

RESCATE DE ALIMENTOS

GUÍA DE RECEPCIÓN DE DONACIONES PARA ORGANIZACIONES DE LUCHA CONTRA EL HAMBRE

Prácticas de Seguridad al Recibir los Alimentos

- ✓ Inspeccione visualmente todos los artículos y deseche todo lo que tenga el empaquetado dañado o que muestre signos de deterioro.
- ✓ Asegúrese de que la fuente de origen, la condición y los tipos de alimentos en esta donación estén documentados en un registro/plantilla de recepción.
- ✓ Verifique las temperaturas de todos los Alimentos con Control de Tiempo/Temperatura para su Seguridad (TCS), para asegurarse de que estén por debajo de los 41 °F o por encima de los 135 °F
- ✓ Revise las etiquetas de la fórmula infantil y los alimentos para bebés para asegurarse de que no estén vencidos.
- ✓ Asegúrese de que los alimentos que se donan se transporten en un vehículo limpio y libre de fuentes de contaminación.

Prácticas de Almacenamiento Seguro

- ✓ Todos los alimentos deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del suelo y lejos de paredes, conductos de ventilación y artículos de limpieza o productos químicos.
- ✓ Los productos secos y no perecederos se almacenan mejor entre 50 y 70 °F, fuera de la luz solar directa y en recipientes cerrados si no están en su paquete original.
- ✓ Los alimentos refrigerados deben mantenerse por debajo de 41 °F
- ✓ Las carnes crudas deben almacenarse separadas de cualquier alimento listo para comer
- ✓ Los alimentos congelados deben mantenerse en su empaque original, asegúrese de no llenar demasiado el congelador y permitir la circulación de aire.
- ✓ Supervise la frescura y la calidad de los alimentos utilizando el método FIFO: "Primero en entrar, primero en salir".

¡Conozca su Fuente de Origen de los Alimentos!

Los alimentos de un establecimiento de servicio de alimentos autorizado, como una tienda de abarrotes o un restaurante, se preparan y mantienen bajo regulación, mientras que los alimentos de una casa privada no lo son. Por esta razón, los mismos alimentos de diferentes fuentes pueden tener diferentes condiciones de aceptación. Consulte el gráfico a continuación para obtener más información.

Tipo de Comida	Los alimentos son SEGUROS para ofrecer si:	Los alimentos deben ser RECHAZADOS si:
Alimentos Perecederos Preparados (por ejemplo, sopas, guisos)	Menos de 41°F o más de 135 °F y donado de un establecimiento de servicio de alimentos autorizado o cocina donante.	- Cualquier alimento almacenado entre 41°F y 135°F - Comida que ha sido enfriada incorrectamente* - CUALQUIER alimento preparado en una casa particular.
Alimentos Preenvasados Perecederos refrigerados	- Almacenado a 41°F o menos, o sólido congelado - Cualquier alimento TCS que no esté sólido congelado debe provenir de un establecimiento de servicio de alimentos autorizado.	- Cualquier alimento almacenado entre 41°F y 135 °F - El empaquetado está dañado o abultado.
Carne, Aves, Pescado	- Sólido congelado - O por debajo de 41°F solo de un establecimiento de alimentos autorizado	- Cualquier alimento almacenado entre 41°F y 135 °F - Paquetes sin etiquetar - Signos de abuso de temperatura (cristales de hielo o quemaduras por congelación)
Frutas y Vegetales Enteros Frescos	- Almacenado en un área fresca, seca y limpia. - De cosecha propia o comprado en la tienda	Es evidente un deterioro significativo.
Frutas y Vegetales Frescos Cortados	- Almacenado a 41°F o menos - De un establecimiento de comida permitido	- Frutas y verduras cortadas en una cocina casera - Frutas y verduras almacenadas entre 41°F y 135°F después de ser cortadas - Es evidente un deterioro significativo.
Productos horneados no perecederos	Almacenado en un área fresca, seca y limpia.	Productos con moho o rancios.
Alimentos Preenvasados/preempaquetados no Perecederos	Almacenado en un área fresca, seca y limpia.	- Alimentos enlatados en casa - Latas y paquetes oxidados, severamente dañados, abultados o con fugas.
Comida para Bebé	Almacenado según la etiqueta	Fórmula infantil caducada.

* Para obtener información sobre lo que se considera enfriado adecuadamente o incorrectamente, consulte WAC 246-215 o hable con su agencia notificada.