

# Cách Thu Hồi Thực Phẩm An Toàn

## Nhà Cung Ứng và Nhà Phân Phối Thực Phẩm Bán Sĩ

Tuân theo các thực hành này có thể giúp quý vị thu hồi thực phẩm dư thừa của mình một cách an toàn tuân thủ theo Luật Thương Viện 1383 và các sắc lệnh địa phương. Các mục đánh dấu ★ là cần thiết để tuân thủ theo các luật pháp này.

### Dừng lãng phí ngay từ đầu!

- Tiến hành kiểm tra lãng phí thực phẩm. Tiết kiệm tiền và thông minh về mặt sinh thái bằng cách chỉ mua lượng thực phẩm cần thiết để đáp ứng nhu cầu của khách hàng.
- Làm việc với chuỗi cung ứng của quý vị để dán nhãn hoặc xác định rõ ràng sự khác biệt giữa ngày hết hạn theo tiêu chí an toàn và ngày hết hạn theo tiêu chí chất lượng để giảm gây nhầm lẫn cho khách hàng.
- Luân chuyển hàng để hỏng trong mỗi lần giao hàng để giảm thiểu lãng phí.
- Đánh giá loại hộp chứa nào bảo quản được chất lượng thực phẩm tốt nhất.
- Hãy cân nhắc việc bán/quyên góp cho các thị trường chuyên biệt dành cho các sản phẩm bị dập hoặc bị ti vết, chẳng hạn như các doanh nghiệp ép nước trái cây hoặc làm việc với [Upcycled Food Association](#).
- Cân nhắc cung cấp thực phẩm dư thừa cho nhân viên.

### Lên Kế Hoạch Hậu Cần Thu Hồi Thực Phẩm

- ★ Ký hợp đồng với Tổ Chức Thu Hồi Thực Phẩm (FRO). Vui lòng truy cập [Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://Resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations) để xem danh sách các tổ chức khả dụng.
- ★ Làm việc với FRO của quý vị để lên lịch đáp ứng không gian lưu trữ và nhu cầu vận hành của quý vị đồng thời tối ưu hóa độ tươi và lượng thực phẩm có thể ăn được để tái phân phối nhanh. Thông báo trước cho FRO của quý vị nếu quý vị dự kiến có nhiều hàng dư thừa hơn bình thường để họ có thể chuẩn bị phù hợp.
- Thiết lập khu vực riêng biệt (tuân thủ theo [CalCode](#)) để lưu trữ và dán nhãn (với ngày và thành phần) thực phẩm được chỉ định để quyên góp.
- Tách bao bì đúng cách và cho bất kỳ thực phẩm không ăn được hoặc thực phẩm thừa nào không an toàn hoặc phù hợp cho quy trình thu hồi thực phẩm vào rác hữu cơ.
- ★ Sẵn sàng cho các đợt thanh tra nếu cần thiết.
- ★ Quý vị phải thu hồi lượng thực phẩm dư thừa có thể ăn được tối đa.

### 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, nếu quý vị theo dõi trọng lượng của thực phẩm được quyên góp (một số FRO sẽ theo dõi và/hoặc cân hộ quý vị)

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.

\*Kiểm tra ưu tiên bao bì của đối tác FRO của quý vị. Lý tưởng thì hãy tìm một FRO 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.

## Xác Định Quyên Góp Những Gì & Đảm Bảo An Toàn Thực Phẩm

- Đảm bảo quý vị 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.

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.

Xác nhận các chính sách quyên góp cụ thể của FRO của quý vị. 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	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></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, 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><li>Thuốc, thực phẩm bổ sung, sữa công thức và rượu</li></ul>

## Lưu Giữ Hồ Sơ

- Quý vị phải lưu giữ các hồ sơ sau tại cơ sở: số pound thực phẩm thu hồi được mỗi tháng, bản sao hợp đồng với mỗi FRO, danh sách các loại thực phẩm được thu hồi và tần suất lấy/giao hàng.

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.