



This permit must be available at the Temporary Food Service Event(s)

Temporary Food Service PERMIT

PERMIT # TEMPFOOD-067153-2023

Valid from: 4/15/2023 to 10/15/2023 at Multiple Event Locations

Permit Type: Category 3 Temporary Season (multi-event)

First Event Name: Grayslake Farmer's Market - Spring

Event Location: Center and Whitney Streets, Grayslake

Applicant: Three legged brewing - Yun Hu

Vendor Name: Three Legged Brewing LLC

Issued By: Villalobos, Steven

This permit is valid for the dates indicated above. The vendor may only conduct food service during this date range. Vendors are expected to follow all applicable regulations in conducting a temporary food service event. The Lake County Health Department may conduct an inspection at this event. This permit may be subject to suspension in accordance with the provisions of Lake County Code of Ordinances Chapter 173, Section 173.02 (C).

Please call (847) 377-8020 with questions, to notify the Department of additional events, or to request an inspection.

Department Use Only

<i>Inspection Date</i>	<i>Inspected By</i>

<i>Inspection Date</i>	<i>Inspected By</i>

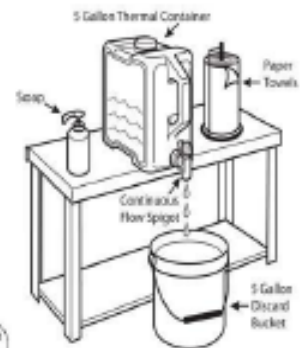
Checklist for Temporary Food Service Events

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

The following is a checklist to assist you in conducting a self-inspection of your temporary event.
(Lo 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 por 20 segundos.)**



- Four **LABELED** containers for equipment washing
(Cuatro contenedores ETIQUETADOS para el lavado de equipo):

1. Wash - W (Lavar - L)
2. Rinse - R - (Enjuagar - E)
3. Sanitize - S - (Desinfectar - D)
4. Wiping Cloth Storage (Almacenamiento de toallas 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 (cloro, yodo o amoníaco cuaternario))
- Appropriate chemical test strips to test sanitizer concentrations
(Tiras reactivas químicas apropiadas para medir las concentraciones del desinfectante)
- Metal stem thermometer accurate to $\pm 2^{\circ}\text{F}$ and reads 0 to 220°F
(Termómetro de varilla de metal con una precisión de $\pm 2^{\circ}\text{F}$ y capacidad 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 conectada 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 debe 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 una instalación de servicio de alimentos con licencia o en el evento; alimentos preparados en casa no son permitidos)
- 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) (incluyendo 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 uso (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, papel desechable, pinzas, etc.)
- Food stand constructed to prevent contamination of food and facilitate cleaning of the food preparation area
(Puesto de comida construido de tal manera 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
(Protectores efectivos 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 el Certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos (CFPM) disponible en todos los eventos)