



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



Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Evento: _____ Fecha: _____

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Salud e Higiene de los Empleados				
Empleados en buen estado de salud (no trabajan mientras están enfermos) sin secreción de los ojos, nariz y boca.				
Instalaciones de Fregadero de Lavado Y Desinfección (si corresponde)				
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				
Inodoro e Instalaciones de lavado de Manos				
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.				
Suministro de Agua Potable				
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".				
Residuos Líquidos y Eliminación de Desperdicios				
Eliminación de líquidos residuales y desperdicios adecuadamente.				
Alimaña y Animales				
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'.				
Permisos de Salud				
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	
Construcción/Configuración de Puesto (si corresponde)				
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