

Guía para que las empresas donen alimentos



Muchos restaurantes, empresas de servicios de comida, tiendas de alimentos y empresas de servicios alimentarios del área ayudan a las personas que sufren hambre.

Aunque se pueden tomar medidas para planificar y preparar la comida con cuidado, en ocasiones el exceso de comida y los ingredientes no utilizados son inevitables.

¿Por qué donar?

Apoye a su comunidad. Las empresas alimentarias constituyen una parte importante de la comunidad, y existe una amplia y dinámica red de colaboradores en toda la región que trabajan para recoger y distribuir donaciones de alimentos. Donar alimentos saludables y comestibles puede repercutir enormemente en la vida de las personas.

Manténgase competitivo. Los empleados y los clientes desean apoyar a las empresas que aplican prácticas sostenibles. Al realizar un seguimiento del tipo y la cantidad de donaciones, las empresas pueden identificar otras oportunidades para reducir los desechos de alimentos y los costos en todas sus operaciones.

Conserve recursos. Sus donaciones ayudan a garantizar que no se desperdicien recursos valiosos como el agua, la tierra y la energía empleados en producir, procesar, enviar y almacenar alimentos.

Responsabilidad e incentivos fiscales

Las leyes federales y estatales lo protegen de toda responsabilidad cuando dona de buena fe alimentos que considere seguros y comestibles (Ley de Donación de Alimentos Bill Emerson y Ley del Buen Samaritano de Oregon).

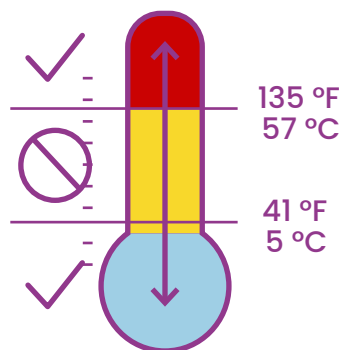
Consejos para una donación exitosa

- Establezca asociaciones y conozca las organizaciones de donación de alimentos de su comunidad para saber qué tipos de alimentos pueden aceptar.
- Llame siempre con anticipación. Las organizaciones de donación de alimentos deben evaluar el tiempo, el esfuerzo y la coordinación necesarios para recoger o recibir los alimentos donados.
- Dé prioridad a la donación de los alimentos saludables más deseados por las organizaciones de donación de alimentos y las personas a las que brindan servicios; evite enviar alimentos inservibles de los que luego tengan que deshacerse.
- Si es posible, establezca una frecuencia regular de donaciones y proporcione mayores cantidades de alimentos en lugar de pequeñas donaciones esporádicas. En el caso de cantidades pequeñas o poco frecuentes, considere la posibilidad de donar primero a los empleados.
- Trabaje con sus colaboradores de donaciones para establecer un sistema de etiquetado y seguimiento de las donaciones.

Las empresas que realizan donaciones son elegibles para recibir deducciones de impuestos federales. Solicite asesoramiento financiero a su contador o gerente comercial.

Proteja la seguridad de los alimentos

Proteger la salud de las comunidades a las que brindamos servicios es la máxima prioridad. Resulta fundamental mantener un control de la temperatura caliente o fría de los alimentos que donará para reducir el riesgo de deterioro de los alimentos, proliferación microbiana y enfermedades transmitidas por los alimentos. Separe los alimentos por tipos (p. ej., carne, lácteos) para evitar la contaminación cruzada.



Los alimentos fríos deben conservarse a 41 °F o menos

Los alimentos calientes deben conservarse a 135 °F o más

Después de enfriar adecuadamente los alimentos calientes, enváselos en recipientes sellados aptos para alimentos, y etiquételos con el nombre del alimento, los ingredientes, los posibles alérgenos y la fecha en que se congeló o preparó. Etiquete los alimentos no congelados con la fecha de vencimiento, que es seis días después de su preparación.

Recursos

En la región de Metro de Portland, visite foodwastetopswithme.org/donate para ponerse en contacto con el personal del programa del gobierno local que puede:

- Ayudarlo a identificar organizaciones locales que sirvan alimentos donados en su comunidad.
- Ayudarlo a identificar los suministros que pueda necesitar (p. ej., etiquetas, bolsas de plástico aptas para alimentos, recipientes duraderos con tapa, registros de seguimiento de las donaciones).
- Proporcionar recursos gratuitos, asistencia técnica y herramientas de prevención de desechos de alimentos.

Beaverton
503-526-2665

Condado de Clackamas
503-742-4458

Gresham
503-618-2525

Portland
503-823-7202

Condado de Washington
503-846-3605

Alimentos que se pueden o no donar

Llame siempre con anticipación; no todas las organizaciones de donación pueden aceptar todos los artículos.

Puede donar



- Alimentos a granel
- Alimentos enlatados, envasados o en caja, procesados comercialmente
- Productos de panadería comercial
- Platos principales y preparados que no se hayan servido al público
- Alimentos congelados, envasados comercialmente
- Artículos envasados para llevar
- Frutas y verduras frescas, envasadas o a granel
- Carne cruda, cocida o congelada y almacenada por separado
- Productos lácteos y huevos
- Alimentos preparados y almacenados de acuerdo con las pautas de manipulación segura
- Alimentos no perecederos cuya fecha de vencimiento o de consumo preferente se encuentre próxima

No se pueden donar



- Alimentos preparados que se hayan servido al público, o que hayan superado los 7 días desde el día en que se elaboraron.
- Alimentos que hayan estado en la zona de peligro de temperatura durante cuatro horas o más.
- Alimentos refrigerados o almacenados de forma inadecuada.
- Alimentos en envases y bolsas abiertas o rotas.
- Alimentos en envases sin etiquetar.