

# Hướng dẫn Doanh nghiệp quyên tặng thực phẩm



Nhiều nhà hàng, nhà cung cấp thực phẩm, cửa hàng tạp hóa và công ty phục vụ ăn uống trong khu vực đang giúp đỡ những người đang bị đói.

Mặc dù có thể thực hiện các biện pháp để lập kế hoạch và chuẩn bị thức ăn một cách cẩn thận, nhưng đôi khi không thể tránh khỏi việc dư thừa thức ăn và các nguyên vật liệu không dùng đến.

## Tại sao lại quyên tặng?

**Hỗ trợ cộng đồng của quý vị.** Các doanh nghiệp thực phẩm là một phần quan trọng của cộng đồng và có một mạng lưới đối tác sống động và rộng khắp trong khu vực làm việc để thu thập và phân phối thực phẩm quyên tặng. Việc quyên tặng thực phẩm lành mạnh, ăn được có thể có tác động lớn đến cuộc sống của mọi người.

**Duy trì tinh thần cạnh tranh.** Nhân viên và khách hàng muốn hỗ trợ các doanh nghiệp có các thực hành bền vững. Bằng cách theo dõi loại hình và số tiền quyên tặng, doanh nghiệp có thể nhận định các cơ hội khác để giảm thiểu việc lãng phí thực phẩm và chi phí trong suốt quá trình hoạt động của mình.

**Bảo tồn tài nguyên.** Sự quyên tặng của quý vị giúp đảm bảo rằng các nguồn tài nguyên quý giá như nước, đất đai và năng lượng dùng để sản xuất, chế biến, vận chuyển và lưu trữ thực phẩm không bị lãng phí.

## Trách nhiệm pháp lý và ưu đãi thuế khoá

Luật liên bang và tiểu bang bảo vệ quý vị khỏi bị trách nhiệm pháp lý khi quý vị quyên tặng thực phẩm với thiện chí mà quý vị tin là an toàn và có thể ăn được (Đạo luật

## Lời khuyên để việc quyên tặng được thành công

- Xây dựng quan hệ đối tác và tìm hiểu các tổ chức quyên góp thực phẩm trong cộng đồng của quý vị để hiểu loại thực phẩm nào họ có thể chấp nhận.
- Luôn luôn gọi trước. Các tổ chức quyên góp thực phẩm cần đánh giá thời gian, công sức và sự phối hợp cần thiết để đi lấy hoặc tiếp nhận thực phẩm quyên tặng của quý vị.
- Ưu tiên hoá việc quyên tặng thực phẩm lành mạnh được mong muốn nhiều nhất bởi các tổ chức quyên góp thực phẩm và những người mà họ phục vụ; đừng gửi thực phẩm không sử dụng được mà sau đó họ có thể phải vứt bỏ.
- Nếu có thể, hãy thiết lập tần suất quyên tặng thường xuyên và cung cấp số lượng thực phẩm lớn hơn thay vì quyên tặng nhỏ và lẻ tẻ. Đối với số lượng nhỏ hoặc không thường xuyên, hãy cân nhắc việc quyên tặng trước tiên cho nhân viên.
- Làm việc với các đối tác quyên tặng của quý vị để thiết lập hệ thống dán nhãn và theo dõi các khoản quyên tặng.

Quyên tặng Thực phẩm Bill Emerson Food Donation Act và Luật Người Samari tốt lành (Good Samaritan) tại Tiểu bang Oregon).

Các doanh nghiệp quyên tặng đủ điều kiện để được khấu trừ thuế liên bang.

Làm việc với kế toán viên hoặc người quản lý doanh nghiệp của quý vị để được tư vấn tài chính.

## Duy trì sự an toàn cho thực phẩm

Việc bảo vệ sức khỏe của các cộng đồng là ưu tiên cao nhất. Điều tối quan trọng là phải duy trì việc kiểm soát nhiệt độ nóng hoặc lạnh đối với thực phẩm quý vị sẽ quyên tặng để giảm nguy cơ hư hỏng thực phẩm, sự phát triển của vi sinh vật và bệnh tật do thực phẩm gây ra. Phân chia thực phẩm theo loại (ví dụ: thịt, sữa) để tránh lây nhiễm chéo.

**Thực phẩm ăn Lạnh (Cold Food) phải được giữ ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn**

**Thực phẩm ăn Nóng (Hot Food) phải được giữ ở nhiệt độ 135°F trở lên**

Sau khi làm nguội thực phẩm ăn nóng đúng cách, hãy đóng gói thực phẩm trong những hộp đậy kín dùng để đựng thực phẩm và dán nhãn ghi tên thực phẩm, thành phần, chất gây dị ứng tiềm ẩn và ngày tháng được đông lạnh hoặc chế biến. Dán nhãn thực phẩm không đông lạnh với hạn sử dụng, tức là sáu ngày sau khi thực phẩm được chuẩn bị.

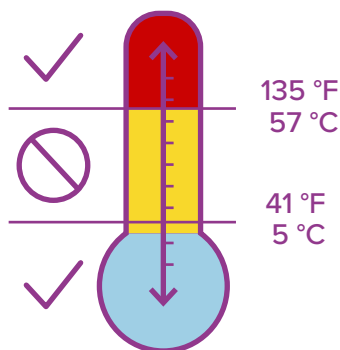
## Nguồn lực/thông tin hỗ trợ

Ở khu vực Portland Metro, hãy truy cập trang mạng [foodwastetopswithme.org/donate](http://foodwastetopswithme.org/donate) để kết nối với nhân viên chương trình của chính quyền địa phương, những người có thể:

**Beaverton**  
503-526-2665

**Quận Clackamas**  
503-742-4458

**Gresham**  
503-618-2525



**Portland**  
503-823-7202

**Quận Washington**  
503-846-3605

## Thực phẩm có thể hoặc không thể được quyên tặng

Luôn luôn gọi trước; không phải tất cả các tổ chức quyên tặng đều có thể chấp nhận tất cả các mặt hàng

### Có thể quyên tặng



- Các mặt hàng thực phẩm số lượng lớn
- Các mặt hàng thực phẩm đóng hộp sắt, đóng gói hoặc đóng hộp, đã qua chế biến thương mại
- Đồ nướng thương mại
- Món khai vị và các món được chuẩn bị sẵn mà chưa được phục vụ cho công chúng
- Thực phẩm đông lạnh, đóng gói thương mại
- Các mặt hàng đóng gói Grab-n-Go
- Trái cây và rau củ—tươi, đóng gói hoặc dạng rời
- Thịt—sống, nấu chín hoặc đông lạnh và bảo quản riêng biệt
- Các sản phẩm từ sữa và trứng
- Thực phẩm được chế biến và bảo quản theo hướng dẫn xử lý an toàn
- Thực phẩm có thời hạn sử dụng ổn định (không dễ hỏng) đang ở hoặc gần đến Ngày Cuối để được Bán (Sell-By) muộn nhất hoặc Ngày Chốt để được Bán (Best-By)

### Không thể quyên tặng



- Thực phẩm chế biến sẵn đã được phục vụ cho công chúng hoặc đã quá mốc 7 ngày kể từ ngày được chế biến
- Thực phẩm đã ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 4 giờ đồng hồ trở lên
- Thực phẩm được làm lạnh hoặc bảo quản không đúng cách
- Thực phẩm đựng trong hộp và túi bị hở hoặc bị rách
- Thực phẩm trong bao bì không có nhãn