안전한 음식물 수거 방법

대규모 행사 주최사

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!

- 음식물 쓰레기 감사를 시행합니다. 동일한 목표를 향해 나아가도록 공급업체와 대화를 시작합니다. 필요한 양만큼만 음식물을 생산하여 비용을 절감하고 친환경적으로 운영하도록 공급업체를 독려합니다.
- 공급업체 계약서에 음식 낭비 방지를 우선시하고, 과잉 생산을 줄이는 데 앞장서는 업체의 입찰을 우선한다는 조항을 포함하는 것을 고려합니다.
- 하루 일과가 끝나고 남은 미판매 음식물의 가격을 인하하는 것을 고려하도록 공급업체에 요청합니다.
- 잉여 음식물을 직원이나 자원봉사자에게 제공하는 것을 고려합니다.
- 안내판을 설치하거나 행사 참석자를 대상으로 음식물 쓰레기 줄이기 챌린지를 개최하여 노력 내용을 홍보합니다(예: #NoWasteAt___ 등 SNS 해시태그 설정 고려).

음식물 수거 실행 계획

★ 행사일보다 훨씬 전에 음식물 수거 기관(FRO)과 계약을 체결하고, 해당 기관이 수거 및 재분배를 준비할 수 있도록 예상되는 잉여 음식물의 양에 대한 추정치를 제공합니다. 이용 가능한 기관 목록은 Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations 를 참조해 주십시오.

★ FRO 와의 협력을 통해 보관 공간, 타이밍, 기타 운영 사항을 고려한 수거 계획을 수립하여 음식물의 신선도를 극대화하고 신속하게 재분배할 수 있도록 합니다.

- 참여 공급업체를 위한 준비 구역을 캘리포니아 소매 식품 규정(CalCode)에 따라 마련합니다. 여기에는 (날짜와 내용물을 표시하는) 라벨, 냉장 및 상온 보관 공간, 포장 등이 포함될 수 있습니다.
- 먹을 수 없는 음식물 또는 음식물 수거에 안전하지 않거나 적합하지 않은 음식물 쓰레기는 공급업체가 적절하게 포장재를 제거하여 퇴비화하도록 합니다.

★ 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 FRO 는 귀하를 대신하여 추적 및/또는 무게를 측정합니다.)

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.

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

기부 물품 결정 & 식품 안전 보장

판매용이든 수거용이든 모든 음식물에 대해 공급업체가 CalCode 에 따른 표준 안전 및 식품 취급 프로토콜을 준수하도록 합니다. 식품 안전에 관한 구체적인 질문이 있는 경우, 앨러미다 카운티 환경보건부(510-567-6700)에 연락해 주십시오.

- 담당 FRO 의 구체적인 기부 정책을 확인해 주십시오. 아래 정보를 대략적인 가이드로 사용할 수 있으며, 항상 CalCode 의 식품 안전 규정을 준수해 주십시오.

상업용 주방에서 잠재적으로 기부할 수 있는 음식물	
잠재적으로 기부할 수 있는 음식물	기부할 수 없는 음식물
● 안전한 온도에서 보관한 미판매 농산물, 유제품, 육류 ● 포장에 기재된 유통기한 날짜 또는 이전의 신선식품 또는 냉동식품 ● 안전하게 밀봉되어 있고, 날짜가 적절히 표시되어 있으며, 라벨이 그대로 부착된 미개봉 통조림/건조 포장 식품 ● 유통기한이 임박한 식품 ● 살짝 멍이 들었거나 무른 농산물 ● 날짜와 내용물이 기록되어 있으나 라벨이 부착되지 않은 식품 ● 날짜와 내용물 라벨이 부착되어 있고, 적절히 밀봉된 미리 포장된 식사류 ● (CalCode 프로토콜에 따라) 안전한 온도에서 보관하거나 식혀서 보관하였으며, 날짜와 내용물 라벨이 부착된 미판매 잉여 조리식품	● 오염된 경우: 악취, 변색, 곰팡이 및/또는 부풀어 오른 포장 ● 포장이 찢어졌거나 오염되었거나 구멍, 찌그러짐이 있거나 밀봉이 파손된 경우 ● 원래 포장에 들어 있지 않고, 성분 라벨 및/또는 날짜가 없는 식품 ● 이전에 소비자에게 제공되었던 음식물 ● 안전한 온도에서 보관되지 않은 부패하기 쉬운 음식물
이동식 식품 시설(MFF)과 임시 식품 시설(TFF)에는 한계가 있습니다. 결국, 잠재적으로 위험한 뜨거운 음식은 폐기하거나 퇴비화해야 합니다.	

기록 보관

★ 매달 수거한 음식물의 양(파운드), 각 FRO 와의 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.

STOPWASTE
at home • at work • at school

Environmental Health Department
Alameda County Health

주 양식_버전 3

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.