

Cómo recuperar los alimentos de forma segura:

Tiendas de comestibles y supermercados

El seguimiento de estas prácticas puede ayudarle a recuperar de manera segura su excedente de alimentos, de conformidad con la Ley 1383 del Senado y las ordenanzas locales. Los puntos marcados con una ★ son necesarios para cumplir con estas leyes (si su mercado o supermercado mide más de 10,000 pies cuadrados o tiene un ingreso de \$2 millones o más).

¡Ponga fin al desperdicio desde el principio!

- Evalúe sus métodos de gestión del inventario y para hacer seguimiento de la sobreproducción. Considere invertir en software o en tiempo del personal dedicado al seguimiento y reducir el excedente y el desperdicio de alimentos. Esto reducirá los desechos y los costos de inventario.
- Considere la posibilidad de explicar a los clientes en letreros por qué se han implementado ciertos cambios que reducen los desechos, como limitar lo que se ofrece al final del servicio.
- Monte y promocióne un estante de descuento para clientes, o inscribáse en un servicio externo de comercialización de alimentos excedentes para comida madura, a punto de caducar, descontinuada o un poco dañada.
- Considere poner a disposición del personal el excedente de comida.

Planifique su logística de recuperación de alimentos

- ★ Contrate a una organización de recuperación de alimentos (Food Recovery Organization, FRO). Consulte en Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations para obtener una lista de las organizaciones disponibles.
- ★ Colabore con su FRO para establecer un cronograma que satisfaga sus necesidades de espacio de almacenamiento y operativas a la vez que maximiza la frescura y la cantidad de alimentos comestibles para una rápida redistribución. Notifique a la FRO con antelación si espera tener más excedente de lo habitual, para que puedan prepararse debidamente.
- Establecer un área dedicada (de conformidad con [CalCode](#)) para almacenar y etiquetar (con la fecha y el contenido) alimentos designados para donación.
- ★ Prepárese para las inspecciones, si es necesario.
- ★ Retire los empaques y composte cualquier comida o residuo de comida no apto para el consumo que no sea seguro o adecuado para la recuperación de alimentos.
- ★ Debe recuperar la cantidad máxima de alimentos excedentes comestibles.

Asegure el equipo necesario

- Contenedores o bolsas de transporte aptos para alimentos*
- Espacio apartado en el refrigerador/congelador
- Suministros de etiquetado y mantenimiento de registros
- Escala, si está siguiendo el peso de los alimentos donados (algunas FRO harán el seguimiento o los pesarán por usted)

*Verifique las preferencias de embalaje de su socio FRO. Lo ideal es encontrar un FRO que reciba contenedores reutilizables. Los contenedores reutilizables pueden suponer un importante ahorro de costes y son mejores para el medioambiente.

Esta plantilla se diseñó para apoyar las iniciativas locales de recuperación de alimentos y el cumplimiento de la Ley SB 1383, no para sustituirlos.

Consulte con su departamento local de salud ambiental y con los funcionarios de ejecución de la Ley SB 1383 sobre las normas y reglamentos locales específicos.

Decida qué donar y garantice la seguridad alimentaria

- Siga el protocolo estándar de seguridad y manipulación de alimentos según [CalCode](#) para todos los alimentos que posea, ya sea que estén destinados a la venta o a la recuperación.
- Empaque las donaciones en contenedores llanos e higiénicos. No mezcle diferentes alimentos en el mismo recipiente o bolsa.
- Etiquete los recipientes con el tipo de alimento y la fecha de preparación/almacenamiento.
- Done primero los alimentos más cercanos a su fecha de caducidad.

Para preguntas específicas sobre seguridad alimentaria, póngase en contacto con su departamento local de salud ambiental: [Alameda County Environmental Health Department](#), 510-567-6700

Verifique las políticas de donación específicas de su FRO. También puede utilizar la siguiente información como guía aproximada, difiriéndose siempre las normativas de seguridad alimentaria en CalCode:

Alimentos que podrían donarse	Alimentos que no se pueden donar
<ul style="list-style-type: none"> ● Productos no vendidos ni servidos, lácteos, carnes conservadas a temperaturas seguras ● Alimentos frescos o congelados en la fecha del empaque o antes ● Alimentos enlatados/envasados en seco sin abrir, sellados de forma segura y fechados adecuadamente, con la etiqueta intacta ● Alimentos que se acercan a las fechas de caducidad de calidad ● Productos ligeramente magullados o blandos ● Productos alimenticios no etiquetados con fecha y contenido registrados ● Comidas preenvasadas selladas adecuadamente con etiquetas de fecha y contenido ● El excedente de alimentos preparados que no se sirvieron se conserva a temperaturas seguras o se enfría (según el protocolo de CalCode) y se etiqueta con la fecha y el contenido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Contaminado: mal olor, cambio de color, moho o envase abultado ● Si el envase está roto, tiene huecos, hendiduras o sellos rotos ● Alimentos que no están en su envase original o que les falta la etiqueta de ingredientes o una fecha ● Alimentos servidos previamente al consumidor ● Alimentos perecederos que no se mantuvieron a temperaturas seguras ● Medicamentos, suplementos nutricionales, fórmula infantil y alcohol

Mantenga registros

- ★ Debe conservar los siguientes registros en el lugar: peso en libras de alimentos recuperados cada mes, una copia de su contrato con cada FRO, la lista de los tipos de alimentos que se recuperan y la frecuencia en que se recogen/entregan.

Escanee el código QR para obtener más consejos sobre cómo hacer seguimiento y evitar el desperdicio de alimentos.



Esta plantilla se diseñó para apoyar las iniciativas locales de recuperación de alimentos y el cumplimiento de la Ley SB 1383, no para sustituirlos.

Consulte con su departamento local de salud ambiental y con los funcionarios de ejecución de la Ley SB 1383 sobre las normas y reglamentos locales específicos.