



Cómo recuperar los alimentos de forma segura

Distribuidores y proveedores de alimentos al por mayor

El seguimiento de estas prácticas puede ayudarle a recuperar de manera segura su excedente de alimentos de conformidad con la Ley 1383 del Senado y las ordenanzas locales. Los puntos marcados con una ★ son necesarios para cumplir con estas leyes.

¡Ponga fin al desperdicio desde el principio!

- Haga un control del desperdicio de alimentos. Ahorre dinero y tenga un enfoque ecológico al comprar solo la cantidad de comida necesaria para satisfacer la demanda de los clientes.
- Trabaje con su cadena de suministro para etiquetar o definir claramente la diferencia entre las fechas basadas en la seguridad y las basadas en la calidad y así reducir la confusión del cliente.
- Alterne las existencias perecibles en cada entrega para reducir al mínimo el desperdicio.
- Evalúe cuáles contenedores de almacenamiento mantienen mejor la calidad de los alimentos.
- Considere la posibilidad de vender o donar productos magullados o con imperfecciones a mercados especializados, como los vendedores de jugo, o de trabajar con la asociación de reutilización de alimentos, [Upcycled Food Association](#).
- Considere poner a disposición del personal el excedente de comida.

Planifique la logística de recuperación de alimentos

- ★ Contrate a una organización de recuperación de alimentos (Food Recovery Organization, FRO). Consulte Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations para obtener una lista de organizaciones disponibles.
- ★ Colabore con su FRO para establecer un cronograma que satisfaga sus necesidades de espacio de almacenamiento y operativas a la vez que mantenga al máximo la frescura y la cantidad de alimentos comestibles para una rápida redistribución. Notifique a la FRO con antelación si espera tener más excedente de lo habitual, para que pueda prepararse debidamente.
- Establecer un área dedicada (de conformidad con [CalCode](#)) para almacenar y etiquetar (con la fecha y el contenido) los alimentos designados para donación.
- Retire los empaques y composte cualquier comida no apto para el consumo o residuo de comida que no sea seguro o adecuado para la recuperación de alimentos.
- ★ Prepárese para las inspecciones, si es necesario.
- ★ Debe recuperar la cantidad máxima del excedente de alimentos comestibles.

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 siguiendo el peso de los alimentos donados (algunas FROs se encargarán del seguimiento y/o los pesos)

*Verifique las preferencias de embalaje de su socio FRO. Lo ideal es encontrar un FRO que trabaje con contenedores 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

- Asegúrese de seguir el protocolo estándar de seguridad y manipulación de alimentos conforme a [CalCode](#) para todos los alimentos que posea, ya sea que estén destinados a la venta o a la recuperación.

Para preguntas específicas sobre seguridad alimentaria, póngase en contacto con el [Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda](#) al 510-567-6700.

Verifique las políticas de donación específicas de su FRO. También puede usar la siguiente información como guía aproximada, siempre difiriéndose a las normativas de seguridad alimentaria en CalCode:

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	• Contaminado: mal olor, cambio de color, moho o envase abultado • El envase está roto, 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 • Medicamentos, suplementos nutricionales, fórmula para lactantes, y alcohol

Mantenga registros

- ★ Debe conservar los siguientes registros en el lugar: peso en libras de alimentos recuperados cada mes, una copia de su contrato con cada FRO, la lista de los tipos de alimentos que se recuperan y la frecuencia en que se recogen/entregan.

Escanee el código QR para obtener más consejos sobre cómo hacer seguimiento y evitar el desperdicio de alimentos.



Esta plantilla se diseñó para apoyar las iniciativas locales de recuperación de alimentos y el cumplimiento de la ley SB 1383, no para sustituirlos. Consulte con su departamento local de salud ambiental y con los encargados del cumplimiento de la ley SB 1383 sobre las normas y reglamentos locales específicos.