

Cómo recuperar los alimentos de forma segura:

Organizadores de eventos a gran escala

El seguimiento de estas prácticas puede ayudarle a recuperar de forma segura su excedente de alimentos, de conformidad con la Ley 1383 del Senado y las ordenanzas locales. Los puntos marcados con una ★ son necesarios para cumplir con estas leyes.

¡Ponga fin al desperdicio desde el principio!

- Haga un control del desperdicio de alimentos. Inicie el diálogo con sus vendedores para garantizar que se esfuerzan por la misma meta. Anime a los vendedores a ahorrar dinero y a tener un enfoque ecológico, produciendo solo la cantidad de comida necesaria.
- Considere incluir en los contratos con los vendedores un requisito de dar prioridad a la prevención del desperdicio de comida y a las licitaciones con iniciativas para reducir la sobreproducción.
- Pídale a los vendedores que consideren reducir los precios de la comida sin vender al final del día.
- Considere poner a disposición del personal o de los voluntarios el excedente de comida.
- Promocione sus iniciativas con rótulos u organizando un desafío de reducción de desperdicios para los participantes (considere establecer una etiqueta de medios sociales como #NoDesperdicioEn___).

Planifique la logística de recuperación de alimentos

- ★ Póngase en contacto con la organización de recuperación de alimentos (FRO, Food Recovery Network) con suficiente antelación del evento y dé un estimado de la cantidad de excedente de comida que anticipa tener, para que la organización pueda prepararse para recolectarla y distribuirla. Consulte Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations para obtener una lista de organizaciones disponibles.
- ★ Junto con su FRO, establezca un plan de recuperación que considere el espacio de almacenamiento, el tiempo y otras operaciones, para mantener al máximo la frescura de la comida y redistribuirla rápidamente.
- Establezca una zona de almacenamiento temporal (de conformidad con [CalCode](#)) para los vendedores. Esta puede incluir: etiquetas (para indicar la fecha y el contenido), espacio de almacenamiento para productos refrigerados y estables, y empaques.
- Asegúrese de que los vendedores retiren los empaques y composten cualquier comida no apto para el consumo o residuo de comida que no sea seguro o adecuado para la recuperación de alimentos.
- ★ Prepárese para las inspecciones, si es necesario.
- ★ Debe recuperar la cantidad máxima del excedente de alimentos comestibles.

Asegure el equipo necesario

- Contenedores o bolsas de transporte aptos para alimentos*
- Espacio apartado en el refrigerador/congelador
- Suministros de etiquetado y mantenimiento de registros
- Báscula, si está siguiendo el peso de los alimentos donados (algunas FRO harán el seguimiento o los pesarán por usted)

Esta plantilla se diseñó para apoyar las iniciativas locales de recuperación de alimentos y el cumplimiento de la ley SB 1383, no para sustituirlos.

Consulte con su departamento local de salud ambiental y con los encargados del cumplimiento de la ley SB 1383 sobre las normas y reglamentos locales específicos.

*Verifique las preferencias de embalaje de su socio FRO. Lo ideal es encontrar un FRO que reciba contenedores reutilizables. Los contenedores reutilizables pueden suponer un importante ahorro de costes y son mejores para el medioambiente.

Decida qué donar y garantice la seguridad alimentaria

Asegúrese de que los vendedores sigan el protocolo estándar de seguridad y manipulación de alimentos, conforme a [CalCode](#), para todos los alimentos, ya sea que estén destinados a la venta o a la recuperación. Si tiene preguntas específicas sobre seguridad alimentaria, póngase en contacto con el [Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda](#) al 510-567-6700.

- Verifique las políticas de donación específicas de su FRO. También puede usar la siguiente información como guía aproximada, siempre difiriéndose a las normativas de seguridad alimentaria en CalCode:

Alimentos que podría donarse de las cocinas comerciales	
Alimentos que podrían donarse	Alimentos que no se pueden donar
• Productos agrícolas, lácteos, cárnicos, no vendidos ni servidos, conservados a temperaturas seguras • Alimentos frescos o congelados en la fecha del empaque o antes • Alimentos enlatados/envasados en seco sin abrir, sellados de forma segura y fechados adecuadamente, con la etiqueta intacta • Alimentos que se acercan a las fechas de caducidad de calidad • Productos agrícolas ligeramente magullados o blandos • Productos alimenticios no etiquetados, con fecha y contenido registrados • Las comidas preenvasadas selladas apropiadamente con etiquetas de fecha y contenido • Excedentes de alimentos preparados que no se sirvieron y que se han conservado a temperaturas seguras o se han enfriado (según el protocolo de CalCode) y se han etiquetado con la fecha y el contenido	• Contaminado: mal olor, cambio de color, moho o envase abultado • El envase está roto, contaminado, tiene huecos, hendiduras o sellos rotos • Alimentos que no están en su envase original o que les falta la etiqueta de ingredientes o una fecha • Alimentos servidos previamente al consumidor • Alimentos perecibles que no se mantuvieron a temperaturas seguras
La instalaciones móviles de comida (MFF, Mobile Food Facilities) y las instalaciones temporales de comida (TFF, Temporary Food Facilities) tienen sus limitaciones. Al final del día, se debe destruir/compostar las comidas calientes potencialmente peligrosas.	

Mantenga registros

- ★ Debe conservar los siguientes registros en el lugar: peso en libras de alimentos recuperados cada mes, una copia de su contrato con cada FRO, la lista de los tipos de alimentos que se recuperan y la frecuencia en que se recogen/entregan.

Escanee el código QR para obtener más consejos sobre cómo controlar y prevenir el desperdicio de alimentos.



Esta plantilla se diseñó para apoyar las iniciativas locales de recuperación de alimentos y el cumplimiento de la ley SB 1383, no para sustituirlos.

Consulte con su departamento local de salud ambiental y con los encargados del cumplimiento de la ley SB 1383 sobre las normas y reglamentos locales específicos.