

如何安全地回收食物

食品批發商和經銷商

遵循這些做法有助於您安全地回收多餘食物，符合參議院第 1383 號法案和當地法令的規定。標有 ★ 的項目是遵守這些法律所必需的

從一開始就杜絕浪費！

- 進行食物浪費審計。只購買滿足顧客需求所需的食品量，既能省錢又能環保。
- 與您的供應鏈合作，明確標註或定義安全日期和品質日期之間的區別，以減少顧客的困惑。
- 每次進貨時輪換易腐食品，以儘量減少浪費。
- 評估哪些貯存容器最能維持食品品質。
- 考慮將有瑕疵或碰傷的農產品出售/捐贈給專門性市場，例如果汁企業，或與 [Upcycled Food Association](#)（升級再造食品協會）合作。
- 考慮將多餘的食物送給員工。

規劃您的食物回收物流

- ★ 與食物回收組織 (FRO) 簽訂合約。請造訪 Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations 查看可參考的組織名單。
- ★ 與您的 FRO 合作，制定一個既能滿足儲存空間和操作需求，又能儘量保證可食用食物的新鮮度和數量，以便快速重新分配的時間表。如果您預計剩餘的食物會比平時更多，請提前通知您的 FRO，以便他們做好相應的準備。
- 設立一個專用區域（符合 [CalCode](#)）用於存放指定捐贈的食物並貼上標籤（標明日期和內容）。
- 適當地拆掉不能食用的食物包裝並連同不安全或不適合回收的食物殘渣一起做成堆肥。
- ★ 如有必要，隨時準備接受檢查。
- ★ 您必須收回最大量可食用的多餘食物。

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，如果您要追蹤捐贈食物的重量（有些 FRO 會為您追蹤和/或稱重）

*查詢 FRO 合作夥伴的包裝喜好。理想的情況是找到一家可以使用可重複使用容器的 FRO。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

- 無論您擁有的食物是用於出售還是回收，請確保您全部遵守 [CalCode](#) 規定的標準安全和食品處理規程。

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。

確認 FRO 的具體捐贈政策。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：

可捐贈的食物	不能捐贈的食物
<ul style="list-style-type: none">• 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• 新鮮食品或在包裝上日期當日或之前冷凍的食品• 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• 接近保質期的食品• 輕微擦傷或軟掉的農產品• 記錄了日期和內容的無標籤食品	<ul style="list-style-type: none">• 受汙染：有異味、變色、發黴和/或包裝鼓起• 包裝破損、有洞、凹痕或封條破損• 不在原包裝內，缺少成分標籤和/或日期的食品• 曾供應給消費者的食品• 未在安全溫度下保存的易腐食品• 藥物、營養補充劑、嬰兒配方奶和酒精

保留記錄

- ★ 您必須在現場保留以下記錄：每個月回收的食物磅數、與每個 FRO 簽訂的合約副本、回收食物種類清單以及取貨/送貨次數。

掃描二維碼以參考關於追蹤與防止食物浪費的更多提示。

