

Cách Thu Hồi Thực Phẩm An Toàn

Nhà Tổ Chức Sự Kiện Lớn

Tuân theo các thực hành này có thể giúp quý vị thu hồi thực phẩm dư thừa của mình một cách an toàn, tuân thủ theo Luật Thương Viện 1383 và các sắc lệnh địa phương. Các mục đánh dấu ★ là cần thiết để tuân thủ theo các luật pháp này.

Dừng lãng phí ngay từ đầu!

- Tiến hành kiểm tra lãng phí thực phẩm. Bắt đầu cuộc trò chuyện với các nhà cung ứng của quý vị để đảm bảo cả hai bên cùng hướng tới một mục đích chung. Khuyến khích các nhà cung ứng tiết kiệm tiền và thông minh về mặt sinh thái bằng cách chỉ sản xuất lượng thực phẩm cần thiết.
- Cân nhắc thêm vào trong các hợp đồng cung ứng một yêu cầu ưu tiên việc phòng ngừa thực phẩm lãng phí và ưu tiên các gói thầu chủ động giảm sản xuất quá mức.
- Yêu cầu các nhà cung ứng cân nhắc giảm giá cho thực phẩm chưa bán được vào cuối ngày.
- Cân nhắc cung cấp thực phẩm dư thừa cho nhân viên hoặc tình nguyện viên.
- Công khai nỗ lực của mình qua biển hiệu hoặc bằng cách tổ chức thử thách cắt giảm lãng phí cho người tham gia (cân nhắc tạo hashtag trên mạng xã hội như #NoWasteAt___).

Lên Kế Hoạch Hậu Cần Thu Hồi Thực Phẩm

- ★ Ký hợp đồng với Tổ Chức Thu Hồi Thực Phẩm (FRO) trước sự kiện và cung cấp ước tính về lượng thực phẩm dư thừa quý vị dự kiến sẽ có để tổ chức có thể chuẩn bị thu thập và tái phân phối. Vui lòng truy cập Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations để xem danh sách các tổ chức khả dụng.
- ★ Làm việc với FRO của quý vị để thiết lập kế hoạch thu hồi có cân nhắc đến không gian lưu trữ, thời gian và các hoạt động khác để quý vị có thể tối đa hóa độ tươi của thực phẩm để tái phân phối nhanh chóng.
- Thiết lập khu tập kết (tuân thủ với [CalCode](#)) cho các nhà cung ứng tham gia. Điều này có thể bao gồm: nhãn (để cho biết ngày và thành phần), không gian lưu trữ đông lạnh và bảo quản lâu, và bao bì.
- Đảm bảo các nhà cung ứng tách bao bì đúng cách và cho thực phẩm không ăn được hoặc thực phẩm thừa nào không an toàn hoặc phù hợp cho quy trình thu hồi thực phẩm vào rác hữu cơ.
- ★ Sẵn sàng cho các đợt thanh tra nếu cần thiết.
- ★ Quý vị phải thu hồi lượng thực phẩm dư thừa có thể ăn được tối đa.

Mua Sắm Thiết Bị Cần Thiết

- Hộp chứa hoặc túi vận chuyển an toàn cho thực phẩm*
- Không gian riêng trong tủ lạnh/tủ đông
- Vật tư dán nhãn và lưu giữ hồ sơ
- Cân, nếu quý vị theo dõi trọng lượng của thực phẩm được quyên góp (một số FRO sẽ theo dõi và/hoặc cân hộ quý vị)

*Kiểm tra ưu tiên bao bì của đối tác FRO của quý vị. Lý tưởng thì hãy tìm một FRO sẽ làm việc với hộp chứa có thể tái sử dụng. Hộp chứa có thể tái sử dụng có thể là một tác nhân tiết kiệm chi phí đáng kể và tốt hơn cho môi trường.

Mẫu này được thiết kế để hỗ trợ các nỗ lực địa phương trong việc thu hồi thực phẩm và tuân thủ SB 1383, không phải thay thế chúng. Vui lòng kiểm tra với Sở Sức Khỏe Môi Trường địa phương và các viên chức kiểm tra tuân thủ SB 1383 để biết các quy tắc và quy định địa phương cụ thể.

Xác Định Quyên Góp Những Gì & Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm

Đảm bảo các nhà cung ứng tuân theo giao thức an toàn và xử lý thực phẩm tiêu chuẩn theo [CalCode](#) cho mọi thực phẩm, dù là để bán hay để thu hồi. Nếu có các câu hỏi cụ thể về an toàn thực phẩm, hãy liên lạc [Sở Sức Khỏe Môi Trường Quận Alameda](#) theo số 510-567-6700.

- Xác nhận các chính sách quyên góp cụ thể của FRO của quý vị. Quý vị cũng có thể sử dụng thông tin bên dưới để làm hướng dẫn sơ bộ, luôn làm theo các quy định về an toàn thực phẩm trong CalCode:

Thực Phẩm Có Thể Quyên Góp từ Các Nhà Bếp Công Nghiệp	
Thực Phẩm Có Thể Quyên Góp	Thực Phẩm Không Thể Quyên Góp
<ul style="list-style-type: none">• Nông sản, sữa, thịt chưa bán được và chưa đem ra phục vụ được bảo quản ở nhiệt độ an toàn• Thực phẩm tươi sống hoặc thực phẩm đông lạnh vào hoặc trước ngày ghi trên bao bì• Thực phẩm đóng hộp/đóng gói khô chưa mở, được niêm phong an toàn và ghi ngày tháng đầy đủ, có nhãn mác còn nguyên vẹn• Thực phẩm gần hết hạn chất lượng• Nông sản bị dập nhẹ hoặc mềm• Các sản phẩm thực phẩm không có nhãn có ghi ngày tháng và thành phần• Các bữa ăn đóng gói sẵn được niêm phong đúng cách với nhãn ngày tháng và thành phần• Thực phẩm chế biến sẵn dư thừa chưa đem ra phục vụ được bảo quản ở nhiệt độ an toàn hoặc được làm mát (theo giao thức CalCode) và được dán nhãn ghi ngày tháng và thành phần	<ul style="list-style-type: none">• Bị nhiễm bẩn: mùi hôi, đổi màu, bao bì bị mốc và/hoặc phồng lên• Bao bì bị rách, bị nhiễm bẩn, có lỗ, vết lõm hoặc niêm phong bị hỏng• Thực phẩm không còn trong bao bì gốc và thiếu nhãn thành phần và/hoặc ngày tháng• Thực phẩm trước đây được phục vụ cho người tiêu dùng• Thực phẩm dễ hỏng không được bảo quản ở nhiệt độ an toàn
Cơ Sở Cung Cấp Thực Phẩm Lưu Động (MFF) và Cơ Sở Cung Cấp Thực Phẩm Tạm Thời (TFF) đều có những hạn chế. Vào cuối ngày, những thực phẩm nóng có khả năng gây nguy hiểm phải được tiêu hủy/cho vào rác hữu cơ.	

Lưu Giữ Hồ Sơ

- ★ Quý vị phải lưu giữ các hồ sơ sau tại cơ sở: số pound thực phẩm thu hồi được mỗi tháng, bản sao hợp đồng với mỗi FRO, danh sách các loại thực phẩm được thu hồi và tần suất lấy/giao hàng.

Quét mã QR để biết thêm mẹo theo dõi và ngăn ngừa lãng phí thực phẩm.



**Environmental
Health Department**
Alameda County Health

State Template_Version 3

Mẫu này được thiết kế để hỗ trợ các nỗ lực địa phương trong việc thu hồi thực phẩm và tuân thủ SB 1383, không phải thay thế chúng. Vui lòng kiểm tra với Sở Sức Khỏe Môi Trường địa phương và các viên chức kiểm tra tuân thủ SB 1383 để biết các quy tắc và quy định địa phương cụ thể.