

Руководство для предприятий по пожертвованию продуктов питания



Многие рестораны, кейтеринговые компании, бакалейные лавки, а также предприятия общественного питания помогают людям, испытывающим голод.

Несмотря на то, что меры по тщательному планированию и приготовлению пищи принимать можно, иногда излишки продуктов и неиспользованные составляющие просто неизбежны.

В чем цель пожертвования?

Поддержать местное сообщество. Предприятия пищевой отрасли являются важной частью местного сообщества, и в регионе существует активная и обширная сеть партнеров, занимающихся сбором и распределением пожертвованного продовольствия. Пожертвование полезной, съедобной пищи может оказать большое влияние на жизнь людей.

Сохранить конкурентоспособность. Сотрудники и клиенты желают поддерживать компании, которые придерживаются устойчивой практики. Отслеживая вид и объем пожертвований, предприятия могут определить другие возможности для сокращения пищевых отходов и расходов в рамках своей деятельности.

Экономить ресурсы. Ваши пожертвования помогают гарантировать, что ценные ресурсы, такие как вода, земля и энергия, которые были потрачены на производство, переработку, доставку и хранение продуктов питания, не пропадут зря.

Налоговое обязательство и льготы

Федеральные законы и законы штата защищают вас от обязательства, если вы добросовестно жертвуете продукты питания, которые, по вашему мнению, безопасны и пригодны для употребления (Закон Bill Emerson Food Donation Act (закон Билла Эмерсона о пожертвовании продуктов питания) и Oregon Good Samaritan Law (закон доброго самаритянина штата Орегон)).

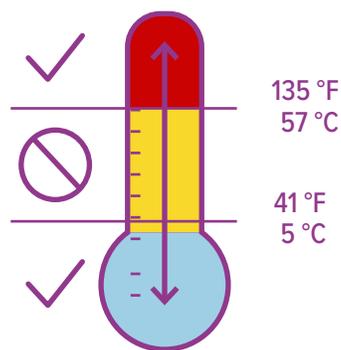
Советы для совершения успешного пожертвования

- Установите партнерские отношения и познакомьтесь с организациями, занимающимися пожертвованиями продуктов питания в вашем районе, чтобы понять, какие виды продуктов они могут принять.
- Всегда звоните заранее. Организации, занимающиеся пожертвованиями продуктов питания, должны оценить время, усилия и координацию, необходимые для того, чтобы забрать или получить пожертвованные вами продукты.
- Отдавайте предпочтение здоровой пище, которая наиболее востребована организациями, использующими пожертвованные продукты питания, и людьми, которых они обслуживают; избегайте отправки непригодных продуктов, которые потом придется утилизировать.
- По возможности, установите регулярность пожертвований и предоставляйте большие объемы продуктов, вместо небольших случайных пожертвований. Если речь идет о небольших или нечастых количествах, подумайте о том, чтобы сначала передать их своим сотрудникам.
- Совместно с партнерами по пожертвованиям создайте систему маркировки и отслеживания пожертвований.

Предприятия, которые делают пожертвования, имеют право на федеральные налоговые вычеты. Посоветуйтесь со своим бухгалтером или руководителем предприятия по финансовым вопросам.

Обеспечить безопасность продуктов питания

Защита здоровья населения – наш главный приоритет. Крайне важно поддерживать горячую или холодную температуру продуктов, которые вы собираетесь пожертвовать, чтобы снизить риск их порчи, размножения микроорганизмов и заболеваний, передающихся с едой. Разделяйте продукты по типу (например, мясные, молочные), чтобы избежать перекрестного заражения.



Холодные продукты должны храниться при температуре 41 °F (5 °C) или ниже.

Горячие продукты должны храниться при температуре 135 °F (57,2 °C) или выше.

После надлежащего охлаждения горячей пищи упакуйте ее в герметичные контейнеры пищевого качества и наклейте этикетку с указанием названия продукта, ингредиентов, возможных аллергенов и даты его заморозки или приготовления. На незамороженных продуктах указывайте срок годности, который составляет шесть дней после приготовления.

Ресурсы

В районе Портленда и его окрестностях посетите веб-сайт foodwastetopswithme.org/donate, чтобы связаться с сотрудниками программ местных органов власти, которые могут:

- помочь вам определить местные организации, использующие пожертвованную еду в вашем районе;
- помочь вам определить необходимые материалы (например, этикетки, пищевые пластиковые пакеты, прочные контейнеры с крышками, журналы для отслеживания пожертвований);
- предоставить бесплатные ресурсы, техническую помощь и инструменты для профилактики образования пищевых отходов.

Бивертон
503-526-2665

Округ Клакамас
503-742-4458

Грешем
503-618-2525

Портленд
503-823-7202

Округ Вашингтон
503-846-3605

Продукты, которые разрешается или запрещается жертвовать

Всегда звоните заранее; не все организации, использующие пожертвования, имеют возможность принимать любые продукты.

Разрешается жертвовать:



- сыпучие продукты питания;
- консервированные, фасованные или упакованные в коробки продукты питания, прошедшие коммерческую обработку;
- промышленную выпечку;
- блюда и готовую пищу, которая не была подана населению;
- замороженные продукты в промышленной упаковке;
- упакованные продукты на вынос;
- фрукты и овощи – свежие, упакованные или рассыпные;
- мясо – сырое, приготовленное или замороженное и хранящееся отдельно;
- молочные продукты и яйца;
- продукты, приготовленные и хранящиеся в соответствии с правилами безопасного обращения;
- продукты, которые можно хранить на полке (не скоропортящиеся) и срок продажи или использования которых истек или приближается этому сроку.

Запрещается жертвовать:



- готовые продукты, которые были поданы населению или с момента приготовления которых прошло 7 дней;
- продукты, которые находились в опасной температурной зоне в течение четырех часов или более;
- продукты, которые охлаждались или хранились ненадлежащим образом;
- продукты в открытых или порванных емкостях и пакетах;
- продукты в немаркированной упаковке.