



County of San Diego
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY
FOOD AND HOUSING DIVISION
 Phone: (858) 505 - 6809 | Fax: (858) 999-8920
www.sdcountrytempevents.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 <ol style="list-style-type: none"> 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. 				
Time and Temperature				
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. <ul style="list-style-type: none"> • Fruits & vegetables cooked for hot holding 135°F • Shell eggs cooked for immediate service; fish; 				

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

<ul style="list-style-type: none"> 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.				
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). <ol style="list-style-type: none"> Hot (minimum 120°F) and cold water Potable water 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 | F ax: (858) 999-8920
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 bukasang ay hindi pinapasok ng langaw (nasasara o naka-screen)				
Kung ginamit ang pass-thru na bintana: pinakamalaki na 216 na kuwadrang-pulgada ang bukasang 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 (100°F - 108 °F) 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 135°F o pataas - dapat itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.				
Ang mga potensyal na mapanganib na pagkain ay pinalamig sa 41°F o mas mababa – Kung ang pagkain ay itinabi sa pagitan ng 42°F - 45°F ay dapat itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.				
Ang pagkain ay niluto sa tamang mga temperatura. <ul style="list-style-type: none"> • 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 °F 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). <ol style="list-style-type: none"> 1. Mainit (minimum na 120°F) 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 naapubahang 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.				