

UNA GUÍA PARA
ESTABLECIMIENTOS
DE ALIMENTOS
PERMITIDOS

¡Gracias por su trabajo en la comunidad para alimentar a las personas con hambre y evitar que el exceso de desechos ingresen a nuestros vertederos de basura!

Porfavor encuentre su guía paso a paso para donar el exceso de alimentos a organizaciones de lucha contra el hambre.

El Departamento de Salud del Condado de Snohomish es su recurso para garantizar que todos los alimentos donados se mantengan sanos y seguros.

3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201
Food Safety Voicemail line:
425-339-8730



RESCATE DE ALIMENTOS

GUÍA DE DONACIÓN PARA EMPRESAS

Cómo Donar

1. Revise su operación de manejo:
 - ✓ Identifique el tipo y la cantidad de comida sobrante que prepara.
 - ✓ Asegúrese de poder recuperar alimentos para donación de manera segura siguiendo esta guía y trabajando con el Departamento de Salud, en food.safety@snoco.org
2. Asóciese con una organización local de alucha contra el hambre. Averigüe qué alimentos aceptan y planifique los tiempos de recogida o entrega.
3. Empaque de manera segura y mantenga los alimentos a la temperatura adecuada en todo momento:
 - ✓ Confirme que las temperaturas sean seguras y los procedimientos de enfriamiento de todos los alimentos calientes, mantenga registros.
 - ✓ Mantenga los alimentos a la temperatura adecuada
 - ✓ Empaque en recipientes limpios aptos para uso alimentario
 - ✓ Etiqueta con el nombre común del alimento.
 - ✓ Etiquete con la fecha de producción y la fecha de congelación de los alimentos preparados (si corresponde).
 - ✓ Guárdelo en un área designada de un refrigerador o congelador mientras espera que lo recojan o lo entreguen.
4. Transporte los alimentos donados de manera segura:
 - ✓ Transporte los alimentos en un vehículo limpio para evitar la contaminación.
 - ✓ Mantenga los alimentos a la temperatura adecuada y utilice el transporte refrigerado cuando esté disponible.
5. Seguimiento de artículos donados:
 - ✓ Use un formulario de entrega de donaciones u otro método de mantenimiento de registros para realizar un seguimiento de las fuentes (origen) de alimentos donados, cantidades, tipos de alimentos y fechas de los alimentos donados.

Seguridad Alimentaria Donada por Negocios

Hay una serie de preocupaciones especiales que se deben tener en cuenta al donar alimentos de manera segura:

- La comida abierta no puede haber sido servida previamente a un cliente.
- Los alimentos deben estar en un paquete apto para uso alimentario y debidamente etiquetados.
- Si el alimento requiere control de temperatura por seguridad (alimentos perecederos), debe haber sido manipulado a la temperatura adecuada.
- Todos los alimentos deben haberse mantenido a salvo de inundaciones, incendios, temperaturas extremas u otros eventos que provoquen daños a la mercancía.
- Algunos productos agrícolas enteros sin cortar que se sirvieron previamente o alimentos TCS sellados se pueden donar PERO solo bajo un plan aprobado por el departamento de salud.

Tipo de Alimentos:	Los Alimentos son SEGUROS para Donar si:	Los Alimentos NO son SEGUROS para Donar si:
Alimentos preparados (p. ej., sopas, guisos)	Adecuadamente enfriado* y almacenado a 41 °F o menos, o sólido congelado.	Cualquier alimento almacenado entre 41 °F y 135 °F, alimentos que no se hayan enfriado adecuadamente*.
Alimentos preenvasados, perecederos refrigerados	Almacenado a 41 °F o menos, o sólido congelado.	Cualquier alimento almacenado entre 41 °F y 135 °F o alimentos con empaque dañado o abultado.
Carne, Aves, Pescado	Almacenado a 41 °F o menos, o sólido congelado..	Alimentos almacenados entre 41 °F y 135 °F.
Frutas y Vegetales Enteros y Frescos	Almacenado en un área fresca, seca y limpia.	Es evidente un deterioro significativo.
Frutas y Vegetales Cortados	Almacenado a 41°F o menos.	Alimentos almacenados entre 41 °F y 135 °F después de ser cortados, o si se evidencia una descomposición significativa.
Productos horneados no perecederos	Almacenado en un área fresca, seca y limpia.	Productos con moho o rancios.
Alimentos preempacados no perecederos	Almacenado en un área fresca, seca y limpia.	Alimentos enlatados en casa y latas/empaques oxidados, gravemente dañados, abultados o con fugas.
Alimentos para Bebé	Almacenado de acuerdo a la etiqueta	Fórmula infantil caducada

*Para obtener información sobre lo que se considera enfriado adecuadamente o incorrectamente, consulte el código WAC 246-215 o discuta sus procesos de preparación de alimentos con el inspector de su área.

Tener sistemas implementados para controlar estos factores ayudará a garantizar que usted esté protegido bajo la Ley de **Donación de Alimentos del Buen Samaritano** (Capítulo 69.80.031 RCW), una ley que ofrece a los donantes de alimentos protección contra responsabilidad penal y civil si los alimentos que donaron son aparentemente sano. La ley no exime a su negocio o a la Organización para la Lucha contra el Hambre de la responsabilidad de manejar los alimentos de manera segura y de acuerdo con la ley.

Consulte la [State Policy: ReFED | Rethink Food Waste](#) para obtener incentivos fiscales para la donación de alimentos!