

# Cómo recuperar los alimentos de forma segura

## Restaurantes y cocinas comerciales

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.

### ¡Ponga fin al desperdicio desde el principio!

- Evalúe sus métodos para hacer seguimiento de la sobreproducción. Considere invertir en software para hacer seguimiento y reducir el excedente y el desperdicio de alimentos.
- Considere vender excedentes con un descuento hacia el final del servicio de comida o antes del cierre, para aprovechar al máximo el valor de venta de la comida antes de donar lo que queda.
- 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.
- Pruebe distintas opciones de cantidades y porciones más pequeñas de comidas.
- Considere poner a disposición del personal el excedente de comida.

### Planifique su logística

- ★ Contrate a una organización de recuperación de alimentos (Food Recovery Organization, FRO). Consulte en [Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations) para obtener una lista de las organizaciones disponibles.
- ★ Colabore con su FRO para establecer un cronograma que satisfaga las necesidades de espacio de almacenamiento y operativas a la vez que maximiza la frescura y la cantidad de alimentos comestibles para una rápida redistribución.
- Dedique un área (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 FRO asociada. Lo ideal es encontrar una FRO que reciba contenedores reutilizables. Los contenedores reutilizables pueden suponer un importante ahorro de costos 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 sustituirlas.

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.
- 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 usar la siguiente información como una guía aproximada, siempre difiriéndose a las normativas de seguridad alimentaria en CalCode:

Alimentos que podrían donarse	Alimentos que no se pueden donar
<ul style="list-style-type: none"><li>● Productos no vendidos ni servidos, lácteos, carnes conservadas a temperaturas seguras</li><li>● Alimentos frescos o congelados en la fecha del empaque o antes</li><li>● Alimentos enlatados/envasados en seco sin abrir, sellados de forma segura y fechados adecuadamente, con la etiqueta intacta</li><li>● Alimentos que se acercan a las fechas de caducidad de calidad</li><li>● Productos alimenticios no etiquetados con fecha y contenido registrados</li><li>● 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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Contaminado: mal olor, cambio de color, moho o envase abultado</li><li>● Si el envase está roto, tiene huecos, hendiduras o sellos rotos</li><li>● Alimentos que no están en su envase original o que les falta la etiqueta de ingredientes o una fecha (a excepción de las frutas)</li><li>● Alimentos servidos previamente al consumidor</li><li>● Alimentos perecederos que no se mantuvieron a temperaturas seguras</li></ul>

## 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 sustituirlas.

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.