

Una guía para establecimientos de alimentos y procesadores de comida



¡Gracias por trabajar a ayudar alimentar nuestra comunidad! Para ayudar a reducir los desperdicios de comida y confusión sobre qué se puede donar seguramente. Los Departamentos de salud del estado de Washington, Agricultura e Ecología se han unido para crear esta guía consistente y clara para la industria.

A la derecha verá una guía para donar alimentos a una organización de apoyo contra el hambre (OACH). Esta trabaja con su autoridad de seguridad alimenticia para asegurar que las donaciones sean saludables y seguras:

Establecimientos de alimentos

- Regulados por el Código de Alimentos al por menor de Washington, WAC 246-215
- Contacten a su jurisdicción local de salud

Procesadores de comida

- Regulados por el Acto de Procesamiento de Comida de RCW 69.07 and WAC 16-165
- Contacten al Programa de Seguridad Alimenticia de WSDA



Programa de Seguridad Alimenticia

RESCATE de COMIDA

Guía de donación para negocios

¿Porqué donar?

Muchas veces los establecimientos de alimentos y procesadores de comida quieren donar comida a organizaciones de apoyo contra el hambre (OACH) (como bancos de comida, dispensas de alimentos, y programas de comidas). Hay muchos beneficios por donar comida:

- Se ahorra dinero en costos para eliminación y reducción de desperdicios.
- Apoya a su comunidad y ayuda a uno de ocho Washingtonianos que luchan contra inseguridad alimenticia.
- Mantiene los alimentos desperdiciados fuera del vertedero reduciendo los gases de invernadero y los impactos a la calidad de agua.
- Posiblemente reciba beneficios fiscales (consulte a su contable para detalles).

Cómo donar

Se puede donar comestibles si estos han sido manejados correctamente, no se han servido anteriormente, y se han almacenado en las temperaturas apropiadas. Para donar comestibles a una OACH, siga estos pasos fáciles:

1. Revise su operación:
 - Identifique el tipo y la cantidad de comida preparado que no se use.
 - Asegure que pueda almacenar sana y salva la comida donada siguiendo esta guía y trabaje con su autoridad regulatoria.
2. Asíciense con una agencia local de apoyo contra el hambre. Aprenda qué comida es aceptable y programe horas para recoger o enviar.
3. Empaquete y mantenga comida sana y salva a las temperaturas apropiadas en todo momento:
 - Compruebe que las temperaturas y el proceso de enfriamiento sean apropiadas para comidas caliente.
 - Almacene comida a temperaturas específicas (vea la Tabla página 2).
 - Empaquete en embaces limpios en recipientes de grados alimenticios.
 - Etiquetar con el nombre común de la comida.
 - Guarde en un área designada de una refrigerador o congelador mientras que espera que la recogan o entreguen.
4. Transporte la comida donada con seguridad:
 - Transporte comida en un auto limpio para prevenir contaminación.
 - Mantenga la comida a temperaturas adecuadas e utilice transporte refrigerado cuando sea disponible.
5. Rastreé comida donada:
 - Rellene un formulario de entrega de donación o provea esta información: origen de la comida, la cantidad, tipo de comida (como pollo, pan) y fecha.



Washington
State Department of
Agriculture

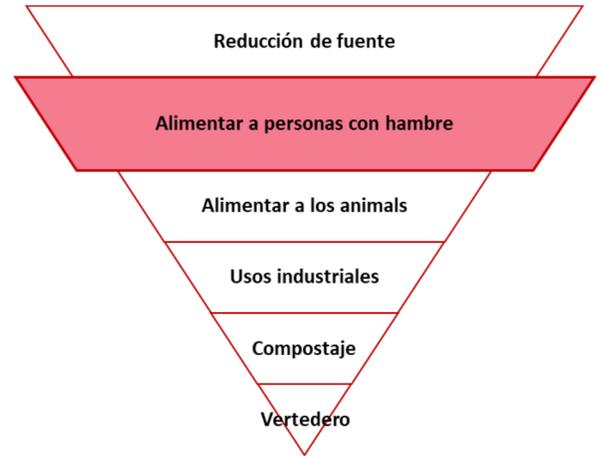


¡Sea parte de la solución contra el desperdicio de alimentos!

El desperdicio de alimentos es el componente más grande de residuos sólidos en nuestro estado. Alimentos comestibles forman hasta 8% de basura total, como notó el Departamento de Ecología del Estado de Washington en la investigación de la características de deshechos 2015-2016. La agencia de Protección del Medio Ambiente desarrolló una jerarquía de recuperación de desperdicios de alimentos (versión modificada debajo) que tiene alimentar a personas hambrientas como una de las mayores estrategias para prevenir y reducir comida desperdiciada. Al donar alimentos comestibles de su establecimiento, ¡usted formará parte de la solución contra el desperdicio de alimentos y ayudará a reducir hambre en su comunidad!

El Acto Buen Samaritano de donación de comida

Capítulo 69.80.031 RCW, también llamado el "Acto del Buen Samaritano de donación de comida," ofrece a donantes responsable de alimentos protección de responsabilidad criminal y civil si la comida donada es "aparentemente sana." Eso significa que el donante sabe que la comida ha sido manejada según normas correctas de seguridad alimenticia. El acto no libera donantes o agencias de apoyo contra el hambre del deber de actuar con responsabilidad. Use juicio y diligencia para asegurar que la comida donada sea segura y sana.



Seguridad de comida donada para establecimientos

Cuando dona comida perecedera que requiere control de temperatura para seguridad (también llamada comida potencialmente peligrosa) solo done comida que ha estado almacenada en temperaturas adecuadas. Almacenar comida perecedera entre 41°F y 135°F puede permitir que crezca bacteria, que podría enfermar a personas. Además, cualquier comida expuesta a incendios, inundación, extremas de temperatura, u otra comida afligida debe estar aprobada por su autoridad regulatoria antes de donarla. Vea abajo para requisitos de seguridad alimenticia para varias comidas.

Tabla 1. Los establecimientos y procesadores de alimentos pueden donar los alimentos siguientes de si están en empaque de grado alimenticia, no servido a un consumidor previamente, y cumple con los requisitos en la Tabla abajo:

Tipo de comida	Comida PUEDE ser donada si :	Comida NO PUEDE ser donada si:
Comida preparada (p. ej. sopa, cazuela)	Debidamente enfriada y almacenada a 41°F o menos, o congelada sólida	<ul style="list-style-type: none"> Comida almacenada entre 41°F and 135°F Comida no enfriada correctamente
Enfriado, perecedero, pre empacado (p. ej. Lácteos, jugos)	Almacenada a 41°F o menos, o congelada sólida	<ul style="list-style-type: none"> Comida almacenada entre 41°F y 135°F Embalaje dañado o abultado
Carne, pollo, pescado (fresco o congelado)	Almacenada a 41°F o debajo, o congelada sólida	<ul style="list-style-type: none"> Comida almacenada entre 41°F y 135°F
Verduras y frutas frescas (entero)	Almacenada en un lugar fresco, seco y limpio	<ul style="list-style-type: none"> Descomposición significativa
Verduras y frutas frescas (cortado)	Almacenada a 41°F o debajo	<ul style="list-style-type: none"> Comida almacenada entre 41°F y 135°F Descomposición significativa
Productos horneados no perecederos	Almacenada en un lugar fresco, seco y limpio	<ul style="list-style-type: none"> Productos mohosos o rancios
Comida no perecedero, envasado (p. ej. enlatado, en caja)	Almacenada en un lugar fresco, seco y limpio	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos enlatados caseros Latas oxidadas, dañadas severamente (abolladuras en las costuras o sellos abultados), o goteando
Comida de bebé	Almacene según la etiqueta	<ul style="list-style-type: none"> Formula infantil caducada

Tabla modificada de Apéndice A del Recurso Comprensivo para Programas de Recuperación de Alimentos

Para solicitar este documento en otro formato, llame al 1-800-525-0127. Clientes sordos o con problemas de audición, por favor llame al 711 (Washington Relay) o envíe un correo electrónico civil.rights@doh.wa.gov. Iconos hechos por Freepik de www.flaticon.com