

Cách Thu Hồi Thực Phẩm An Toàn

Nhà Hàng và Bếp Thương Mại

Làm theo các cách này để giúp thu hồi thực phẩm dư thừa an toàn, tuân hành Dự Luật 1383 và các sắc lệnh của địa phương. Các mục được đánh dấu ★ cần tuân hành các luật này.

Ngăn chặn lãng phí ngay từ đầu!

- Đánh giá các phương pháp theo dõi sản xuất thừa. Nên đầu tư nhu liệu để theo dõi và giảm thực phẩm dư thừa, lãng phí.
- Nên bán thực phẩm dư thừa với giá chiết khấu khi kết thúc dịch vụ hoặc trước khi đóng cửa, để tối đa giá trị bán lẻ của thực phẩm trước khi quyên góp những gì còn lại.
- Nên dùng các biển hiệu để giải thích cho khách hàng lý do cần thực hiện một số thay đổi để giảm lãng phí, như hạn chế cung cấp khi kết thúc dịch vụ.
- Thử các khẩu phần ăn nhỏ hơn.
- Nên cung cấp thực phẩm dư thừa cho nhân viên.

Lập chương trình hậu cần

- ★ Hợp đồng với Tổ Chức Thu Hồi Thực Phẩm (Food Recovery Organization, hay FRO). Xem Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations này để biết danh sách các tổ chức đang hoạt động.
- ★ Liên lạc với FRO để sắp xếp kho và nhu cầu của quý vị đồng thời tối đa độ tươi và số lượng thực phẩm còn ăn được để phân phát lại nhanh chóng.
- Có một khu vực riêng (tuân theo [CalCode](#)) để lưu giữ và dán nhãn (có ngày tháng và loại) thực phẩm quyên góp.
- Mở bao bì và thu gom đúng cách bất kỳ thực phẩm nào không còn ăn được hoặc thức ăn thừa nào không an toàn hoặc không phù hợp để thu hồi.
- ★ Luôn sẵn sàng cho kiểm tra nếu cần thiết.
- ★ Phải thu hồi tối đa lượng thức ăn dư thừa còn ăn được.

Bảo Đảm Thiết Bị Cần Thiết

- Hộp đựng hoặc túi chuyên chở thực phẩm an toàn*
- Tủ lạnh/tủ đông chuyên dụng
- Tiếp liệu dán nhãn và lưu giữ hồ sơ
- Cân, nếu cần theo dõi lượng thực phẩm quyên góp (một số FRO sẽ theo dõi và/hoặc cân giúp)

*Xem kỹ các ưu tiên đóng gói của đối tác FRO. Lý tưởng nhất là tìm một FRO dùng các thùng chứa có thể tái sử dụng. Thùng chứa tái sử dụng có thể tiết kiệm chi phí đáng kể và tốt hơn cho môi trường.

Tìm những gì có thể quyên góp và bảo đảm an toàn thực phẩm

- Tuân theo tiến trình chế biến thực phẩm và an toàn tiêu chuẩn theo [CalCode](#) cho tất cả thực phẩm quý vị có, dù là để bán hay thu hồi.
- Đóng gói đồ quyên góp trong các thùng chứa cạn, hộp vệ sinh. Không trộn lẫn nhiều loại thực phẩm khác nhau trong cùng một hộp đựng.
- Dán nhãn ghi tên loại thực phẩm và ngày chế biến/bảo quản.
- Hãy quyên góp thực phẩm gần hết hạn sử dụng trước.

Liên lạc với Ban Sức Khỏe Môi Trường tại địa phương nếu có thắc mắc cụ thể về an toàn thực phẩm: [Alameda County Environmental Health Department](#), 510-567-6700

Xác nhận chính sách quyên góp cụ thể của FRO. Quý vị cũng có thể sử dụng thông tin bên dưới làm hướng dẫn sơ bộ, luôn tuân hành các quy định an toàn thực phẩm của CalCode:

Thực phẩm có thể quyên góp	Thực phẩm không thể quyên góp
<ul style="list-style-type: none">• Nông sản không bán được và không được phục vụ, sữa, thịt được giữ ở nhiệt độ an toàn• Thực phẩm tươi sống hoặc đông lạnh vào hoặc trước ngày ghi trên bao bì• Thực phẩm đóng hộp/đóng gói khô chưa mở, được bịt kín an toàn và ghi ngày tháng phù hợp, còn nguyên nhãn mác• Thực phẩm gần hết hạn dùng ngon nhất• Sản phẩm thực phẩm không có nhãn mác, ghi ngày tháng và thành phần• Thực phẩm chế biến sẵn dư thừa chưa được phục vụ được giữ ở nhiệt độ an toàn hoặc để nguội (theo thể thức CalCode) và được dán nhãn ghi ngày tháng và thành phần	<ul style="list-style-type: none">• Bị hư: có mùi hôi, đổi màu, bao bì bị mốc và/hoặc bị phồng lên• Nếu bao bì bị rách, có lỗ, móp hoặc dấu bút kín bị hở• Thực phẩm không còn nguyên bao bì ban đầu và thiếu nhãn ghi thành phần và/hoặc ngày tháng (trừ trái cây)• Thực phẩm trước đây được phục vụ cho người tiêu dùng• Thực phẩm dễ hư không được bảo quản ở nhiệt độ an toàn

Giữ Hồ Sơ

- ★ Quý vị phải luôn giữ các hồ sơ sau đây: lượng thực phẩm được thu hồi mỗi tháng, bản sao hợp đồng với mỗi FRO, danh sách các loại thực phẩm được thu hồi và số lần nhận/giao hàng.

Quét mã QR để biết thêm cách theo dõi và ngăn ngừa lãng phí thực phẩm.

