



# 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 Organizer 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.				
All doors and openings fly-proof (closeable or Screened).				
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"*



# Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL  
DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

Phone: (858) 505-6809 | Fax: (858) 999-8920 | [www.sdcountytempevents.org](http://www.sdcountytempevents.org)



## Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Evento: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
<b>Salud e Higiene de los Empleados</b>				
Empleados en buen estado de salud (no trabajan mientras están enfermos) sin secreción de los ojos, nariz y boca.				
<b>Instalaciones de Fregadero de Lavado Y Desinfección (si corresponde)</b>				
Estación de fregadero de tres compartimientos para la preparación de alimentos no empaquetado (no más de 8 instalaciones de alimentos abiertos por fregadero). 1. Agua caliente (mínimo 120°F) y fría 2. Agua potable 3. Desinfectante 4. Protección en interiores o bajo techo del puesto				
<b>Inodoro e Instalaciones de lavado de Manos</b>				
Un inodoro por cada 15 empleados dentro de los 200 pies del puesto de comida.				
Cada instalación de inodoro está equipada de instalaciones de lavado de manos aprobadas.				
<b>Suministro de Agua Potable</b>				
Electricidad proporcionada y utilizada adecuadamente de manera segura para evitar tropiezos o peligros eléctricos (no se permite cableado deshilachado).				
Acceso a un suministro adecuado de agua potable "segura".				
<b>Residuos Líquidos y Eliminación de Desperdicios</b>				
Eliminación de líquidos residuales y desperdicios adecuadamente.				
<b>Alimaña y Animales</b>				
Sin roedores, insectos, aves o animales.				
No hay paseos de animales y zoológicos de mascotas en el evento dentro de 20 pies de puestos de comida. Las estaciones de lavado de manos deben instalarse junto a la zona.				
Cartel que indique 'no se admiten mascotas excepto los animales de servicio'.				
<b>Permisos de Salud</b>				
Permiso/recibo de pago, señales y último informe de inspección disponible si corresponde.				
Poseer un permiso FTEO válido.				
Cada puesto de comida debe poseer un permiso de salud válido de FTEV, FFMP, FFMN o FCFO del Condado de San Diego.				

## Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
<b>Construcción/Configuración de Puesto (si corresponde)</b>				
Pisos en superficie liso y lavable (no se permiten virutas de madera, aserrín, hierba o grava).				
Paredes y techos contruidos de madera, lona, plástico o material similar.				
Todas las puertas y aberturas a prueba de moscas (a prueba de cierre o cubierta de malla).				
Si se utiliza la ventana de paso: apertura máxima de 216 pulgadas cuadradas y se puede cerrar con cierre ajustado.				

Nota: El puesto de hospitalidad del organizador debe seguir la lista de verificación del comerciante de TFF