

Checklist for Temporary Food Premises

- Food probe thermometer(s) to check the internal temperature of hot and cold potentially hazardous foods
- Cold potentially hazardous foods transported, stored and displayed at a temperature of 4°C (40°F) or less
- Hot potentially hazardous foods transported, stored and displayed at a temperature of 60°C (140°F) or greater
- Thermometer for each cooler / refrigerator
- Platforms / shelves for elevating food at least 15 cm (6 inches) off the ground
- New, clean, food grade container(s) for food storage
- Roll of plastic wrap or aluminum foil for protecting food
- Sufficient back-up supplies of serving spoons, spatulas, tongs, etc. and wrapped supplies of utensils so that they may be changed every 2 hours (if no dishwashing available)
- Adequate number of tables with washable surfaces
- Wiping cloths / sponges for cleaning and sanitizing preparation areas
- Adequate supply of hot and cold potable running water for hand washing, food preparation and equipment cleaning
- Leak proof containers / tanks for the storage of wastewater
- Ice containers and ice scoops
- Detergent, sanitizer, bucket and spray bottle with labels
- Liquid soap in a dispenser and paper towel for hand washing
- Clean clothes and aprons to be worn at all times in the preparation area
- Hair nets, caps or other hair restraint to be worn at all times while handling food
- No eating, drinking, smoking is allowed in any food preparation area
- Adequate supply of large plastic garbage bags
- Power source / backup supply, i.e., generator, propane burner, etc.
- Grey water collection system is at least 15% larger than the water reservoir

Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments

- Thermomètre(s) à sonde disponible(s) pour vérifier la température interne des aliments chauds et froids potentiellement dangereux.
- Les aliments froids potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.
- Les aliments chauds potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- Thermomètres pour chaque glacière ou réfrigérateur.
- Plateformes ou étagères pour soulever les aliments à au moins 15 cm (6 po) du sol.
- Contenant(s) neuf(s) et propre(s) de qualité alimentaire pour l'entreposage des aliments.
- Rouleau de pellicule plastique ou de papier d'aluminium pour la protection des aliments.
- Suffisamment de cuillères à servir, spatules, pinces, etc., et provision emballée d'ustensiles de rechange de façon à ce qu'ils puissent être remplacés toutes les 2 heures (si on ne peut pas laver la vaisselle).
- Nombre adéquat de tables à surfaces lavables.
- Torchons ou éponges pour nettoyer et désinfecter les aires de préparation.
- Approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage du matériel.
- Récipients et bacs étanches pour l'entreposage des eaux usées.
- Récipients à glace et pelles à glace.
- Détergent, désinfectant, seau et flacon pulvérisateur avec étiquettes.
- Savon liquide dans un distributeur et essuie-mains en papier pour le lavage des mains.
- Des vêtements et des tabliers propres doivent être portés en tout temps dans l'aire de préparation.
- Des résilles, des casquettes ou tout autre moyen pour retenir les cheveux doivent être portés en tout temps pendant la manipulation des aliments.
- Interdiction de manger, de boire et de fumer dans l'aire de préparation des aliments.
- Quantité adéquate de grands sacs à déchets en plastique.
- Source d'énergie, source de réserve (c.-à-d. génératrice, réchaud au propane, etc.).
- Les récipients à eaux grises doivent être d'au moins 15 % plus grands que le réservoir d'eau.