



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



Temporary Food Facility Vendor Self-Inspection Checklist

Event Name: _____ Date: _____

CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
Employee Health & Hygiene				
Employees in good health (not working while sick) no discharge from eyes, nose and mouth.				
Warewashing Facilities (if applicable)				
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				
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.				
Potable Water Supply				
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.				
Liquid Waste and Waste Disposal				
Waste and wastewater disposed of properly.				
Vermin and Animals				
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.				
Permits				
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.				
Booth Construction/Setup (if applicable)				
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"



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



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

Tên Sự Kiện: _____ Ngày: _____

YÊU CẦU DANH SÁCH KIỂM TRA	TUẦN THỦ			NHẬN XÉT
	Có	Không	Không áp dụng	
Sức Khỏe & Vệ Sinh của Nhân Viên				
Nhân viên có sức khỏe tốt (không làm việc khi bị ốm) không bị chảy dịch ở mắt, mũi, miệng.				
Nơi Rửa Đồ (nếu có)				
(Các) bồn rửa chén được cung cấp để sơ chế thực phẩm mở (không quá 8 cơ sở thực phẩm mở trên mỗi bồn rửa). 1. Nước nóng (tối thiểu 120°F) và nước lạnh 2. Nước uống được 3. Chất tẩy rửa 4. Bảo vệ trong nhà hoặc trên cao				
Nhà Vệ Sinh và Thiết Bị Rửa Tay				
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.				
Nguồn Cấp Nước Uống Được				
Điện được cung cấp và sử dụng đúng cách an toàn để tránh vấp ngã hoặc nguy hiểm về điện (không được phép để dây bị sờn). Tiếp cận với nguồn cung cấp nước "an toàn" uống được.				
Xử Lý Nước Thải và Chất Thải				
Xử lý chất thải và nước thải đúng cách.				
Sâu Bọ và Động Vật				
Không có loài gặm nhấm, côn trùng, chim hoặc động vật.				
Không có thú cưng và vườn thú cưng tại sự kiện trong phạm vi 20 ft tính từ các gian hàng thực phẩm. Trạm rửa tay phải được lắp đặt liền kề với khu vực. Biển báo "Không cho phép mang theo vật nuôi trừ động vật phục vụ".				
Giấy Phép				
Sẵn giấy phép/biên nhận thanh toán, biển hiệu và báo cáo kiểm tra cuối cùng nếu có. Sở hữu giấy phép FTEO hợp lệ. Mỗi gian hàng thực phẩm phải có Giấy Phép Y Tế FTEV, FFMP, FFMN hoặc FCFO hợp lệ của Quận San Diego.				
Xây Dựng/Thiết Lập Gian Hàng (nếu có)				
Sàn trên bề mặt nhẵn và có thể lau chùi được (không được phép dùng thảm gỗ, mùn cưa, cỏ hoặc sỏi). Tường và trần nhà bằng gỗ, vải bạt, nhựa hoặc vật liệu tương tự. Nếu cửa sổ gấp/trượt được sử dụng: mở và đóng tối đa 216 inch vuông với khớp vừa khít.				

Lưu ý: Gian Hàng Lưu Trú của Nhà Tổ Chức phải tuân theo Danh Sách Kiểm Tra Nhà Cung Cấp của TFF

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