

# 企业捐赠 食物指南



许多地区的餐厅、餐饮供应商、杂货商店和食品服务公司正在向遭受饥饿的人伸出援手。

虽然企业可以采取谨慎规划和准备食物，但有时却难以避免地产生过剩食物和未使用的食材。

## 为什么捐赠？

**为社区贡献一己之力。**食品企业是社区的重要一环，整个地区建立了一个充满活力和范围广泛的合作伙伴网络，致力于收集和派发捐赠的食物。捐赠健康、可食用的食物可以对人们的生活产生重大影响。

**保持竞争力。**员工和顾客希望支持采取可持续发展做法的企业。通过追踪捐赠的类型和金额，企业可以找到其他机会，以在整个运营过程中减少食物浪费和成本。

**节约资源。**您的捐赠有助于确保用于生产、加工、配送和储存食物的宝贵资源（例如水、土地和能源）不会被浪费。

## 免除责任和税收激励

当您真诚地捐赠您认为安全且可食用的食物时，联邦和州法律保护您免于承担责任（《[比尔·爱默生食物捐赠法案](#)》和俄勒冈州《[好撒马利亚人法](#)》）。

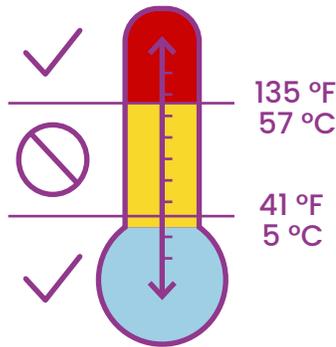
## 成功捐赠的小提示

- 建立合作伙伴关系，熟悉您的社区的食物捐赠组织，以了解他们可以接受哪些类型的食物。
- 务必要提前打电话。食物捐赠组织需要评估领取或接收您的捐赠食物所需的时间、精力和协调工作。
- 优先安排捐赠食物捐赠组织及其服务人群最青睐的健康食物；避免捐赠不能食用的食物，以免他们后来不得不丢弃。
- 如果可能，设立定期捐赠频率，提供更大分量的食物，而不是零星的小量捐赠。如属少量或不频繁的捐赠，请考虑首先捐赠给员工。
- 与您的捐赠合作伙伴合作，建立一个用于标记和追踪捐赠的系统。

捐赠企业有资格获得联邦税收减免。与您的会计师或业务经理一起寻求财务建议。

## 确保食品安全

保护我们所服务的社区的健康是最优先目标。您务必要将捐赠的食物进行冷温控或热温控,以降低食物变质、细菌生长和食源性疾病的风险。按类型(例如肉类、乳制品)将食物分类,以避免交叉污染。



**冷食必须储存在 41 °F 或以下的环境**

**热食必须储存在 135 °F 或以上的环境**

热食正确冷却后,将食物用食品级密封容器包装好,并贴上有关食物名称、成分、潜在过敏原以及冷冻或制备日期的标签。将非冷冻食物贴上最后可食用日期(即食物制备后的六天)标签。

## 资源

在波特兰 Metro 地区,请登录网站

[foodwastetopswithme.org/donate](http://foodwastetopswithme.org/donate),与当地政府计划工作人员联系,他们可以:

- 帮助您识别在您的社区接收捐赠食品的当地组织
- 帮助您识别可能需要的用品(例如标签、食品级塑料袋、带盖的耐用容器、捐赠追踪日志)
- 提供免费资源、技术协助和防止食物浪费的工具

### 比弗顿(Beaverton)

503-526-2665

### 克拉卡马斯郡

503-742-4458

### 格雷沙姆市

503-618-2525

### 波特兰

503-823-7202

### 华盛顿郡

503-846-3605

## 可以捐赠或不可以捐赠的食物

务必要提前打电话;不是所有捐赠组织都能接受所有物品

### 可以捐赠



- 散装食品
- 经过商业加工的罐头、包装食品或盒装食品
- 商业烘焙食品
- 未向公众提供的主菜和预制食物
- 商业包装的冷冻食物
- 即拿即食的包装食品
- 水果和蔬菜 — 新鲜、包装或散称
- 肉类 — 生肉、熟肉或冷冻和单独储存的肉类
- 乳制品和鸡蛋
- 根据安全处理指南制备和储存的食物
- 达到或接近出售截止日期或最佳食用日期的耐储存(不易腐烂)的食物

### 不可以捐赠



- 已向公众提供的预制食物,或自制备之日起已超过7天的预制食物
- 在危险温度区间存放超过四小时或更长时间的食物
- 未正确冷却或储存的食物
- 已打开容器或撕破袋子中的食物
- 无标签包装的食品