



# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY FOOD AND HOUSING DIVISION

Phone: ( 85 8 ) 5 05 - 6 809 | F ax: ( 858 ) 999-8920 [www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



### Temporary Food Facility Vendor Self-Inspection Checklist

Event Name: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
<b>Employee Health &amp; Hygiene</b>				
Employees in good health (not working while sick) no discharge from eyes, nose and mouth.				
<b>Warewashing Facilities (if applicable)</b>				
Warewashing sink(s) provided for open food preparation (no more than 8 open food facilities per sink). 1. Hot (minimum 120°F) and cold water 2. Potable water 3. Sanitizer 4. Indoors or Overhead Protection				
<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.				
<b>Potable Water Supply</b>				
Electricity provided and properly used in a safe manner to prevent tripping or electrical hazards (no frayed wiring allowed).				
Access to adequate supply of potable "safe" water.				
<b>Liquid Waste and Waste Disposal</b>				
Waste and wastewater disposed of properly.				
<b>Vermin and Animals</b>				
No rodents, insects, birds, or animals.				
No animal rides and petting zoos at event within 20 ft. of food booths. Handwashing stations must be installed adjacent to area.				
'No pets allowed except for service animals' sign.				
<b>Permits</b>				
Permit/receipt of payment, signs and last inspection report available if applicable.				
Possess a valid FTEO permit.				
Each food booth should possess a valid FTEV, FFMP, FFMN, or FCFO San Diego County Health Permit.				
<b>Booth Construction/Setup (if applicable)</b>				
Floors on smooth and cleanable surface (wood shavings, sawdust, grass, or gravel not allowed).				
Wall and ceilings constructed of wood, canvas, plastic or similar material.				
If pass-thru window used: maximum 216 square-inch opening and closeable with tight fitting closure.				

Note: Organizer Hospitality Booth must follow TFF Vendor Checklist

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



**County ng San Diego**  
**KAGAWARAN NG PANGKAPALIGIRANG KALUSUGAN AT KALIDAD**  
**DIBISYON NG PAGKAIN AT PABAHAY**  
 Telepono: (858) 505-6809 | Fax: (858) 999-8920 [www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



**Pansariling Listahan ng Nagtitinda sa Pansamantalang Pasilidad ng Pagkain**

**Pangalan ng Kaganapan:** \_\_\_\_\_ **Petsa:** \_\_\_\_\_

LISTAHAN NG MGA KINAKAILANGAN	SUMUSUNOD			MGA KOMENTO
	Oo	Hindi	N/A	
<b>Kalusugan at Kalinisan ng Emlpyado</b>				
Ang mga empleyado ay nasa mabuting kalusugan (hindi nagtatrabaho habang may sakit) walang lumalabas sa mga mata, ilong at bibig.				
<b>Mga Pasilidad sa Paghuhugas ng Kagamitan (kung naaangkop)</b>				
Ang (mga) lababo para sa paghuhugas ng kagamitan ay nagbibigay ng bukas na paghahanda ng pagkain (hindi hihigit sa 8 bukas na pasilidad bawat lababo). 1. Mainit (pinakamababa 120°F) at malamig na tubig 2. Maiinom na tubig 3. Panglinis 4. Proteksyon sa Loob at Ibabaw				
<b>Mga Pasilidad ng Banyo at Paghuhugas ng Kamay</b>				
Isang banyo sa bawat 15 na mga empleyado sa loob ng 200 na talampakan sa food booth				
Ang bawat pasilidad ng banyo ay mayroong aprubadong mga pasilidad sa paghuhugas ng kamay.				
<b>Suplay ng Naiinom na Tubig</b>				
Ang kuryente ay wastong ginagamit sa pisang ligtas na paraan upang maiwasan ang pagkatisod o mga panganib sa kuryente (hindi pinapayagan ang mga sirang kable)				
Akses sa sapat na suplay ng "ligtas" na maiinom na tubig.				
<b>Pagtatapon ng Likidong Basura at Basura</b>				
Ang basura at tubig-basura ay itinatapon ng maayos.				
<b>Vermin at mga hayop</b>				
Walang daga, mga insekto, ibon, o mga hayop				
Walang şakayan ng hayop at petting zoo sa loob ng 20 na talampakan ang layo sa mga food booth. Ang mga istasyon ng paghuhugas ng kamay ay dapat nakalagay sa tabi ng lugar.				
Karatula na 'Bawal ang mga alagang hayop maliban sa mga service animal'				
<b>Mga Permit</b>				
Permit/resibo ng bayad, mga karatula at huling ulat ng inspeksyon na magagamit kung naaangkop.				
May hawak na balidong FTEO na permit.				
Ang bawat booth ng pagkain ay dapat mayroong balidong FTEV, FFMP, FFMN, o FCFO na Permit sa Kalusugan ng County ng San Diego.				

Tandaan: Dapat sundin ng Organizer Hospitality Booth ang Listahan ng TFF Vendor

*"Pangkपालigiran at pampublikong kalusugan sa pamamagitan ng pamumuno, pakikipagsosyo at agham"*

## Pansariling Listahan ng Nagtitinda sa Pansamantalang Pasilidad ng Pagkain

LISTAHAN NG MGA KINAKAILANGAN	SUMUSUNOD			MGA KOMENTO
	Oo	Hindi	N/A	
<b>Konstruksyon ng Booth/Pag-setup (kung naaangkop)</b>				
Ang mga sahig ay may makinis at malinis na ibabaw (mga kinaskas na kahoy, kusot, damo, o graba ay hindi pinapayagan).				
Ang mga dingding at bubong ay gawa sa kahoy, canvas, plastik o katulad na materyal.				
Kung ginamit ang pass-thru na bintana: pinakamalaki na 216 na kuwadrang-pulgada ang bukasanan at nasasara ng mahigpit.				

Tandaan: Dapat sundin ng Organizer Hospitality Booth ang Listahan ng TFF Vendor