



Booth Checklist for Temporary Food Vendors

Handwashing Station

- ☐ Water jug with a spigot, filled with warm water



- ☐ Liquid soap and paper towels



- ☐ Bucket for wastewater



Temperature Control

- ☐ Metal stem thermometer (Must be able to measure from 0 to 220°F)



- ☐ Coolers and ice bins filled with ice (Ice should be at level with the food)



- ☐ Do not leave meat or cut produce out on a table or counter



Safe Food Handling and Clean-up

- ☐ Food vendor permit and a copy/photo of your food worker card



- ☐ Water from an approved location (Not from home)



- ☐ Gloves or utensils to serve food (No bare hands)



- ☐ Food-safe sanitizer (Tip: 1 tbsp of unscented bleach, not splash-free, per gallon of cool water)



- ☐ For events over 4 hours, bring extra utensils or 3 tubs to wash, rinse, and sanitize dishes



- ☐ Dispose of wastewater in an indoor drain (Not on the ground or in a storm drain)





Lo Que Necesita para Su Puesto de Comida Temporal

Estación para lavado de manos

- ☐ Garrafón con llave, lleno de agua tibia



- ☐ Jabón de líquido y toallas de papel



- ☐ Cubeta para el agua sucia



Control de temperatura

- ☐ Termómetro de sonda metálica (*Debe medir de 0 a 220°F*)



- ☐ Hieleras y contenedores de hielo llenos (*El hielo debe estar al nivel de la comida*)



- ☐ No deje carne ni frutas o verduras cortadas sobre una mesa o mostrador



Manejo seguro de alimentos y limpieza

- ☐ Permiso de vender alimentos y un foto/copia de su tarjeta de trabajador de alimentos



- ☐ Agua de una fuente aprobada (*No de casa*)



- ☐ Guantes o utensilios (*No use manos descubiertas*)



- ☐ Desinfectante seguro para alimentos (*1 cucharada de cloro sin aroma, que no sea "splash-free", por galón de agua fría*)



- ☐ Para eventos de más de 4 horas, traiga utensilios extra o 3 recipientes para lavar, enjuagar y desinfectar trastes



- ☐ Vacíe el agua sucia en un desagüe dentro del edificio (*No en el suelo o en la calle*)

