County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

FOOD AND HOUSING DIVISION

Phone: (858) 505 - 6809
www.sdcountytempevents.org

Temporary Food Facility Vendor Self-Inspection Checklist

Booth Name: _____ **Event Name:** _____ **Date:** _____

CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
Business Identifier (signs)				
Posted on or adjacent to booth.	☐	☐	☐	
Includes name of facility, city, state and zip code.	☐	☐	☐	
Have original permit available or receipt of payment.	☐	☐	☐	
Booth Construction/Setup				
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.	☐	☐	☐	
Demonstration of Knowledge				
Food safety manager certification.	☐	☐	☐	
Food handler certificate/card.	☐	☐	☐	
Acceptable alternative approved by FHD.	☐	☐	☐	
Employee Health & Hygiene				
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.	☐	☐	☐	
Preventing Contamination by Hands				
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 (100ºF - 108 ºF) provided for handwashing to prevent scalding.	☐	☐	☐	
Time and Temperature				
Potentially hazardous food held hot at 135ºF or above – shall be destroyed at the end of operating day.	☐	☐	☐	
Potentially hazardous food held cold at 41ºF or below – If food is held between 42ºF - 45ºF 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;	☐	☐	☐	

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 ºF prior to hot holding.	☐	☐	☐	
Probe thermometers provided for checking internal temperatures of food.	☐	☐	☐	
Protection From Contamination				
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.	☐	☐	☐	
Food Source				
Food from an approved source.	☐	☐	☐	
No foods prepared or brought from home.	☐	☐	☐	
Warewashing Facilities				
Warewashing sink provided for open food preparation (no more than 8 food facilities per sink). 1. Hot (minimum 120ºF) and cold water 2. Potable water 3. Sanitizer	☐	☐	☐	
Waste Disposal				
Waste and wastewater disposed of properly.	☐	☐	☐	
Vermin				
No rodents, insects, animals in or within 20 ft. of food booth.	☐	☐	☐	
Open Air Barbecue				
Adjacent to approved food booth.	☐	☐	☐	
Separated from public access by rope or other approved method to prevent contamination and injury to the public.	☐	☐	☐	
Sampling				
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.	☐	☐	☐	
Toilet and Handwashing Facilities				
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.	☐	☐	☐	
Good Retail Practices				
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.	☐	☐	☐	

County ng San Diego

KAGAWARAN NG PANGKAPALIGIRANG KALUSUGAN AT KALIDAD
DIBISYON NG PAGKAIN AT PABAHAY
Telepono: (858) 505-6809
www.sdcountytempevents.org

Pansariling Listahan ng Nagtitinda sa Pansamantalang Pasilidad ng Pagkain

Pangalan ng Booth: _____ Pangalan ng Kaganapan: _____ Petsa: _____

LISTAHAN NG MGA KINAKAILANGAN	SUMUSUNOD			MGA KOMENTO
	Oo	Hindi	N/A	
Pagkakakilanlan ng Negosyo (mga karatula)				
Naka-paskil sa o katabi ng booth.	☐	☐	☐	
Kabilang ang pangalan ng pasilidad, lungsod, estado at zip code.	☐	☐	☐	
May orihinal na permit na magagamit o resibo ng baad.	☐	☐	☐	
Konstruksyon ng Booth/Setup				
Ang mga sahig ay may makinis at malinis na ibabaw (walang ipa ng bigas, mga kinaskas na kahoy, kusot, damo, o graba ang pinapayagan).	☐	☐	☐	
Ang mga dingding at bubong ay gawa sa kahoy, canvas, plastik o katulad na materyal.	☐	☐	☐	
Lahat ng pinto at mga bukasan ay hindi pinapasok ng langaw (nasasara o naka-screen)	☐	☐	☐	
Kung ginamit ang pass-thru na bintana: pinakamalaki na 216 na kuwadradong-pulgada ang bukasan at nasasara ng mahigpit.	☐	☐	☐	
Demonstrasyon ng Kaalaman				
Sertipikasyon ng tagapamahala ng kaligtasan ng pagkain.	☐	☐	☐	
Sertipiko/kard ng tagahawak ng pagkain.	☐	☐	☐	
Katanggap-tanggap na alternatibo na inaprubahan ng FHD.	☐	☐	☐	
Kalusugan at Kalinisan ng Empleyado				
Ang mga empleyado ay nasa mabuting kalusugan (hindi nagtatrabaho habang may sakit) walang lumalabas sa mga mata, ilong at bibig.	☐	☐	☐	
Walang kumakain/tumitikim/umiinom/naninigarilyo/ vaping habang nasa lugar ng paghahanda ng pagkain.	☐	☐	☐	
Personal na kalinisan at pangtakip ng buhok.	☐	☐	☐	
Pag-iwas sa Kontaminasyon sa Pamamagitan ng mga Kamay				
Mga kamay ay malinis/maayos na hinugasan.	☐	☐	☐	
Pag-setup ng istasyon ng paghuhugas ng kamay sa loob ng booth. 1. Minimum 5 na galon na lalagyan ng insuladong tubig na may hands free na gripo, palanggana na pangsalo ng basurang tubig, sabon at mga tuwalyang papel. 2. Maligamgam na tubig (100ºF - 108 ºF) na magagamit para sa paghuhugas ng kamay upang maiwasan ang pagkapaso.	☐	☐	☐	

"Pangkaligiran at pampublikong kalusugan sa pamamagitan ng pamumuno, pakikipagsosyo at agham"

Oras at Temperatura				
Ang mga potensyal na mapanganib na pagkain ay pinainit sa 135ºF o pataas - dapat itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.	☐	☐	☐	
Ang mga potensyal na mapanganib na pagkain ay pinalamig sa 41ºF o mas mababa – Kung ang pagkain ay itinabi sa pagitan ng 42ºF - 45ºF ay dapat itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.	☐	☐	☐	
Ang pagkain ay niluto sa tamang mga temperatura. • Ang mga prutas at gulay ay niluto sa mainit na 135°F • Mga may balat na itlog na niluto para sa agarang paghain; isda Isa-isang piraso ng karne na 145°F sa loob ng 15 segundo • Kominutadong karne; karne na ininiksyunan; hilaw na itlog na ihahanda sa ibang pagkakataon na 155°F sa loob ng 15 segundo • Manok; kominutadong manok; pinalamanang mga bagay (isda, karne, manok, pasta); mga palaman na may isda; karne; manok; ratites na 165°F sa loob ng 15 segundo • Mga inihaw (karne ng baka, baboy, at ham) sa 130°F o gaya ng tinukoy sa California Retail Food Code	☐	☐	☐	
Ang pagkain ay maayos na pinainit sa 165 ºF bago hawakan ng mainit.	☐	☐	☐	
Ang mga probe thermometer na ginamit para sa pagsusuri sa panloob na temperatura ng pagkain.	☐	☐	☐	
Proteksyon Laban sa Kontaminasyon				
Ang pagkain ay ligtas/hindi nahaluan.	☐	☐	☐	
Ang mga naka-display na pagkain ay may takip o protektado ng takip sa pagbahin.	☐	☐	☐	
Ang mga prutas/gulay ay hinugasan bago gamitin.	☐	☐	☐	
Walang trans fat.	☐	☐	☐	
Ang ibabaw na nilalagyan ng pagkain ay malinis at na-sanitize.	☐	☐	☐	
Pinagmumulan ng Pagkain				
Pagkain mula sa isang aprubadong pinagmulan.	☐	☐	☐	
Walang mga pagkaing inihanda o dinala mula sa bahay.	☐	☐	☐	
Mga Pasilidad sa Paghuhugas ng mga Kagamitan				
Mayroong lababo para sa paghuhugas ng mga kagamitan para sa paghahanda ng pagkain (hindi hihigit sa 8 na pasilidad ng pagkain bawat lababo). 1. Mainit (minimum na 120ºF) at malamig na tubig 2. Naiinom na tubig 3. Panglinis na sanitizer	☐	☐	☐	
Pagtapon ng Basura				
Ang basura at tubig-basura ay itinapon ng maayos.	☐	☐	☐	
Mga vermin				
Walang mga daga, insekto, mga hayop sa loob o na malapit ng 20 na talampakan sa booth ng pagkain.	☐	☐	☐	

Barbekyu sa Labas				
Katabi ng aprubadong booth ng pagkain.	☐	☐	☐	
Hiwalay sa pampublikong pag-akses sa pamamagitan ng lubid o iba pang naaprubahang paraan upang maiwasan ang kontaminasyon at pinsala sa publiko.	☐	☐	☐	
Pagsasampol				
Ang mga sampol ay itinabi sa aprubadong malinis/may takip na mga lalagyan.	☐	☐	☐	
Malinis/disposable na plastik na guwantes na ginagamit kapag naghihiwa ng mga sampol na pagkain.	☐	☐	☐	
Pang-isahang gamit na kubyertos sa pagsasampol, mga lalagyan na shaker o napipisil na mga plastik na bote upang malimitahan ang kontaminasyon.	☐	☐	☐	
Ang mga nagtitinda ng nakapaketeng mga pagkain ay hindi pinapayagang magbahagi sa booth at maaari lamang mag-sampol ng produktong pagkain sa orihinal nitong pagkapakete ng tagagawa at hindi maaaring tanggalin ang pagkain mula sa orihinal na pakete para i-sampol.	☐	☐	☐	
Kumuha ng permit sa pagtitinda ng hindi nakapaketeng pagkain kung ang mga sampol ay ibabahagi sa lugar.	☐	☐	☐	
Mga Pasilidad na Banyo at Paghuhugas ng Kamay				
Isang banyo sa bawat 15 na mga empleyado sa loob ng 200 na talampakan mula sa booth ng pagkain.	☐	☐	☐	
Ang bawat pasilidad na banyo ay may aprubadong mga pasilidad ng paghuhugas ng kamay.	☐	☐	☐	
Siguraduhin na ang mga kamay ay hinugasan kung babalik sa booth.	☐	☐	☐	
Magandang Mga Kasanayan sa Pagtitingi				
Ang pagkain ay dapat naka-imbak ng 6 na pulgada ang taas sa lupa at may takip.	☐	☐	☐	
Ang mga mapanganib na sangkap (sabong panghugas ng plato, pampaputi at mga pamatay-insekto) ay nakahiwalay sa pagkain at mga ibabaw na nilalagyan ng pagkain.	☐	☐	☐	
Mga kagamitan ay maayos na gumagana.	☐	☐	☐	
Mga pampunas na tela ay maayos na naka-imbak/ ginagamit.	☐	☐	☐	
Wastong pagtatapon ng basura.	☐	☐	☐	