



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



Temporary Food Facility Vendor Self-Inspection Checklist

Booth Name: _____ **Event Name:** _____ **Date:** _____

CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
Business Identifier (signs)				
Posted on or adjacent to booth.				
Includes name of facility, city, state and zip code.				
Have original permit available or receipt of payment.				
Booth Construction/Setup				
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.				
Demonstration of Knowledge				
Food safety manager certification.				
Food handler certificate/card.				
Acceptable alternative approved by FHD.				
Employee Health & Hygiene				
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.				
Preventing Contamination by Hands				
Hands clean/properly washed.				
Handwash station setup inside booth <ol style="list-style-type: none"> 1. Minimum 5 gallon insulated water container with hands free spigot/valve, waste water catch basin, pump soap and paper towels. 2. Warm water (100°F - 108 °F) provided for handwashing to prevent scalding. 				
Time and Temperature				
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"> • Fruits & vegetables cooked for hot holding 135°F • Shell eggs cooked for immediate service; fish; 				

"Environmental and public health through leadership, partnership and science"
"La salud ambiental y pública a través del liderazgo, la colaboración y la ciencia"

<ul style="list-style-type: none"> single pieces of meat 145°F for 15 secs • Comminuted meat; injected meats; raw eggs for later service 155°F for 15 secs • Poultry; comminuted poultry; stuffed items (fish, meat, poultry, pasta); stuffing containing fish; meat; poultry; ratites 165°F for 15 secs • Roasts (beef, pork, and ham) 130°F or as specified in the California Retail Food Code 				
Food is properly reheated to 165 °F prior to hot holding.				
Probe thermometers provided for checking internal temperatures of food.				
Protection From Contamination				
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.				
Food Source				
Food from an approved source.				
No foods prepared or brought from home.				
Warewashing Facilities				
Warewashing sink provided for open food preparation (no more than 8 food facilities per sink). <ul style="list-style-type: none"> 1. Hot (minimum 120°F) and cold water 2. Potable water 3. Sanitizer 				
Waste Disposal				
Waste and wastewater disposed of properly.				
Vermin				
No rodents, insects, animals in or within 20 ft. of food booth.				
Open Air Barbecue				
Adjacent to approved food booth.				
Separated from public access by rope or other approved method to prevent contamination and injury to the public.				
Sampling				
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.				
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.				

Ensure hands are washed when returning to the booth.				
Good Retail Practices				
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.				



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

Teléfono: (858) 505-6809 | Fax: (858) 999-8920

www.sdcountytempevents.org



Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Puesto: _____ Nombre del Evento: _____ Fecha: _____

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Identificación de Comerciante (letreros)				
Publicado en o junto al puesto de comida.				
Incluye el nombre de la institución, ciudad, estado y código postal.				
Tener permiso de salud original disponible o recibo de pago.				
Construcción/Instalación del Puesto				
Pisos de superficie liso y fácil de limpiar (no cascarilla de arroz, virutas, aserrín, pasto, o grava permitida).				
Paredes y techos deben de ser lisos y fácil de limpiar contruidos de madera, lona, plástico o material similar.				
Todas las puertas y aberturas a prueba de moscas (con cierre o cubierta de malla).				
Si se utiliza paso por la ventana: un máximo de 216 pulgadas cuadradas de apertura y con cierre ajustable.				
Demostración de Conocimientos				
Certificación de gerente de seguridad alimentaria.				
Prueba certificada/tarjeta de preparador de alimentos.				
Alternativa aceptable aprobada por FHD.				
Salud e Higiene de los Empleados				
Empleados con buen estado de salud (no trabajan mientras están enfermos) sin secreción de ojos, nariz y boca.				
No se permite comer / probar / beber / fumar / vapear mientras está en el área de preparación de alimentos.				
Limpieza personal y cabello restringido.				
Prevención de la Contaminación por Las Manos				
Manos limpias / lavadas adecuadamente.				
Estación de lavado de manos dentro del puesto.				
1. Mínimo de 5 galones contenedor de agua con válvula de manos libres, la cubeta para la captura de aguas residuales, jabón de bomba y toallas de papel				
2. Agua tibia (de 100°F - 108°F), para proporcionar el lavado de manos para evitar el escaldado				
Tiempo y Temperatura				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen caliente a 135°F o más - será destruido al final del día de funcionamiento.				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen fríos a 41°F o menos – Si los alimentos se mantienen entre 42°F - 45°F serán destruidos al final del día de funcionamiento.				
Los alimentos se cocinan a las temperaturas adecuadas.				
<ul style="list-style-type: none"> Frutas y verduras cocinadas para la retención en caliente 135°F Huevos de cáscara cocinados para servicio inmediato; 				

<p>pescado; piezas individuales de carne 145°F por 15 segundos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne triturada; carnes inyectadas; huevos crudos para servicio posterior 155°F por 15 segundos • Aves de corral; aves de corral trituradas; artículos rellenos (pescado, carne, aves de corral, pastas); relleno que contenga pescado; carne; aves de corral 165°F por 15 segundos • Asados (carne de res, cerdo y jamón) 130°F o según lo especificado en el Código de Alimentos Minoristas de California 				
Los alimentos se recalientan adecuadamente a 165°F antes de la retención en caliente.				
Termómetros de punta metálica para la revisión de la temperatura interna de los alimentos.				
Protección contra la Contaminación				
Alimentos Seguros sin adulterar.				
Los alimentos expuestos están cubiertos o protegidos con un protector de estornudos.				
Frutas / verduras lavadas antes de su uso.				
No grasas trans.				
Superficie de contacto con los alimentos limpio y desinfectado.				
Origen de Alimentos				
Alimentos de una fuente aprobada.				
No hay alimentos preparados o traídos de casa.				
Estación de fregadero de tres compartimientos				
Fregadero de tres compartimientos para la preparación de alimentos no empaquetado (no más de 8 puestos de alimentos abiertos por fregadero). <ol style="list-style-type: none"> 1. Agua caliente (mínimo 120°F) y fría 2. Agua potable 3. Desinfectante 				
Desperdicio Líquidos				
La eliminación adecuada de desperdicios residuales aprobados por FHD.				
Alimañas				
No hay roedores, insectos, animales dentro de 20 pies de puesto de comida.				
Asando a la Parrilla al Aire Libre				
Al lado del puesto de alimentos aprobado.				
Separado de acceso público con una cuerda u otro método aprobado para evitar la contaminación y daños / lastimaduras al público.				
Demostración de Alimentos				
Alimentos para el uso de muestra se mantendrán en recipientes limpios / cubiertos y aprobados.				
Guantes de plástico limpios / desechables utilizados para cortar las muestras de comida.				
Muestreo				
Utensilios de prueba de un solo uso, contenedores de coctelera o botellas de compresión, proporcionado para limitar la contaminación cruzada.				
A los comerciantes que venden empaquetado no se les permite porciones en el puesto y solo pueden probar el producto de alimenticio en su empaque original del fabricante y no pueden abrir los alimentos del paquete original para muestrear.				

Se requiere obtener un permiso de comerciante de alimentos sin empaque si las muestras se reparten en el puesto.				
Instalaciones de Inodoro y Lavado de Manos				
Un inodoro por cada 15 empleados dentro de 200 pies del puesto de comida.				
Cada instalación sanitaria cuenta con instalaciones aprobadas para el lavado de manos.				
Asegúrese de lavarse las manos al regresar al puesto.				
Buenas Prácticas de Venta al por Menor				
Los alimentos deben almacenarse a 6 pulgadas sobre el suelo y cubrirse.				
Sustancias tóxicas (detergente para platos, cloro e insecticidas) separadas de los alimentos y de las superficies en contacto con los alimentos.				
Equipo en buenas condiciones.				
Trapos para limpiar adecuadamente usados y almacenados.				
Eliminación adecuada de basura/desechos.				