



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 Organizer 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.				
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



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