

JERARQUÍA DE RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

1 PREVENGA

Reduzca la cantidad de comida que se desecha

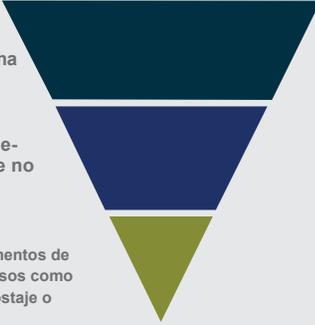
2 RESCATE

Done los alimentos excedentes a individuos que no tienen acceso

3 RECICLE

Desvíe los desechos de alimentos de los vertederos a través de usos como alimentación animal, compostaje o digestión anaeróbica

Basado en la adaptación de ReFED de la jerarquía de recuperación de alimentos de la EPA, | ReFED.com



En San Francisco, una de cada cuatro personas no sabe de dónde vendrá su próxima comida. Sin embargo, los habitantes de California envían 11,200 millones de libras de alimentos a los vertederos cada año. Estos alimentos desechados con frecuencia son frescos y podrían haberse usado para alimentar a personas necesitadas. Las donaciones de alimentos de su negocio pueden ayudar a aliviar el hambre local y mejorar la vida de otros habitantes de San Francisco.

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS TAMBIÉN DESPERDICIA TODA EL AGUA, LA ENERGÍA Y OTROS RECURSOS UTILIZADOS PARA PRODUCIRLOS, PROCESARLOS, ENVIARLOS Y ALMACENARLOS

DESPERDICIA

1 LIBRA DE CARNE



DESPERDICIA TANTA AGUA COMO DEJAR CORRER LA DUCHA DURANTE

6 HORAS*



*waterfootprint.org

TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR ETIQUETADOS: "ALIMENTOS DONADOS, NO REVENDIBLES" junto con los principales alérgenos alimentarios

ENCUENTRE UNA ORGANIZACIÓN PARA LLEVAR SUS ALIMENTOS

Póngase en contacto con una organización de alivio del hambre o un grupo de rescate de alimentos y hágales saber qué alimentos tiene y la cantidad. Estos grupos son un buen lugar para comenzar:

SF-Marin Food Bank
<https://www.sfmfoodbank.org>
(415) 282-1900

Project Open Hand
<https://www.openhand.org/>

Food Runners
<https://www.foodrunners.org/>

Replate
<https://www.re-plate.org/>

Copia
<https://www.gocopia.com/>

¿NO PUEDE DONARLO? ¡DEBE COMPOSTARLO!

Haga un mejor uso de los alimentos que no se pueden donar mediante el uso de un programa de compostaje orgánico:

Recology: servicio de recolección de materiales compostables
<https://www.recology.com/recology-san-francisco/>
(415) 330-1400

YA ES OBLIGATORIO SEGÚN LA LEY ESTATAL DE CALIFORNIA, SB 1383, QUE CIERTAS GRANDES EMPRESAS GENERADORAS DE ALIMENTOS DEBEN DONAR LA CANTIDAD MÁXIMA POSIBLE DE SUS EXCEDENTES DE ALIMENTOS Y MANTENER REGISTROS DE DONACIONES.

PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITE SFENVIRONMENT.ORG/SB-1383 O COMUNÍQUESE CON ENV-EDIBLEFOODRECOVERY@SFGOV.ORG.

PAUTAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS PERMITIDAS



MANTENGA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Para garantizar que los alimentos donados sean seguros para el consumo, las instalaciones de donación deben cumplir con los requisitos del Código de alimentos minoristas de California (Capítulo 4). Los alimentos preparados donados y los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (TCS) deben cumplir con los requisitos de temperatura que se describen a continuación.

AYUDE A LA COMUNIDAD Y AL MEDIOAMBIENTE

En los Estados Unidos, hasta el 40 por ciento de los alimentos producidos para el consumo humano se desperdicia a lo largo de la cadena alimentaria. Las tiendas de comestibles, los restaurantes y las instituciones son responsables de alrededor del 40 por ciento de estos desechos. La donación de alimentos excedentes ayuda a las agencias locales a servir a los necesitados, incluidos niños y adultos mayores.

Donar alimentos también ayuda al medio ambiente. Los alimentos desperdiciados son el material más frecuente en los vertederos de los EE. UU. y representan alrededor del 20 por ciento de la basura por su peso. Cuando se desperdician los alimentos, también se desperdician el agua, la energía, los fertilizantes y las tierras de cultivo que se usaron para producirlo.

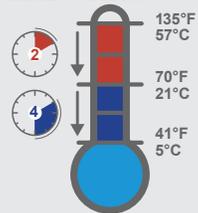
PROTECCIÓN CONTRA RESPONSABILIDAD CIVIL

Las organizaciones que donan alimentos están protegidas por la Ley de Alimentos del Buen Samaritano de Bill Emerson, que se convirtió en ley federal en 1996. Las organizaciones que donan alimentos de buena fe a una organización sin fines de lucro para su distribución a personas necesitadas no están sujetas a responsabilidad civil o penal que pueden surgir de la condición de los alimentos.

AHORROS FISCALES

De acuerdo con el Código Fiscal Federal, las empresas elegibles pueden deducir lo que sea menor entre (a) el doble del costo de adquirir los alimentos donados o (b) el costo de adquirir los alimentos donados más la mitad del margen de beneficio esperado de los alimentos si se vendieran al valor justo de mercado. Comuníquese con su profesional de impuestos para determinar la aplicación a su negocio.

REFRIGERACIÓN ADECUADA



ALIMENTOS FRÍOS

Se deben mantener a una temperatura de 41 °F o menos

ALIMENTOS CALIENTES

Se deben mantener a una temperatura de 135 °F o más

LOS ALIMENTOS CALIENTES QUE SE ENFRIARON

y se donan fríos deben enfriarse de 135 °F a 70 °F en 2 horas y de 70 °F a 41 °F o menos en 4 horas, por un total de 6 horas

Si los alimentos no pueden entregarse a la temperatura adecuada o están adulterados o comprometidos en algún momento, deben compostarse o desecharse

EJEMPLOS DE ALIMENTOS QUE REQUIEREN CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR SEGURIDAD



TOMATES CORTADOS



MELÓN CORTADO



LÁCTEOS



CARNE



PESCADO



HOJAS VERDES CORTADAS

IDENTIFIQUE ALIMENTOS QUE PUEDE DONAR

Los establecimientos de alimentos autorizados pueden donar alimentos que no hayan sido servidos, incluidos alimentos crudos, cocidos, procesados o preparados, hielo, bebidas o ingredientes utilizados o destinados a ser utilizados, en todo o en parte, para el consumo humano, con la condición de que los elementos se encuentren con buen aspecto. Esto incluye alimentos envasados y preparados.



ALIMENTOS QUE SÍ SE PUEDEN DONAR

ALIMENTOS CALIENTES que no se sirvieron a clientes y se mantuvieron a la temperatura adecuada o se enfriaron de forma adecuada (entremeses, sopas, etc.)

ALIMENTOS FRÍOS que no se sirvieron a clientes y se mantuvieron a la temperatura adecuada (sándwiches, parfaits de yogur, ensaladas, etc.)

PRODUCTOS AGRÍCOLAS que se mantuvieron a la temperatura adecuada (fresas, lechuga, cebollas, tomates, hierbas, etc.)

BEBIDAS (jugo, agua en botellas, limonada, té, etc.)

ARTÍCULOS ENVASADOS (pasta seca, vegetales enlatados, budín, etc.)

PRODUCTOS LÁCTEOS que se mantuvieron a 45 °F o menos (crema agria, leche, yogur, queso, etc.)

CARNE CRUDA que se mantuvo a 41 °F o menos (res, pollo, cerdo, etc.)

ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN DONAR

Alimentos que se sirvieron con anterioridad, como artículos de bufé o comestibles que se sirvieron o que fueron comprados por un cliente y se devolvieron al negocio

Alimentos potencialmente contaminados (que han estado en una inundación, incendio, en contacto con humo, etc.)

Alimentos enlatados que están abollados en las uniones u oxidados

Alimentos en recipientes abiertos o rotos que expongan los alimentos a una posible contaminación

Alimentos envasados con oxígeno reducido y fueron preparados en el hogar