

# Cách Thu Hồi Thực Phẩm An Toàn

## Sự Kiện Lớn - Nhà Cung Ứng

Tuân theo các thực hành này có thể giúp quý vị thu hồi thực phẩm dư thừa của mình một cách an toàn. Nhà tổ chức sự kiện của quý vị cũng có thể yêu cầu quý vị thực hiện một số tác vụ bổ sung để hỗ trợ sự tuân thủ của họ với Luật Thương Viện 1383 và các sắc lệnh địa phương.

### Dừng lãng phí ngay từ đầu!

- Tiến hành kiểm tra lãng phí thực phẩm. Đánh giá các phương pháp theo dõi sản xuất quá mức của quý vị và sử dụng thông tin đó để tiết kiệm tiền và thông minh về mặt sinh thái bằng cách chỉ sản xuất lượng thực phẩm cần thiết.
- Cân nhắc giảm giá cho thực phẩm chưa bán được vào cuối ngày.
- Đào tạo nhân viên về cách bảo quản thực phẩm, phân loại rác thải và kỹ năng sử dụng dao đúng cách để giảm thiểu lãng phí thực phẩm.
- 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\_\_\_\_\_).

### 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 đo, nếu quý vị đang theo dõi trọng lượng của mình (một số Tổ Chức/Dịch Vụ Thu Hồi Thực Phẩm, hay "FRO/S", sẽ theo dõi và/hoặc cân đo cho quý vị)

\*Hãy hỏi người tổ chức sự kiện xem họ đang hợp tác với FRO/S nào để thu thập và tái phân phối thực phẩm dư thừa và kiểm tra ưu tiên về bao bì của đối tác FRO/S. Lý tưởng thì hãy tìm một FRO/S 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.

### Quyết Định Quyền Góp Những Gì & Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm

- Hỏi nhà tổ chức sự kiện xem họ đang làm việc với Tổ Chức Thu Hồi Thực Phẩm (FRO) nào để thu thập và tái phân phối thực phẩm dư thừa.
- Tuân theo giao thức an toàn và xử lý thực phẩm tiêu chuẩn theo [CalCode](#) cho mọi thực phẩm quý vị sở hữu, dù là để bán hay thu hồi.
- Đóng gói các thực phẩm quyền góp trong hộp chứa nông, vệ sinh. Không trộn các loại thực phẩm khác nhau trong cùng hộp chứa.
- Dán nhãn hộp chứa với loại thực phẩm và ngày chuẩn bị/lưu trữ.
- Quyền góp thực phẩm gần ngày hết hạn nhất trước tiên.

Nếu có thắc mắc cụ thể về an toàn thực phẩm, hãy liên lạc [Sở Sức Khỏe Môi Trường Quận Alameda](#) theo số 510-567-6700. Quý vị cũng có thể sử dụng thông tin ở mặt 2 làm hướng dẫn.

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 nhận các chính sách thu hồi thực phẩm cụ thể của FRO. 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"> <li>Nông sản, sữa, thịt chưa bán được và chưa đem ra phục vụ được bảo quản ở nhiệt độ an toàn</li> <li>Thực phẩm tươi sống hoặc thực phẩm đông lạnh vào hoặc trước ngày ghi trên bao bì</li> <li>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</li> <li>Thực phẩm gần hết hạn chất lượng</li> <li>Nông sản bị dập nhẹ hoặc mềm</li> <li>Các sản phẩm thực phẩm không có nhãn có ghi ngày tháng và thành phần</li> <li>Các bữa ăn đóng gói sẵn được niêm phong đúng cách với nhãn ngày tháng và thành phần</li> <li>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</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bị nhiễm bẩn: mùi hôi, đổi màu, bao bì bị mốc và/hoặc phồng lên</li> <li>Bao bì bị rách, bị nhiễm bẩn, có lỗ, vết lõm hoặc niêm phong bị hỏng</li> <li>Thực phẩm không còn trong bao bì gốc và thiếu nhãn thành phần và/hoặc ngày tháng</li> <li>Thực phẩm trước đây được phục vụ cho người tiêu dùng</li> <li>Thực phẩm dễ hỏng không được bảo quản ở nhiệt độ an toàn</li> </ul> |
| <p><b>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.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Lưu Giữ Hồ Sơ

Đối với việc tuân thủ SB 1383, nhà tổ chức sự kiện lớn có thể yêu cầu quý vị giữ hồ sơ quyên góp thực phẩm.

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



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.