



Alimenta a las Personas, No a los Vertederos

Beneficiar a la comunidad local implantando un programa de donación de alimentos

El 40% del suministro de alimentos de nuestra nación se desperdicia, millones de los Estado Unidos se enfrentan ala inseguridad alimentaria. Los alimentos que no se han vendido en lugar de desecharlos es mejor donar, los profesionales de la alimentacion pueden desempeñar en lucha contra el desperdicio de alimentos y el hambre.



1 de cada 5 son muy inseguros o corren el riesgo de inseguridad alimentaria

Beneficios de implementar un programa de donación de alimentos

Alimentar a los miembros hambrientos de la comunidad

Contribuir con nuevas fuentes de alimentos al suministro de distribución de alimentos de emergencia y brindar acceso digno a los miembros de la comunidad.

Cumplir con la ley estatal

La ley estatal de California SB 1383 requiere que los productores de alimentos, incluidos supermercados, restaurantes, hoteles y centros de salud, donen alimentos. Se pueden imponer multas a quienes no cumplan.

Atraer nuevos negocios y personal

Las prácticas altruistas y sostenibles elevan sus negocios del resto, ayudando a atraer nuevos clientes y miembros calificados del personal.

Información Antes de Establecer un Programa de Donación de Alimentos

¿Tengo la responsabilidad de donar alimentos?

Varias leyes del estado y federal de donación de alimentos, que se enumeran a continuacion, lo protegen de la responsabilidad al donar alimentos, siempre y cuando los alimentos se manipulen de manera segura antes de donar. Las instalaciones de alimentos pueden donar legalmente alimentos a cualquier organización sin animo de lucro directamente a la comunidad.

- Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114432
- Código de Salud y Seguridad de California Sección 114433
- Código de Alimentos y Agricultura de California, Sección 58505
- Código Civil de California, Sección 1714.25(a)
- Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano de Bill Emerson
- Leyes del Buen Samaritano de California, Código de Salud y Seguridad de California, Sección 1799.102

¿Qué pasa con la seguridad alimentaria?

Al igual con cualquier forma de preparación y manipulación de alimentos, se deben seguir las mejores prácticas de seguridad alimentarias para las donaciones de alimentos.

- Los alimentos que han estado en la "zona de peligro" durante dos o más horas no son seguros para la donación.
- Los alimentos deben enfriarse o congelarse correctamente antes de donar.
- Los alimentos deben estar etiquetados con la fecha y el tipo de alimento.

¿Existe algún beneficio fiscal?

Al donar excedentes de alimentos a organizaciones sin ánimo de lucro 501(c)(3), Sección 170(e)(3) de los Estados Unidos Código Tributario estipula que las empresas y las granjas son elegibles para deducciones fiscales mejoradas, hasta el 15% de sus ingresos imponibles.

¿Cuáles son los requisitos de mantenimiento de registros?

Para cumplir con la ley estatal SB 1383, los donantes de alimentos deben mantener requisitos específicos de mantenimiento de registros:

- Información de contacto de las organizaciones de recuperación de alimentos
- Contrato o MOU con organizaciones de recuperación de alimentos.
- Horarios de las entregas o recogidas de donaciones de alimentos
- Cantidad y tipos de alimentos donados en libras (o métrica alternativa)

“Solo sabiendo eso la comida que no estamos tirando va a alguien que realmente la necesita. Solo saberlo es un gran problema. Estamos ayudando a nuestra comunidad.”

–Tri-City Medical Center



Cómo configurar un programa de donación

1 Encuentre un socio local

Si está listo para comenzar a donar alimentos, comuníquese con un banco de alimentos local a continuación para obtener ayuda para establecer una asociación con un socio de recuperación de alimentos.

- Feeding San Diego | (858) 452-3663 | infosd@feedingsandiego.org
- San Diego Food Bank | (858) 863-5133 | kthomson@sandiegofoodbank.org

2 Establecer las fuentes de donaciones de alimentos

Ejemplos de fuentes de alimentos que se ajusten a la donación incluyen:

- Excedente de alimentos en espera: alimentos preparados que estaban en espera para el servicio pero que finalmente no se sirvieron.
- Excedente de comida de la línea de servicio: exceso de comida de un buffet o otro punto de servicio.
 - Se aplican requisitos especiales de seguridad alimentaria.
 - La comida fría deben mantenerse a 41°F o menos todo el tiempo que estuvieron en la línea, y los calientes deben mantenerse a 135 ° F o más alto todo el tiempo que estuvo en la línea.
 - Y deben haber un asistente del personal en el punto de servicio o buffet para garantizar la seguridad alimentaria.
 - Y se requieren nuevas placas cada vez para los establecimientos de autoservicio.
- Exceso de inventario: inventario adicional debido a un error de pedido, cancelación de eventos, etc.

Establecer las fuentes para las donaciones de alimentos, Continua..

- Alimentos fechados: Las fechas de vencimiento se refieren a la calidad, no a la seguridad. Los alimentos después de la fecha de vencimiento, como los artículos de inventario o los alimentos preenvasados, se pueden donar si se ven bien, huelen y sienten seguros para comer.

NO donen si

- Cualquier alimento con señales de moho o deterioro de cualquier tipo.
- Cualquier alimento que haya estado en la "zona de peligro" (41°F–135°F) durante de dos horas.
- Cualquier alimento que no se haya manipulado de acuerdo con los protocolos estándar de salud y seguridad de la cocina.

"El miedo a la intoxicación alimentaria y las acciones legales siempre han disuadido a los chefs de dar comida que sobra a los necesitados. Desde que nos asociamos con un socio de recuperación de alimentos, hemos entregado con confianza nuestros artículos de buffet a los menos afortunados. En lugar de llenar botes de basura estamos llenando estómagos hambrientos." — Viejas Casino



3 Consulte con Food Recovery Partner sobre el embalaje de donación de alimentos

La mayoría de las despensas de alimentos no pueden volver a prepaquetar los alimentos en sus organizaciones, ya que la mayoría no tienen cocinas con licencia. Los donantes de alimentos deben prepaquetar artículos como sopas, pastas, otros alimentos preparados en sartenes de aluminio, Ziplocs o otros envases. Los donantes de alimentos deben consultar con su organización asociada de recuperación de alimentos para determinar el protocolo de envasado ideal.

4 Reserve un espacio para la donación

Reserve un espacio en un refrigerador y/o congelador para donar. Todos los alimentos deben enfriarse o congelarse adecuadamente antes de donarlos. Todas las donaciones deben estar etiquetadas y fechadas.

- ¿Cuándo se deben congelar los alimentos donados? Cualquier alimento cocido que se prepare tres o más días antes de la recolección debe congelarse. Los artículos del inventario también se pueden congelar para ampliar la vida útil.

5 Establecer la logística de transporte

Los donantes de alimentos tienen dos opciones para llevar los alimentos a una agencia de recuperación de alimentos: (1) dejar la comida directamente en la agencia, o (2) haga arreglos para que la agencia recoja la comida en el lugar. Para cualquiera de los escenarios, decida si las donaciones se realizarán de guardia o en un horario regular (por ejemplo, todos los Lunes y Miércoles a las 2 p.m.).

6 Mantenimiento de registros

La mayoría de las agencias de recuperación de alimentos pesan y rastrean todas las donaciones de alimentos. Determine qué tipo de datos recopila su agencia asociada de recuperación de alimentos y asegúrese de que los pesos y se recogerán los tipos de alimentos. Establecer un protocolo de solicitud de datos.