

Guía para donar alimentos directamente



Los Departamentos de Salud, Agricultura y Ecología del Estado de Washington tienen deseo en ayudarle a donar alimentos con seguridad. Para más formas de ayudar, considere donar dinero, su tiempo o usar las redes sociales para abogar por la donación de alimentos sanos.

Esta guía ofrece las mejores prácticas para proporcionar donaciones directas a los miembros más necesitados de su comunidad.

Comuníquese con la oficina local de seguridad alimentaria del departamento de salud para obtener asesoramiento adicional sobre cómo donar alimentos de forma segura.

Su oficina local de extensión cooperativa de WSU es una buena fuente de información sobre seguridad alimenticia.

- Departamentos de Salud locales: www.doh.wa.gov/foodsafetycontact
- Extensiones cooperativas de WSU: <http://pubs.cahnrs.wsu.edu/locations/>



Rescate de Alimentos

Guía de donación — Despensa compartida

¡Gracias por trabajar para ayudar a su comunidad alojando o donando a una despensa compartida! Siga las prácticas recomendadas de esta guía para asegurarse de que los alimentos que proporcione sean legales, saludables y sanos.

¿Qué es una despensa compartida?

Las despensas compartidas son pequeñas, desatendidas y de acceso abierto. Las donaciones de alimentos son proporcionadas por miembros de un vecindario o comunidad y generalmente usan un modelo de "toma lo que necesites, deja lo que puedas".

¿Quién es responsable?

La despensa compartida debe tener un anfitrión/administrador que sea responsable de garantizar que los alimentos suministrados sean sanos, seguros y protegidos de la contaminación.

Recomendamos al anfitrión obtener una [tarjeta de trabajador de alimentos](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) del estado de WA (www.doh.wa.gov/foodworkercard) y publicar las reglas de donación para que los donantes sepan qué alimentos son adecuados. El anfitrión también debe revisar la despensa regularmente para asegurarse de que las donaciones sean apropiadas.



¿Cómo se deben almacenar los alimentos?

Los alimentos donados deben protegerse de las plagas y contaminación. Recomendamos que los alimentos se almacenen:

- En un área visible o pública para evitar la manipulación o el vandalismo.
- Al menos 6 pulgadas del suelo.
- Frutas y verduras frescas: Almacenados en un ambiente al aire libre para evitar el crecimiento del moho y el deterioro de los alimentos.
- Alimentos envasados: Almacenados en un área confinada con cerraduras fijas y con un buen techo para evitar daños climáticos y plagas. La foto anterior es un ejemplo de despensa compartida.



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 las características de desechos 2015-2016. La agencia de Protección del Medio Ambiente desarrolló una jerarquía de recuperación de desperdicios de alimentos, que identifica alimentar a personas hambrientas como una de las mayores estrategias para prevenir y reducir comida desperdiciada. Al donar alimentos comestibles, ¡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 protección de responsabilidad criminal y civil a donantes responsable de alimentos si la comida donada a organizaciones como bancos de alimentos y programas de comidas es "aparentemente sana." Sin embargo, la ley no protege a individuos que proporcionan donaciones directas a través de despensas compartidas. Como las despensas compartidas no son organizaciones de apoyo contra el hambre, es especialmente importante que personas que alojan y donan a despensas compartidas ejerciten juicio y diligencia para asegurar que los alimentos donados sean seguros y saludables.

¿Qué alimentos se puede proporcionar una despensa compartida?

Despensas compartidas solo deben proporcionar alimentos estables en almacenamiento, empaquetados comercialmente y verduras y frutas frescas, enteras. Estos alimentos se consideran bajo riesgo para causar enfermedades transmitidas por alimentos y se puede proporcionar sin obtener un permiso del departamento de salud local. Aunque estos alimentos no requieren refrigeración para seguridad, aún necesitan protegerse de contaminación.

Tipos de alimentos que se puede proporcionar una despensa compartida

			
Frutas y verduras frescas, enteras del supermercado o de cultivo propio	Alimentos estables en almacenamiento, empaquetados comercialmente con envase intacto incluso fecha de caducidad o <i>best by</i> (mejor antes) pasada. Ejemplos: alimentos horneados, empaquetados y enlatados.		

¿Qué alimentos se puede proporcionar entidades de apoyo contra el hambre?

Alimentos refrigerados, congelados, o preparados se consideran alto riesgo por causar enfermedades transmitidas por alimentos y no se pueden proporcionar en una despensa compartida. Solo las organizaciones de apoyo contra el hambre registrados con su departamento de salud local tienen permiso servir estos alimentos. Las organizaciones de apoyo contra el hambre deben cumplir con el Código de Alimentos al por menor (Retail Food Code) para asegurar la preparación y almacenamiento segura de alimentos.

Tipos de alimentos que se puede proporcionar una entidad de apoyo contra el hambre

			
Frutas y verduras frescas, cortadas o listas para comer	Alimentos sin envase, listos para comer	Alimentos refrigerados o congelados	Alimentos preparados tales como sopa o cazuelas

Imágenes del Departamento de Salud de Tacoma-Condado de Pierce a: <https://www.tpchd.org/healthy-places/food-safety-materials>

Para pedir este documento en otro formato, llame a 1-800-525-0127. Clientes sordos o con dificultades auditivas, llame por favor a 711 (Washington Relay) o envíe email a civil.rights@doh.wa.gov.