

如何安全地回收食物

餐廳和商業廚房

遵循這些做法有助於您安全地回收多餘食物，符合參議院第 1383 號法案和當地法令的規定。標有 ★ 的項目是遵守這些法律所必需的

從一開始就杜絕浪費！

- 評估您追蹤生產過剩的方法。考慮投資購買軟體，以追蹤並減少食物剩餘和浪費。
- 考慮在餐飲服務結束時或打烊前將多餘的食物打折出售，在捐贈剩餘的食物之前，盡可能提高食物的零售價值。
- 考慮擺放告示對顧客說明為什麼要實施某些減少浪費的改變，如在服務結束時限制供應。
- 嘗試減少供應的餐點份量。
- 考慮將多餘的食物送給員工。

規劃您的物流

- ★ 與食物回收組織 (FRO) 簽訂合約。請參閱此 Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations 以查看可用的組織名單。
- ★ 與您的 FRO 合作，制定一個既能滿足儲存空間和操作需求，又能儘量保證可食用食物的新鮮度和數量，以便快速重新分配的時間表。
- 設立一個專用區域（符合 [CalCode](#)）用於存放指定捐贈的食物並貼上標籤（標明日期和內容）。
- 適當地拆掉不能食用的食物包裝並連同不安全或不適合回收的食物殘渣一起做成堆肥。
- ★ 如有必要，隨時準備接受檢查。
- ★ 您必須收回最大量可食用的多餘食物。

確保必要的設備

- 食品安全容器或運送袋*
- 專用冰箱/冰櫃空間
- 標籤和記錄保存用品
- 磅秤，如果您要追蹤捐贈食物的重量（有些 FRO 會為您追蹤和/或稱重）

*查詢 FRO 合作夥伴的包裝喜好。理想的情況是找到一個可以使用可重複使用容器的 FRO。可重複使用的容器可以大幅節約成本，而且更有利於環保。

確定捐贈內容並確保食物安全

- 無論您擁有的食物是用於出售還是回收，全部都要遵循 [CalCode](#) 規定的標準安全和食品處理規程。
- 用淺而衛生的容器包裝捐贈食物。不要在同一個容器中混放不同的食物。
- 在容器上標明食物類型和準備/儲存日期。
- 先捐贈離保質期最近的食物。

有關食品安全的具體問題，請聯繫當地的環境衛生部門：

[Alameda County Environmental Health Department](#), 510-567-6700

確認 FRO 的具體捐贈政策。您也可以將以下資訊作為粗略指南，但一律以 [CalCode](#) 中的食品安全規定為準：

可捐贈的食物	不能捐贈的食物
<ul style="list-style-type: none">● 保存在安全溫度下的未售出和未食用的農產品、乳製品和肉類● 新鮮食品或在包裝上日期當日或之前冷凍的食品● 未開封的罐裝/乾貨包裝食品，密封牢固，日期適當，標籤完好無損● 接近保質期的食品● 記錄了日期和內容的無標籤食品● 保存在安全溫度下或冷卻（根據 CalCode 規程）並標明日期和內容物的剩餘未食用預製食品	<ul style="list-style-type: none">● 受汙染：有異味、變色、發黴和/或包裝鼓起● 包裝破損、有洞、凹痕或封條破損● 不在原包裝內，缺少成分標籤和/或日期的食品（水果除外）● 曾供應給消費者的食品● 未在安全溫度下保存的易腐食品

保留記錄

- ★ 您必須在現場保留以下記錄：每個月回收的食物磅數、與每個 FRO 簽訂的合約副本、回收食物種類清單以及取貨/送貨次數。

掃描二維碼以參考關於追蹤與防止食物浪費的更多提示。



此範本旨在支援當地在食物回收和遵循 1383 號州法方面的努力，而不是取代它們。
請諮詢當地環境衛生部門和 1383 號州法法規遵循官員以了解具體的地方法規。