

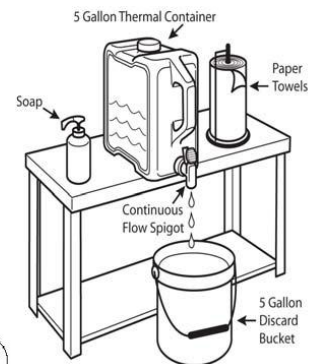
Checklist for Temporary Food Service Events

(Lista de Verificación para Temporales
Eventos de Servicio de Alimentos)

The following is a checklist to assist you in conducting a self-inspection of your temporary event.
(La siguiente es una lista de verificación para ayudarlo a realizar una autoinspección de su evento temporal.)

The items listed represent the minimum essential equipment/supplies needed to operate.
(Los artículos enumerados representan el equipo/suministros esenciales mínimos necesarios para operar.)

***** A closed container with a hands-free spigot dispensing clean, running water and bucket to catch the wastewater, hand soap and paper towels for hand washing - minimum 20 seconds. (Un recipiente cerrado con un grifo de manos libres que dispensa agua corriente limpia y un balde para recoger las aguas residuales, jabón de manos y toallas de papel para lavarse las manos, mínimo 20 segundos.)**



Four LABELED containers for equipment washing

(Cuatro contenedores ETIQUETADOS para lavado de equipos):

1. **Wash - W** (Lavar – L)
2. **Rinse - R** – (Enjuagar – E)
3. **Sanitize - S** – (Desinfectar – D)
4. **Wiping Cloth Storage** (Almacenamiento de paños de limpieza)



- Sufficient potable water (hoses used to obtain municipal water must be food grade)**
(Suficiente agua potable (las mangueras utilizadas para obtener agua municipal deben ser de calidad alimentaria))
- Dishwashing soap and sanitizer (bleach, iodine, or quaternary ammonia)**
Jabón para lavar platos y desinfectante (lejía, yodo o amoníaco cuaternario)
- Appropriate chemical test strips to test sanitizer concentrations**
(Tiras reactivas químicas apropiadas para probar las concentraciones de desinfectante)
- Metal stem thermometer accurate to $\pm 2^\circ\text{F}$ and reads 0 to 220°F**
(Termómetro de vástago de metal con una precisión de $\pm 2^\circ\text{F}$ y lee de 0 a 220 °F)
- Equipment and utensils which are in good condition (no chips, pits, etc.)**
(Equipos y utensilios en buen estado (sin astillas, hoyos, etc.))
- Equipment and utensils that have been cleaned AND sanitized**
(Equipos y utensilios que han sido limpiados Y desinfectados)
- Sufficient refrigeration to hold cold, potentially hazardous foods at 41°F or below (refrigeration shall be plugged in early enough so that units reach 41°F or below before storing food in them)**
(Refrigeración suficiente para mantener fríos alimentos potencialmente peligrosos a 41 °F o menos (la refrigeración debe estar tapada lo suficientemente temprano para que las unidades alcancen los 41 °F o menos antes de almacenar alimentos en ellas))
- Hot holding devices must be provided to maintain hot, potentially hazardous foods at 135°F or above**
(Se deben proporcionar dispositivos para mantener calientes los alimentos potencialmente peligrosos a 135 °F o más)

- ❑ **Food shall be from an approved source (labeled and stored in food grade containers) and prepared in a license food service facility or at the event—home prepared not allowed**
(Los alimentos deberán provenir de una fuente aprobada (etiquetados y almacenados en recipientes aptos para uso alimentario) y preparados en un instalación de servicio de alimentos o en el evento; no se permite preparar en casa)
- ❑ **Sufficient (durable and easily cleanable) garbage containers (including dumpsters with lids) to hold all garbage and refuse that accumulates - must be covered when not in use or filled**
(Contenedores de basura suficientes (duraderos y fáciles de limpiar) (incluidos contenedores de basura con tapas) para contener toda la basura y desechos que se acumulan, deben cubrirse cuando no se usen o se llenen)
- ❑ **Single service articles (plastic forks, plates, etc.) provided for customers**
(Artículos de un solo servicio (tenedores de plástico, platos, etc.) proporcionados a los clientes)
- ❑ **Food, utensils and food equipment stored 6” above the ground**
(Alimentos, utensilios y equipos para alimentos almacenados a 6” del suelo)
- ❑ **Provide facilities to dump wastewater and/or used grease)**
(Proveer instalaciones para botar aguas residuales y/o grasas usadas))
- ❑ **Provide enough utensils to avoid bare hand contact with ready-to-eat foods (e.g. gloves, deli tissues, tongs, etc.)**
(Proporcione suficientes utensilios para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer (por ejemplo, guantes, pañuelos desechables, pinzas, etc.))
- ❑ **Food stand constructed to prevent contamination of food and facilitate cleaning of the food preparation area**
(Puesto de comida construido para evitar la contaminación de los alimentos y facilitar la limpieza del área de preparación de alimentos)
- ❑ **All toxic chemicals stored in a separate area away from food and food prep surfaces**
(Todos los productos químicos tóxicos almacenados en un área separada lejos de los alimentos y las superficies de preparación de alimentos)
- ❑ **Effective hair restraints provided for all employees handling food**
(Sujeciones efectivas para el cabello para todos los empleados que manipulan alimentos)
- ❑ **Permit posted and Certified Food Protection Manager (CFPM) Certificate available at all events**
(Permiso publicado y Certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) disponible en todos los eventos)