

如何安全地 回收食物

大型活動策劃者

遵循這些做法有助於您安全地回收多餘食物，符合參議院第 1383 號法案和當地法令的規定。標有 ★ 的項目是遵守這些法律所必需的

從一開始就杜絕浪費！

- 進行食物浪費審計。首先與供應商溝通，確保雙方都為相同的目標努力。鼓勵供應商節省成本並實踐環保理念，只生產所需的食物量。
- 考慮在供應商合約中加入一項條款，要求供應商優先考慮預防食物浪費，並優先考慮那些主動減少過度生產的投標。
- 請供應商考慮在當天結束後降低未售出食物的價格。
- 考慮將多餘的食物送給員工或志願人員。
- 透過標示宣傳您的努力，或為參加活動的人舉辦減少浪費挑戰賽（考慮設置社交媒體標籤，例如 #NoWasteAt__）。

規劃您的食物回收物流

- ★ 在舉辦活動前提早與食物回收組織 (FRO) 簽訂合約，並提供關於您預計的剩餘食物量，以便該組織做好收集和重新分配的準備。請造訪 Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations 查看可參考的組織名單。
- ★ 與您的 FRO 合作，制定一份考慮貯存空間、時間安排和其他作業的回收計劃，這樣便可以儘量保持食物新鮮，並且快速重新分配。
- 為參與的供應商設置一個暫存區（符合 [CalCode](#)）。暫存區可以包括：標籤（用於標示日期和內容物）、冷藏和常溫貯存空間以及包裝。
- 請確保供應商適當地拆掉不能食用的食物包裝並連同不安全或不適合回收的食物殘渣一起做成堆肥。
- ★ 如有必要，隨時準備接受檢查。
- ★ 您必須收回最大量可食用的多餘食物。

確保必要的設備

- 食品安全容器或運送袋*
- 專用冰箱/冰櫃空間
- 標籤和記錄保存用品

此範本旨在支援當地在食物回收和遵循 1383 號州法方面的努力，而不是取代它們。
請諮詢當地環境衛生部門和 1383 號州法法規遵循官員以了解具體的地方法規。

- 磅秤，如果您要追蹤捐贈食物的重量（有些 FRO 會為您追蹤和/或稱重）

*查詢 FRO 合作夥伴的包裝喜好。理想的情況是找到一個可以使用可重複使用容器的 FRO。可重複使用的容器可以大幅節約成本，而且更有利於環保。

確定捐贈內容並確保食物安全

無論食物是用於出售還是回收，請確保供應商全部遵守 [CalCode](#) 規定的標準安全和食品處理規程。關於食品安全的具體問題，請聯絡 [Alameda County Environmental Health Department](#)（阿拉米達縣環境衛生局），電話：510-567-6700。

- 確認 FRO 的具體捐贈政策。您也可以將以下資訊作為粗略指南，但一律以 CalCode 的食品安全規定為準：

來自商業廚房的潛在可捐贈食物

可捐贈的食物	不能捐贈的食物
<ul style="list-style-type: none"> ● 保存在安全溫度下的未售出和未食用的農產品、乳製品和肉類 ● 新鮮食品或在包裝上日期當日或之前冷凍的食品 ● 未開封的罐裝/乾貨包裝食品，密封牢固，日期適當，標籤完好無損 ● 接近保質期的食品 ● 輕微擦傷或軟掉的農產品 ● 記錄了日期和內容的無標籤食品 ● 預先包裝且適當密封的餐食，並貼有日期和內容標籤 ● 保存在安全溫度下或冷卻（根據 CalCode 規程）並標明日期和內容物的多餘未食用預製食品 	<ul style="list-style-type: none"> ● 受汙染：有異味、變色、發黴和/或包裝鼓起 ● 包裝破損、受汙染、有洞、凹痕或封條破損 ● 不在原包裝內，缺少成分標籤和/或日期的食品 ● 曾供應給消費者的食品 ● 未在安全溫度下保存的易腐食品
<p>流動式食品供應設施 (MFF) 和臨時食品供應設施 (TFF) 會有一些限制。一天結束後，可能有安全隱患的熟食必須銷毀/用來製作堆肥。</p>	

保留記錄

- ★ 您必須在現場保留以下記錄：每個月回收的食物磅數、與每個 FRO 簽訂的合約副本、回收食物種類清單以及取貨/送貨次數。

掃描二維碼以參考關於追蹤與防止食物浪費的更多提示。



此範本旨在支援當地在食物回收和遵循 1383 號州法方面的努力，而不是取代它們。請諮詢當地環境衛生部門和 1383 號州法規遵循官員以了解具體的地方法規。

State Template_Version 3