

# 안전한 음식물 수거 방법

## 레스토랑 및 상업용 주방

다음 관행을 따르면 상원 법안 1383 및 지역 법령을 준수하면서 잉여 음식물을 안전하게 수거할 수 있습니다. 해당 법률을 준수하기 위한 필수 항목은 ★로 표시하였습니다.

### 처음부터 낭비 방지!

- 과잉 생산 추적 방법을 평가합니다. 잉여 음식물과 음식 낭비를 추적하고 줄이기 위해 소프트웨어에 투자하는 것을 고려합니다.
- 남은 음식을 기부하기에 앞서 음식물의 소매 가치를 최대한 높이기 위해 식사 서비스가 끝날 때나 마감 전에 할인된 가격으로 잉여 음식물을 판매하는 것을 고려합니다.
- 마감 임박 시 판매 메뉴 수를 제한하는 등 폐기물 감소를 위한 특정 변경 사항이 시행된 이유를 고객에게 설명하기 위해 안내판 표시를 고려합니다.
- 크기나 양이 적은 음식을 메뉴에 포함해 시도합니다.
- 잉여 음식물을 직원에게 제공하는 것을 고려합니다.

### 수거 실행 계획

- ★ 음식물 수거 기관(FRO)과 계약을 체결합니다. 이용 가능한 기관 목록은 이 [Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations) 를 참조해 주십시오.
- ★ FRO와 협력하여 보관 공간과 운영 요구 사항을 충족하는 동시에 먹을 수 있는 잉여 음식물을 신속하게 재분배할 수 있도록 신선도와 양을 최대화하는 일정을 설정합니다.
- 기부용으로 지정된 음식물을 보관하고 (날짜와 내용물을 적은) 라벨을 부착할 수 있는 전용 공간을 [캘리포니아 소매 식품 규정\(CalCode\)](#)에 따라 마련합니다.
- 먹을 수 없는 음식물 또는 음식물 수거에 안전하지 않거나 적합하지 않은 음식물 쓰레기는 적절하게 포장재를 제거하여 퇴비화합니다.
- ★ 필요한 경우 점검에 대비합니다.
- ★ 먹을 수 있는 잉여 음식물을 최대한 많이 수거해야 합니다.

### 필요한 장비 확보

- 식품 안전 용기 또는 운반용 가방\*
- 전용 냉장고/냉동고 공간
- 라벨 부착 및 기록 관리 용품
- 기부한 음식물의 무게를 추적하는 경우, 저울 (일부 FRO는 귀하를 대신하여 추적 및/또는 무게를 측정합니다.)

\*FRO 파트너가 선호하는 포장 방법을 확인해 주십시오. 재사용 용기를 다루는 FRO를 찾는 것이 가장 이상적입니다. 재사용 용기는 비용을 크게 절감할 수 있으며 환경에도 좋습니다.

본 양식은 음식물 수거 및 SB 1383 준수를 위한 지역적 노력을 지원하고자 고안하였으며, 해당 사항을 대체하지 않습니다. 구체적인 지역 규칙과 규정에 관해서는 지역 환경보건부 및 SB 1383 규정 준수 담당자에게 문의해 주십시오.

## 기부 물품 결정 및 식품 안전 보장

- 판매용이든 수거용이든 보유하고 있는 모든 음식물에 대해 [CalCode](#)에 따른 표준 안전 및 식품 취급 프로토콜을 준수합니다.
- 알고 위생적인 용기에 기부할 음식물을 포장합니다. 같은 용기에 다른 음식물을 섞어 넣지 않습니다.
- 음식물 유형과 조리/보관 날짜를 적은 라벨을 용기에 부착합니다.
- 유통기한이 가까운 음식물부터 먼저 기부합니다.

식품 안전에 관한 구체적인 질문이 있는 경우, 지역 환경보건부에 문의해 주십시오: [Alameda County Environmental Health Department](#), 510-567-6700

담당 FRO의 구체적인 기부 정책을 확인합니다. 아래 정보를 대략적인 가이드로 사용할 수 있으며, 항상 CalCode의 식품 안전 규정을 준수해 주십시오.

잠재적으로 기부할 수 있는 음식물	기부할 수 없는 음식물
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 안전한 온도에서 보관한 미판매 농산물, 유제품, 육류</li> <li>• 포장에 기재된 유통기한 날짜 또는 이전의 신선식품 또는 냉동식품</li> <li>• 안전하게 밀봉되어 있고, 날짜가 적절히 표시되어 있으며, 라벨이 그대로 부착된 미개봉 통조림/건조 포장 식품</li> <li>• 유통기한이 임박한 식품</li> <li>• 날짜와 내용물이 기록되어 있으나 라벨이 부착되지 않은 식품</li> <li>• (CalCode 프로토콜에 따라) 안전한 온도에서 보관하거나 식혀서 보관하였으며, 날짜와 내용물 라벨이 부착된 미판매 잉여 조리식품</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 오염된 경우: 약취, 변색, 곰팡이 및/또는 부풀어 오른 포장</li> <li>• 포장이 찢어졌거나 구멍, 찌그러짐이 있거나 밀봉이 파손된 경우</li> <li>• 원래 포장에 들어 있지 않고, 성분 라벨 및/또는 날짜가 없는 식품 (과일 제외)</li> <li>• 이전에 소비자에게 제공되었던 음식물</li> <li>• 안전한 온도에서 보관되지 않은 부패하기 쉬운 음식물</li> </ul>

## 기록 보관

- ★ 매달 수거한 음식물의 양(파운드), 각 FRO와의 계약서 사본, 수거하는 음식물 유형 목록, 픽업/배달 빈도 등의 기록을 현장에 보관해야 합니다.

QR 코드를 스캔하여 음식물 쓰레기를 추적하고 방지하는 방법에 대한 자세한 정보를 확인해 주십시오.

