

REEMPAQUETADO DE DONACIONES A GRANEL A ORGANIZACIONES DE LA LUCHA CONTRA EL HAMBRE

- ✓ Los alimentos comprados o recibidos a granel en un banco de alimentos son una forma rentable o económica de ofrecer artículos básicos a los clientes en una porción manejable; sin embargo, se debe tener especial cuidado en sus instalaciones para garantizar que los alimentos permanezcan seguros durante todo el proceso de reempaquetado y almacenamiento de estos alimentos.
- ✓ Recuerde que SÓLO los alimentos secos y no perecederos se pueden volver a empaquetar en porciones más pequeñas a medida que se reciben.
- ✓ No mezcle diferentes ingredientes de diferentes fuentes o paquetes a granel en paquetes nuevos para clientes.
- ✓ Otra práctica que se debe evitar es descongelar los alimentos congelados para volver a empaquetarlos o utilizar un sellador al vacío (es decir, Máquina selladora al vacío) para cualquier alimento listo para comer o control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (alimentos TCS).

Revise su establecimiento para el equipo y espacio requerido:

- a. ¿Tiene una área separada de otras actividades de preparación de alimentos y lejos de las áreas de compras de los clientes?
- b. ¿Tiene acceso a un fregadero de tres compartimentos o lavavajillas mecánico para lavar, enjuagar y desinfectar superficies y artículos en contacto con alimentos?
- c. ¿Tiene un lavabo exclusivo para lavarse las manos fuera de un baño donde los manipuladores de alimentos puedan lavarse las manos, luego ponerse guantes de un solo uso y comenzar a manipular los alimentos con cuidado en su espacio de trabajo limpio e higiénico?
- d. ¿Tiene la capacidad de etiquetar cada paquete con el nombre del artículo, fabricante, alérgenos?

Si responde no a alguna de estas preguntas, es posible que el reempaquetado no sea la opción más segura para sus clientes. Deberá trabajar con el Departamento de Salud del Condado de Snohomish para desarrollar y aprobar un plan para el reempaquetado en su operación.

UNA GUÍA PARA LAS ORGANIZACIONES DE AYUDA CONTRA EL HAMBRE

¡Gracias por su trabajo en la comunidad para alimentar a las personas con hambre con alimentos seguros y saludables!

Encuentre su guía paso a paso para volver a empaquetar las donaciones a granel de manera segura.

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

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



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

UNA GUÍA PARA LAS
ORGANIZACIONES
DE AYUDA CONTRA
EL HAMBRE

REEMPAQUETADO DE DONACIONES A GRANEL A ORGANIZACIONES DE LA LUCHA CONTRA EL HAMBRE

Los artículos en
contacto con
alimentos requieren
cuatro pasos para
limpiarse:

1. Lavar con agua jabonosa
2. Enjuague con agua clara
3. Desinfecte (se puede usar una solución de 1 cucharadita de cloro/lejía por galón de agua)
4. Secado al aire

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



Pasos para Reenvasar de forma Segura:

1. Limpie sus superficies y artículos en contacto con alimentos en cuatro pasos..
 - Está prohibido el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer.
2. Lávese las manos en un lavamanos.
3. Póngase guantes si es necesario.
 - El nombre común del alimento. (es decir: harina, arroz)
 - El nombre y dirección del fabricante, envasador o Distribuidor.
4. Use artículos limpios que entren en contacto con alimentos para dividir los alimentos en recipientes limpios de un solo uso, como empaques tipo concha o bolsas a granel.
5. Etiquete individualmente los alimentos envasados con:
 - la información completa de divulgación de ingredientes y alérgenos debe estar disponible para el consumidor en el punto de servicio, ya sea en la caja principal o se debe colocar a la vista en una tarjeta, cartel u otro método de aviso.
6. Mantenga la información completa de la etiqueta:
 - la información completa de divulgación de ingredientes y alérgenos debe estar disponible para el consumidor en el punto de servicio, ya sea en la caja principal o se debe colocar a la vista en una tarjeta, cartel u otro método de aviso.
7. Limpiar cuando haya terminado. Lave sus artículos en contacto con alimentos en el fregadero de tres compartimentos.