

# 如何安全地 回收食物

## 大型活動供應商

遵循這些做法有助於您安全地回收多餘的食物。您的活動籌劃者也可能要求您採取其他某些措施，以支持他們遵守參議院第 1383 號法案和地方法規。

### 從一開始就杜絕浪費！

- 進行食物浪費審計。評估追蹤過度生產的方法，並利用這些資訊來節省成本並實踐環保理念，只生產所需的食物量。
- 考慮在當天結束後降低未售出食物的價格。
- 訓練員工有關正確的食物貯存、垃圾分類和刀工技巧，以減少食物浪費。
- 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\_\_\_）。

### 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
- 磅秤，如果要追蹤捐贈食物的重量（有些食物回收組織 (FRO/S) 會為您追蹤和/或稱重）

\*詢問活動籌劃者，他們與哪家 FRO/S 合作收集和重新分配剩餘食物，並了解該 FRO/S 合作夥伴的包裝習慣。理想的情況是找到一家可以使用可重複使用容器的 FRO/S。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

- 詢問活動籌劃者，他們與哪家食物回收組織 (FRO) 合作收集和重新分配剩餘食物。
- 無論您擁有的食物是用於出售還是回收，全部都要遵循 [CalCode](#) 規定的標準安全和食品處理規程。
- 用淺而衛生的容器包裝捐贈食物。不要在同一個容器中混放不同的食物。
- 在容器上標明食物類型和準備/儲存日期。
- 先捐贈離保質期最近的食物。

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。另外請參考第 2 頁的資訊。

確認 FRO 的具體食物回收政策。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"> <li>● 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</li> <li>● 新鮮食品或在包裝上日期當日或之前冷凍的食品</li> <li>● 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</li> <li>● 接近保質期的食品</li> <li>● 輕微擦傷或軟掉的農產品</li> <li>● 記錄了日期和內容的無標籤食品</li> <li>● 預先包裝且適當密封的餐食，並貼有日期和內容標籤</li> <li>● 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 受汙染：有異味、變色、發黴和/或包裝鼓起</li> <li>● 包裝破損、受汙染、有洞、凹痕或封條破損</li> <li>● 不在原包裝內，缺少成分標籤和/或日期的食品</li> <li>● 曾供應給消費者的食品</li> <li>● 未在安全溫度下保存的易腐食品</li> </ul>
<p><b>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。</b></p>	

## 保留記錄

為了遵守 1383 號州法，大型活動籌劃者可能會要求您保存食物捐贈記錄。

掃描二維碼以參考關於追蹤與防止食物浪費的更多提示。

