



**COUNTY OF SAN DIEGO DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
FOOD AND HOUSING DIVISION**

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
Phone: (858) 505-6900 FAX: (858) 505-6998
1 (800) 253-9933 www.sdcdeh.org



Temporary Food Facility 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				
Booth Construction/Setup				
Floors on smooth and cleanable surface (no rice hull, shavings, sawdust, grass, or gravel allowed)				
Wall and ceilings constructed of wood, canvas, plastic or similar material				
All doors and openings fly-proof (closable or Screened)				
If pass-out window used: maximum 216 square-inch opening and closable with tight fitting closure				
Demonstration of Knowledge				
Food safety certification				
Food handler test				
Acceptable alternative approved by FHD				
Employee Health & Hygiene				
Employees in good health				
No eating/tasting/drinking/tobacco use in food prep area				
Clean hands and clothing				
Hair restrained				
Preventing Contamination				
Hands clean/properly washed				
Handwash station setup within facility				
1. Minimum 5 gallon insulated water container with hands free valve, waste water catch basin, pump soap and paper towels.				
2. Warm water (100°F) provided for handwashing.				
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 45°F or below – shall be destroyed at the end of operating day				
Proper cooking temperatures				
Proper reheating temperatures				
Probe thermometers provided for checking internal temperatures of food				



Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Establecimiento: _____ **Nombre del Evento:** _____ **Fecha:** _____

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Identificación de Empresa				
Publicado en o adyacente a la cabina de comida				
Incluye el nombre de la institución, ciudad, estado y código postal				
Construcción del Establecimiento / Instalación				
Pisos de superficie lisa y fácil de limpiar (no cascarilla de arroz, virutas, aserrín, pasto, o grava permitida)				
Paredes y techos construidos de madera, lona, plástico o material similar				
Todas las puertas y aberturas a prueba de moscas (con cierre o seleccionados)				
Si se utiliza paso por la ventana: un máximo de 216 pulgadas cuadradas de apertura y con cierre ajustable				
Demostración de Conocimientos				
Certificación de seguridad alimentaria				
Prueba del controlador de comida				
Alternativa aceptable aprobada por FHD				
Salud e Higiene				
Los empleados con buena salud				
No se permite comer / probar / beber / el tabaco en el área de preparación de alimentos				
Limpias las manos y la ropa				
Pelo restringido				
Prevención de la Contaminación				
Manos limpias / lavadas adecuadamente				
Estación de lavado de manos dentro de las instalaciones 1. Mínimo de 5 galones con aislamiento de contenedores de agua con válvula de manos libres, la cubeta para la captura de aguas residuales, jabón de bomba y toallas de papel 2. Agua caliente (100° F), siempre disponible para lavarse las manos				
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 45°F o menos - será destruido al final del día de funcionamiento				
La temperatura adecuada para cocinar				
Las temperaturas de recalentamiento				
Termómetros de sonda para la revisión de la temperatura interna de los alimentos				

Temporary Food Facility Self-Inspection Checklist

CHECKLIST REQUIREMENTS	COMPLIES			REMARKS
	Yes	No	N/A	
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				
Warewashing sink provided for open food preparation (no more than 4 food facilities per sink) 1. Hot (minimum 110°F) and cold water 2. Potable water 3. Sanitizer				
Food Source				
Food from an approved source				
No foods prepared or brought from home				
Liquid Waste				
Proper liquid waste disposal approved by FHD				
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				
Potentially hazardous food samples held at 45°F or below and disposed of within 2 hrs of cutting				
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				
Good Retail Practices				
Food stored off the floor				
Toxics separated				
Equipment in good repair				
Wiping cloths properly stored/used				
Proper garbage/refuse disposal				

Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Contaminación				
Alimentos Seguros é ileso / adulterada				
Los alimentos de muestra estan cubiertas o protegidos con un protector de estornudo				
Frutas / verduras lavadas antes de su uso				
No contiene grasas trans				
Superficie de contacto con los alimentos limpios y desinfectados				
Fregadero para lavar utensilios para preparar los alimentos abiertos (no más de cuatro establecimientos de comida por fregadero) 1. Agua caliente (mínimo 110°F) y fría 2. Agua potable 3. Desinfectante				
Origen de Alimentos				
Alimentos de una fuente aprobada				
No hay alimentos preparados o traídos de casa				
Desperdicio Líquidos				
La eliminación adecuada de desperdicios líquidos aprobados por FHD				
Bichos / Alimañas				
No hay roedores, insectos, animales dentro de 20 pies de puesto de comida				
Asando a la Parrilla al aire Libre				
Adyacente al puesto de los alimentos aprobados				
Separado de acceso público con una cuerda u otro método aprobado para evitar la contaminación y daños / lastimaduras al público				
Muestreo				
Muestras mantenidas en contenedores recipiente limpios / tapados y aprobado				
Guantes de plástico limpios / desechables utilizados para cortar las muestras de alimentos				
Muestras de alimentos potencialmente peligrosos mantenidos a 45°F o menos y eliminados en 2 horas después de corte				
Instalaciones de Aseso 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				
Buenas Prácticas al por Menor				
Los alimentos almacenados en el piso				
tóxicos separados				
Equipo en buenas condiciones				
Trapos para limpiar correctamente almacenados / usados				
Eliminación adecuada de basura/desechos				