUSING DIVISION

Phone: (858) 505 - 6809 | Fax: (858) 999-8920

[www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



### Temporary Food Facility Vendor Self-Inspection Checklist

Booth Name:	Event Name:			Date:
CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
<b>Business Identifier (signs)</b>				
Posted on or adjacent to booth.				
Includes name of facility, city, state and zip code.				
Have original permit available or receipt of payment.				
<b>Booth Construction/Setup</b>				
Floors are a smooth and cleanable surface (no rice hull, wood shavings, sawdust, grass, or gravel allowed).				
Wall and ceilings should be smooth and easily cleanable constructed of wood, canvas, plastic or similar material.				
All doors and openings fly-proof (closeable or screened).				
For pass-thru windows: maximum 216 square-inch opening and closes with tight fitting closure.				
<b>Demonstration of Knowledge</b>				
Food safety manager certification.				
Food handler certificate/card.				
Acceptable alternative approved by FHD.				
<b>Employee Health &amp; Hygiene</b>				
Employees in good health (not working while sick) no discharge from eyes, nose, and mouth.				
No eating/tasting/drinking/smoking/vaping while in food prep area.				
Personal cleanliness and hair restraints.				
<b>Preventing Contamination by Hands</b>				
Hands clean/properly washed.				
Handwash station setup inside booth				
1. Minimum 5 gallon insulated water container with hands free spigot/valve, waste water catch basin, pump soap and paper towels.				
2. Warm water (100°F - 108 °F) provided for handwashing to prevent scalding.				
<b>Time and Temperature</b>				
Potentially hazardous food held hot at 135°F or above – shall be destroyed at the end of operating day.				
Potentially hazardous food held cold at 41°F or below – If food is held between 42°F - 45°F shall be destroyed at the end of operating day.				
Food is cooked to the proper temperatures.				
• Fruits & vegetables cooked for hot holding 135°F				
• Shell eggs cooked for immediate service; fish;				

"Environmental and public health through leadership, partnership and science"

single pieces of meat 145°F for 15 secs			
• Comminuted meat; injected meats; raw eggs for later service 155°F for 15 secs			
• Poultry; comminuted poultry; stuffed items (fish, meat, poultry, pasta); stuffing containing fish; meat; poultry; ratites 165°F for 15 secs			
• Roasts (beef, pork, and ham) 130°F or as specified in the California Retail Food Code			
Food is properly reheated to 165 °F prior to hot holding.			
Probe thermometers provided for checking internal temperatures of food.			
<b>Protection From Contamination</b>			
Food safe/unadulterated.			
Food displayed is covered or protected with a sneeze guard.			
Fruits/vegetables washed prior to use.			
No trans fat.			
Food contact surface clean and sanitized.			
<b>Food Source</b>			
Food from an approved source.			
No foods prepared or brought from home.			
<b>Warewashing Facilities</b>			
Warewashing sink provided for open food preparation (no more than 8 food facilities per sink).			
1. Hot (minimum 120°F) and cold water			
2. Potable water			
3. Sanitizer			
<b>Waste Disposal</b>			
Waste and wastewater disposed of properly.			
<b>Vermin</b>			
No rodents, insects, animals in or within 20 ft. of food booth.			
<b>Open Air Barbecue</b>			
Adjacent to approved food booth.			
Separated from public access by rope or other approved method to prevent contamination and injury to the public.			
<b>Sampling</b>			
Samples kept in approved clean/covered containers.			
Clean/disposable plastic gloves used when cutting food samples.			
Single-use sampling utensils, shaker containers or squeeze bottles, provided to limit cross contamination.			
Prepackaged vendors are not allowed to portion at the booth and can only sample food product in its original manufacturer packaging and cannot remove food from original package to sample.			
Obtain an unpackaged food vendor permit if samples are portioned on site.			
<b>Toilet and Handwashing Facilities</b>			
One toilet for every 15 employees within 200 ft of food booth.			
Each toilet facility is provided with approved handwashing facilities.			

Ensure hands are washed when returning to the booth.				
<b>Good Retail Practices</b>				
Food must be stored 6 inches above the ground and covered.				
Toxics substances (dish detergent, bleach and insecticides) separated from food and food contact surfaces.				
Equipment in good repair.				
Wiping cloths properly stored/used.				
Proper garbage/refuse disposal.				



# مقاطعة سان دييغو

إدارة الصحة والجودة البيئية

قسم الغذاء والإسكان

هاتف: 999-8920 | فاكس: 6809-505 (858)

[www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



## قائمة الفحص الذاتي للبائع في منشأة طعام مؤقتة

اسم الكشك:	اسم الفعالية:	التاريخ:	ملحوظات	ممتنع	نعم	لا	لا ينطبق	قائمة التحقق للمتطلبات
محدد النشاط التجاري (علامات)								ملصق على الكشك أو بالقرب منه.
بما في ذلك اسم المنشأة، العنوان والمدينة والولاية والرمز البريدي								الإذن الأصلي متوفّر أو إيصال السداد.
هيكل/بنية الكشك								الأرضيات ذات سطح أملس وقابل للتنظيف (لا يُسمح بقش الأرز، أو نشرة الخشب أو برادة الخشب أو العشب أو الحصى).
يُنْبَغِي أَنْ تَكُونَ الْحَوَافُ وَالْأَسْقَفُ ذَاتَ بَنْيَةٍ مُلْسَأَةً وَسَهْلَةٍ لِلْتَّنْظِيفِ، مِنَ الْخَشْبِ أَوِ الْقَمَاشِ الْكَتَانِيِّ أَوِ الْبَلَاسْتِيكِ أَوِ مَوَادِ مُشَابِهَةٍ.								جميع الأبواب والفتحات مانعة لدخول الذباب (قابلة للغلق أو حاجزة).
عرض المعرفة								في حالة التواخذ التي تسمح بالنفاذ: أقصى حد للفتحة 216 بوصة مربعة، وتغلق بحواجز محكمة.
شهادة مدير سلامة الأغذية.								شهادة/بطاقة العاملون في مجال الأغذية
وسيلة بديلة مقبولة ومعتمدة من قسم الغذاء والإسكان.								صحة الموظفين ونظافتهم الشخصية
الموظفوون بصحة جيدة (عدم العمل أثناء المرض) وعدم وجود إفرازات من العينين والأذن والجمد.								عدم تناول طعام/التذوق/الشرب/التدخين/تعاطي السجائر الإلكترونية أثناء الوجود في منطقة إعداد الطعام.
النظافة الشخصية وأغطية الشعر.								الوقاية من التلوث عن طريق اليدين
اليدين نظيفتان/مغسولاتان جيداً.								إنشاء محطة لغسل اليدين داخل الكشك
1. حاوية مياه معزولة تحتوي على 5 غالونات على الأقل، مع صنبور أو صمام لا يتطلب استعمال اليدين، وحوض لجمع مياه الصرف، ومضخة للصابون، ومناشف ورقية. 2. مياه دافئة (100 - 108 درجة فهرنهايت) لغسل اليدين للوقاية من الحرق بالماء.								الوقت ودرجة الحرارة
الأطعمة محتملة الخطورة تحفظ ساخنة على درجة حرارة 135 فهرنهايت أو أعلى - سيلتم إتلافه في نهاية يوم التشغيل.								الأطعمة محتملة الخطورة تحفظ باردة على درجة حرارة 41 فهرنهايت أو أقل - في حالة الاحتفاظ بالطعام بين درجة 42 - 45 فهرنهايت، يتعين التخلص منه في نهاية يوم التشغيل.
طهي الطعام على درجات حرارة ملائمة.								• الفاكهة والخضروات المطهية لحفظ ساخنة، على درجة حرارة 135 فهرنهايت • البيض الذي غير المبستر المطهي من أجل التقديم فوراً، والسمك،

				قطع لحم مفردة 145° فهرنهait لمدة 15 ثانية اللحم المفروم، واللحوم المحفونة، والبيض النيء من أجل التقديم لاحقاً، على درجة 155 فهرنهait لمدة 15 ثانية الدواجن، والدواجن المفرومة، والأصناف المحسوسة (السمك واللحم والدواجن والمعكرونة)، والحسوات التي تحتوي على سمك، واللحم، والدواجن، والطيور التي لا تطير، على درجة 165 فهرنهait لمدة 15 ثانية المشاوي (لحم البقر ولحم الخنزير وفخذ الخنزير)، على درجة 130 فهرنهait أو حسبما هو مذكور في قانون كاليفورنيا للطعام بالتجزئة
				يُعاد تسخين الطعام جيداً على درجة 165 فهرنهait قبل الاحتفاظ به ساخناً.
				التحقق من مقاييس الحرارة المخصصة لفحص درجات الحرارة الداخلية للطعام.
				<b>الحماية من التلوث</b> الطعام آمن/غير مغشوش.
				الطعام المعروض مُغطى أو محمي بواقي من العطس.
				الفاكهة/الخضروات تُغسل قبل الاستخدام.
				عدم وجود دهون متحولة.
				الأسطح الملامسة للطعام نظيفة ومعقمة.
				<b>مصدر المواد الغذائية</b> مواد غذائية من مصادر معتمدة.
				عدم تحضير أطعمة في المنزل أو إحضارها منه.
				<b>مرافق الغسل</b> حوض للغسل مخصص لتحضير الطعام غير المغلف (ما لا يزيد عن 8 منشآت طعام لكل حوض). 1. ماء ساخن (حد أدنى 120 فهرنهait) وبارد 2. مياه صالحة للشرب 3. معقم
				<b>التخلص من النفايات</b> التخلص من النفايات والمياه المستعملة بطريقة ملائمة.
				الهوام عدم وجود قوارض وحشرات وحيوانات داخل كشك الطعام أو على بعد 20 قدمًا.
				<b>شواء في الهواء الطلق</b> بجوار كشك طعام معتمد.
				معزول عن مكان وصول الجمهور باستخدام حبل أو وسيلة أخرى معتمدة، للوقاية من التلوث وإصابة الجمهور.
				<b>عينات التذوق</b> الاحتفاظ بعينات التذوق في أوعية معتمدة نظيفة/مغطاة. استخدام قفازات بلاستيكية نظيفة/للاستخدام لمرة واحدة عند تقطيع عينات التذوق الطعام.
				وضع عينات التذوق في أواني أو حاويات للخلط أو زجاجات للعصير مخصوصة للاستخدام لمرة واحدة، للحد من التلوث المشترك.
				لا يُسمح لبائع المنتجات المغلفة مسبقاً بتقسيم المنتج في الكشك، ولا يمكنهم تقديم عينات تذوق لأي منتج طعام إلا في الغلاف الأصلي للجهة المصنعة، ولا يُسمح لهم بإخراج الطعام من غلافه الأصلي لتقديمه كعينة تذوق.
				الحصول على إذن بائع الطعام غير المغلف، في حالة تقسيم عينات التذوق في الموقع.
				<b>المراحيض ومرافق غسل اليدين</b> مرحاض واحد لكل 15 موظفاً في حدود 200 قدم من كشك الطعام.

				التأكد من غسل اليدين عند العودة إلى الكشك.
				<b>الممارسات الجيدة في التجزئة</b>
				يجب تخزين الطعام على ارتفاع 6 بوصات فوق الأرض، وتغطيته.
				فصل المواد السامة (منظف الأطباق ومواد التبييض والمبيدات الحشرية) عن لطعام والأسطح الملامسة للطعام.
				معدات في حالة جيدة.
				التخزين/الاستخدام الملائم لقطع التنظيف القماشية.
				التخلص من القمامه/ معالجة النفايات بشكل مناسب.