

안전한 음식물 수거 방법

대규모 행사 - 공급업체

다음 관행을 따르면 잉여 음식물을 안전하게 수거할 수 있습니다. 행사 주최사가 상원 법안 1383 및 지역 법령을 준수하기 위해 특정 추가 업무를 수행해 달라고 요청할 수도 있습니다.

처음부터 낭비 방지!

- 음식물 쓰레기 감사를 시행합니다. 과잉 생산을 추적하는 방법을 평가하고, 해당 정보를 활용해 필요한 양만큼만 음식물을 생산하여 비용을 절감하고 친환경적으로 운영합니다.
- 하루 일과가 끝나고 남은 미판매 음식물의 가격을 인하하는 것을 고려합니다.
- 적절한 음식물 보관, 쓰레기 분리배출, 칼 사용 기술 등에 대한 직원 교육을 실시하여 음식물 쓰레기를 줄입니다.
- 안내판을 설치하거나 행사 참석자를 대상으로 음식물 쓰레기 줄이기 챌린지를 개최하여 노력 내용을 홍보합니다(예: #NoWasteAt___ 등 SNS 해시태그 설정 고려).

필요한 장비 확보

- 식품 안전 용기 또는 운반용 가방*
- 전용 냉장고/냉동고 공간
- 라벨 부착 및 기록 관리 용품
- 무게를 추적하는 경우, 저울 (일부 음식물 수거 기관/서비스 업체 또는 "FRO/S"는 귀하를 대신하여 추적 및/또는 무게를 측정합니다.)

*행사 주최사에 잉여 음식물을 수거하고 재분배하기 위해 협력 중인 FRO/S 가 어디인지 문의하고, 해당 FRO/S 파트너가 선호하는 포장 방법을 확인합니다. 재사용 용기를 다루는 FRO/S 를 찾는 것이 가장 이상적입니다. 재사용 용기는 비용을 크게 절감할 수 있으며 환경에도 좋습니다.

기부 물품 결정 & 식품 안전 보장

- 잉여 음식물을 수거하고 재분배하기 위해 협력 중인 음식물 수거 기관(FRO)이 어디인지 행사 주최사에 문의합니다.
- 판매용이든 수거용이든 보유하고 있는 모든 음식물에 대해 [CalCode](#) 에 따른 표준 안전 및 식품 취급 프로토콜을 준수합니다.
- 얇고 위생적인 용기에 기부할 음식물을 포장합니다. 같은 용기에 다른 음식을 섞어 넣지 않습니다.
- 음식물 유형과 조리/보관 날짜를 적은 라벨을 용기에 부착합니다.
- 유통기한이 가까운 음식물부터 먼저 기부합니다.

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.

식품 안전에 관한 구체적인 질문이 있는 경우, [앨러미다 카운티 환경보건부](http://www.alamedahealth.org)(510-567-6700)에 연락해 주십시오.
2 면의 정보를 가이드로 활용할 수도 있습니다.

FRO의 구체적인 음식물 수거 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
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
<p>이동식 식품 시설(MFF)과 임시 식품 시설(TFF)에는 한계가 있습니다. 결국, 잠재적으로 위험한 뜨거운 음식은 폐기하거나 퇴비화해야 합니다.</p>	

기록 보관

SB 1383 준수를 위해 음식물 기부 기록을 유지하도록 대규모 행사 주최사에서 요청할 수 있습니다.

QR 코드를 스캔하여 음식물 쓰레기를 추적하고 방지하는 방법에 대한 자세한 정보를 확인해 주십시오.



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.