



**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 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Minimum 5 gallon insulated water container with hands free spigot/valve, waste water catch basin, pump soap and paper towels.</li> <li>2. Warm water (100°F - 108 °F) provided for handwashing to prevent scalding.</li> </ol>				
<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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits &amp; vegetables cooked for hot holding 135°F</li> <li>• Shell eggs cooked for immediate service; fish;</li> </ul>				

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>single pieces of meat 145°F for 15 secs</li> <li>• Comminuted meat; injected meats; raw eggs for later service 155°F for 15 secs</li> <li>• Poultry; comminuted poultry; stuffed items (fish, meat, poultry, pasta); stuffing containing fish; meat; poultry; ratites 165°F for 15 secs</li> <li>• Roasts (beef, pork, and ham) 130°F or as specified in the California Retail Food Code</li> </ul>				
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). <ol style="list-style-type: none"> <li>Hot (minimum 120°F) and cold water</li> <li>Potable water</li> <li>Sanitizer</li> </ol>				
<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.				



**Quận San Diego**  
**PHÒNG CHẤT LƯỢNG VÀ SỨC KHỎE MÔI TRƯỜNG**  
**BỘ PHẬN THỰC PHẨM VÀ NHÀ Ở**  
 Điện thoại: (858) 505-6809 | Fax: (858) 999-8920  
[www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



**Danh Sách Tự Kiểm Tra của Nhà Cung Cấp Thực Phẩm Tạm Thời**

Tên Gian Hàng: \_\_\_\_\_ Tên Sự Kiện: \_\_\_\_\_ Ngày: \_\_\_\_\_

YÊU CẦU DANH SÁCH KIỂM TRA	TUÂN THỦ			NHẬN XÉT
	Có	Không	Không áp dụng	
<b>Nhận Dạng Doanh Nghiệp (dấu hiệu)</b>				
Đăng trên hoặc liền kề với gian hàng.				
Bao gồm tên của cơ sở, thành phố, tiểu bang và mã zip.				
Có giấy phép gốc có sẵn hoặc biên nhận thanh toán.				
<b>Xây Dựng/Thiết Lập Gian Hàng</b>				
Sàn nhà là bề mặt nhẵn và có thể lau chùi được (không được phép có trấu, dăm gỗ, mùn cưa, cỏ hoặc sỏi).				
Tường và trần nhà phải nhẵn và dễ lau chùi, làm bằng gỗ, vải bạt, nhựa hoặc vật liệu tương tự.				
Tất cả các cửa và lỗ hở đều chống ruồi (có thể đóng hoặc che được).				
Đối với cửa sổ gấp hoặc trượt: mở và đóng tối đa 216 inch vuông với khớp vừa khít.				
<b>Chứng Minh Kiến Thức</b>				
Chứng nhận người quản lý an toàn thực phẩm.				
Giấy chứng nhận/thẻ người xử lý thực phẩm.				
Phương án thay thế có thể chấp nhận đã được FHD phê duyệt.				
<b>Sức Khỏe &amp; Vệ Sinh của Nhân Viên</b>				
Nhân viên có sức khỏe tốt (không làm việc khi bị ốm) không bị chảy mủ mắt, mũi, miệng.				
Không ăn/nếm/uống/hút thuốc/hút vape khi ở trong khu vực sơ chế thực phẩm.				
Vệ sinh cá nhân và hạn chế tóc.				
<b>Ngăn Ngừa Nhiễm Bẩn Bằng Tay</b>				
Rửa tay sạch/đúng cách.				
Thiết lập trạm rửa tay bên trong gian hàng <ol style="list-style-type: none"> <li>Thùng chứa nước cách nhiệt tối thiểu 5 gallon với vòi/van rửa tay, bồn hứng nước thải, xà phòng bơm và khăn giấy.</li> <li>Nước ấm (100°F - 108 °F) rửa tay để ngăn ngừa bỏng tay.</li> </ol>				
<b>Thời Gian và Nhiệt Độ</b>				
Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ được giữ nóng ở nhiệt độ từ 135°F trở lên - sẽ bị tiêu hủy vào cuối ngày.				

"SMôi trường và sức khỏe cộng đồng thông qua sự lãnh đạo, quan hệ đối tác và khoa học"

Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ được giữ lạnh ở nhiệt độ 41°F trở xuống - Nếu thực phẩm được giữ trong khoảng nhiệt độ 42°F - 45°F sẽ bị tiêu hủy vào cuối ngày.				
Thực ăn được nấu chín ở nhiệt độ thích hợp. <ul style="list-style-type: none"> <li>Rau củ quả được nấu ở nhiệt độ 135°F</li> <li>Trứng nguyên quả được nấu chín để phục vụ ngay lập tức; cá; thịt miếng 145°F trong 15 giây</li> <li>Thịt xay; thịt tiêm chất; trứng sống để phục vụ sau 155°F trong 15 giây</li> <li>Gia cầm; gia cầm hoang dã; các mặt hàng nhồi (cá, thịt, gia cầm, mì ống); đồ ăn nhồi cá; thịt; gia cầm; đà điểu 165°F trong 15 giây</li> <li>Thịt quay (thịt bò, thịt lợn và giăm bông) 130°F hoặc theo quy định trong Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California</li> </ul>				
Thực ăn được hâm nóng đúng cách đến 165°F trước khi giữ nóng.				
Nhiệt kế đầu dò được cung cấp để kiểm tra nhiệt độ bên trong của thực phẩm.				
<b>Bảo Vệ Khỏi Ô Nhiễm</b>				
Thực phẩm an toàn/không pha tạp.				
Thực phẩm bày ra được che đậy hoặc bảo vệ bằng thiết bị chống hút hơi.				
Trái cây/rau được rửa sạch trước khi sử dụng.				
Không có chất béo chuyển hóa.				
Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sạch sẽ và được khử trùng.				
<b>Nguồn Thực Phẩm</b>				
Thực phẩm từ một nguồn đã được phê duyệt.				
Không có thức ăn được chế biến hoặc mang từ nhà.				
<b>Nơi Rửa Đồ</b>				
Chậu rửa được cung cấp để sơ chế thực phẩm mở (không quá 8 cơ sở thực phẩm cho mỗi chậu rửa). <ol style="list-style-type: none"> <li>Nước nóng (tối thiểu 120°F) và nước lạnh</li> <li>Nước sạch</li> <li>Chất tẩy rửa</li> </ol>				
<b>Xử Lý Chất Thải</b>				
Xử lý chất thải và nước thải đúng cách.				
<b>Sâu bọ</b>				
Không có loài gặm nhấm, côn trùng, động vật trong hoặc trong phạm vi 20 ft của gian hàng thực phẩm.				
<b>Nướng Ngoài Trời</b>				
Liên kề với gian hàng thực phẩm đã được phê duyệt.				

Ngăn cách với công chúng bằng dây thừng hoặc phương pháp đã được phê duyệt khác để ngăn ngừa ô nhiễm và thương tích cho công chúng.				
<b>Lấy Mẫu</b>				
Các mẫu được giữ trong các vật chứa sạch/có nắp đã được phê duyệt.				
Găng tay nhựa sạch/dùng một lần được sử dụng khi cắt mẫu thực phẩm.				
Dụng cụ lấy mẫu dùng một lần, bình lắc hoặc chai bóp, được cung cấp để hạn chế nhiễm bẩn chéo.				
Các nhà cung cấp dịch vụ đóng gói sẵn không được phép phân chia tại gian hàng và chỉ có thể lấy mẫu sản phẩm thực phẩm trong bao bì ban đầu của nhà sản xuất và không thể lấy thực phẩm ra khỏi gói ban đầu để làm mẫu.				
Xin giấy phép nhà cung cấp thực phẩm không đóng gói nếu các mẫu được phân chia tại chỗ.				
<b>Nhà Vệ Sinh và Thiết Bị Rửa Tay</b>				
Cứ 15 nhân viên thì có một nhà vệ sinh trong phạm vi 200 ft tính từ gian hàng thực phẩm.				
Mỗi nhà vệ sinh được cung cấp các thiết bị rửa tay đã được phê duyệt.				
Đảm bảo rửa tay khi trở lại gian hàng.				
<b>Thực Tiễn Bán Lẻ Tốt</b>				
Thức ăn phải được bảo quản cách mặt đất 6 inch và có mái che.				
Các chất độc hại (chất tẩy rửa bát đĩa, thuốc tẩy và thuốc diệt côn trùng) tách xa khỏi thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.				
Thiết bị đang ở tình trạng tốt.				
Giẻ lau được bảo quản/sử dụng đúng cách.				
Xử lý rác/chất thải đúng cách.				