

Cómo recuperar los alimentos de forma segura

Eventos a gran escala - Vendedores

El seguimiento de estas prácticas puede ayudarle a recuperar de forma segura su excedente de alimentos. El organizador de su evento también podría pedirle que realice algunas tareas adicionales para apoyar el cumplimiento de la Ley del Senado SB 1383 y las ordenanzas locales.

¡Ponga fin al desperdicio desde el principio!

- Haga un control del desperdicio de alimentos. Evalúe sus métodos de seguimiento de la sobreproducción y utilice esa información para ahorrar dinero y tener un enfoque ecológico, produciendo solo la cantidad de comida necesaria.
- Considere reducir los precios de la comida sin vender al final del día.
- Capacite al personal sobre el almacenamiento adecuado de la comida, la separación de los desechos, y el manejo correcto de cuchillos para reducir el desperdicio de alimentos.
- 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___).

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 haciendo seguimiento de los pesos (algunas organizaciones o servicios de recuperación de alimentos, o (FRO/S, Food Rescue Organization/Service), se encargarán del seguimiento y/o los pesos)

Pregúntele al organizador del evento con cuál FRO/S está trabajando para recolectar y distribuir el excedente de comida y confirme las preferencias de envases del socio FRO/S. Lo ideal es encontrar un FRO/S que reciba envases reutilizables. Los contenedores reutilizables pueden suponer un ahorro significativo de costes y son mejores para el medio ambiente.

Decida qué donar y garantice la seguridad alimentaria

- Pregúntele al organizador del evento con qué organización de recuperación de alimentos (FRO) están trabajando para recolectar y distribuir el excedente de comida.
- Siga el protocolo estándar de seguridad y manipulación de alimentos según [CalCode](#) para todos los alimentos que posea, ya sea que estén destinados a la venta o a la recuperación.
- Empaque las donaciones en contenedores llanos e higiénicos. No mezcle distintas comidas en el mismo envase.
- Etiquete los recipientes con el tipo de alimento y la fecha de preparación/almacenamiento.
- Primero, done los alimentos más cercanos a su fecha de caducidad.

Para preguntas específicas sobre seguridad alimentaria, póngase en contacto con el [Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda](#) al 510-567-6700. También le puede servir de guía la información del lado 2.

Confirme las políticas específicas de recuperación de alimentos de la FRO. También puede utilizar la siguiente información como guía aproximada, difiriéndose siempre las normativas de seguridad alimentaria en [CalCode](#):

Alimentos que podrían donarse de las cocinas comerciales	
Alimentos que podrían donarse	Alimentos que no se pueden donar
● Productos agrícolas, lácteos, y 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
Las 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

El organizador de eventos a gran escala podría pedirle que conserve sus registros de donación de alimentos para cumplir con la ley SB 1383.

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

