

DEPARTAMENTO DE SALUD DE <NOMBRE DE LA CIUDAD/CONDADO>

GUÍA PARA LA DONACIÓN Y EL MANEJO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

¿Por qué donar alimentos?

La donación de excedentes alimentarios tiene sentido y resuelve muchos problemas a la vez:

Los recursos desaprovechados: hasta un 40% de los alimentos en los Estados Unidos no son consumidos. Más del 20% del agua usada en la agricultura se desperdicia cultivando alimentos que no nos comemos, junto con el 18% de todos los fertilizantes agrícolas y el 19% de todas las tierras cultivadas en EE.UU.

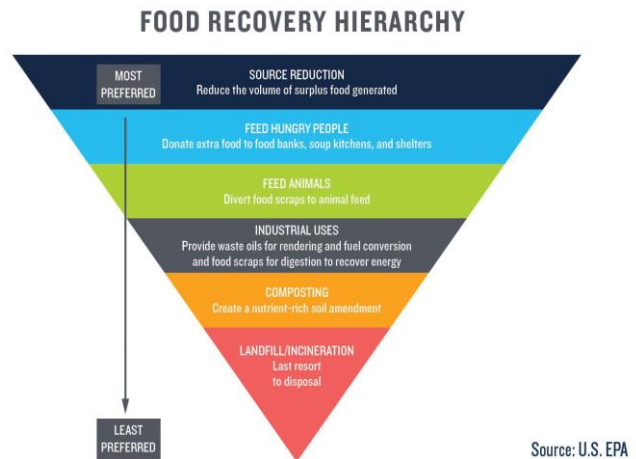
La seguridad alimentaria: al mismo tiempo, uno de cada ocho estadounidenses (40 millones de personas) padece de inseguridad alimentaria y 13 millones de ellos son niños.

El desvío de los desechos: el 95% de los alimentos no consumidos son lanzados en vertederos o incinerados. La comida que se desperdicia es el contribuyente #1 a los vertederos en EE.UU., representando el 22% del contenido de éstos.

El impacto climático: grandes cantidades de gases de efecto invernadero son liberados durante el ciclo alimentario de la granja a la mesa, cuando los alimentos son procesados, empacados, transportados, se mantienen fríos y se lanzan en el vertedero. Las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con el desperdicio de alimentos son equivalentes a las emisiones de más de 37 millones de automóviles.



La **jerarquía de recuperación de alimentos de la Agencia de Protección Ambiental** (EPA por su sigla en inglés) establece prioridades para evitar que se produzcan excedentes alimentarios en primer lugar y luego, en caso de que esto suceda, para asegurarse de que se redistribuyan entre las personas necesitadas. Solo a partir de entonces los alimentos deben destinarse a otros usos, tal como la alimentación animal o el reciclaje para convertirlos en abono. Esto es preferible que lanzarlos en vertederos o incinerarlos.



En la ciudad de **<NOMBRE>**, casi **<CIFRA>** personas viven en vecindarios con pocas fuentes de alimentos saludables, altos índices de pobreza y acceso limitado a vehículos, lo que crea múltiples desafíos para acceder a los alimentos. La donación de alimentos por parte de empresas e instituciones del área es vital para ayudar a resolver estas necesidades. Cada año se donan alimentos equivalentes a más de 4 mil millones de comidas en todo el país. Los fabricantes de alimentos, las tiendas de comestibles, los restaurantes, los hoteles, las universidades, los hospitales, las escuelas y otros, tienen todos un papel que desempeñar en la donación de los alimentos excedentes para ayudar a abordar la inseguridad alimentaria en la comunidad.

Esta guía del Departamento de Salud de **<NOMBRE DE LA CIUDAD/CONDADO>** está diseñada para fomentar la donación de alimentos por parte de las instalaciones reguladas y garantizar que los establecimientos que donan sepan cómo hacerlo de manera segura. Si tiene más preguntas después de repasar esta guía, comuníquese con nosotros marcando **<NÚMERO DE TELÉFONO>** o visitando **<PÁGINA WEB>**.

Los donadores de alimentos están protegidos por la ley

Las organizaciones que donan alimentos están protegidas por la Ley del Buen Samaritano de los Alimentos de Bill Emerson, que fue aprobada como ley federal en 1996. Las organizaciones que donan alimentos de buena fe a una organización sin fines de lucro para su distribución a personas necesitadas no están sujetas a responsabilidad civil o penal que pudiera surgir en relación con la condición de los alimentos.



¿Qué tipos de alimentos se pueden donar?

Los establecimientos de alimentos con licencia pueden donar alimentos que no se hayan servido, incluyendo alimentos crudos, cocidos, procesados o preparados, hielo, bebidas o ingredientes utilizados o destinados a ser utilizados, en su totalidad o en parte, para el consumo humano, con la condición que los artículos sean saludables. Esto incluye alimentos envasados y preparados.

a. Alimentos que se pueden donar

- i. Alimentos calientes que no se sirvieron a un invitado y que se mantuvieron a temperatura y/o se enfriaron adecuadamente (platos principales, sopas, etc.)
- ii. Alimentos fríos que no se sirvieron a un invitado y se mantuvieron a temperatura (sándwiches, yogur, parfaits, ensaladas, etc.)
- iii. Productos agrícolas (fresas, lechugas, cebollas, tomates, hierbas, etc.)
- iv. Bebidas (jugo, agua embotellada, limonada, etc.)
- v. Artículos empacados (pasta seca, verduras enlatadas, pudín, etc.)
- vi. Productos lácteos (crema agria, leche, yogur, queso, etc.)
- vii. Carne cruda (res, pollo, cerdo, etc.)

b. Alimentos que no se pueden donar

- i. Alimentos previamente servidos (incluyendo, entre otros, los alimentos de un bufet, alimentos servidos a un invitado y que fueron devueltos al negocio, etc.)
- ii. Alimentos en latas muy abolladas u oxidadas
- iii. Alimentos no saludables o alimentos que presentan señales de deterioro
 1. Por favor tenga en cuenta que si se trata de un producto que está parcialmente insalubre, todavía puede donarse la parte sana. Por ejemplo, si una canasta de fresas contiene una baya con moho, solo la parte no saludable del producto debe desecharse o utilizarse como abono.
- iv. Alimentos en recipientes abiertos o rotos que exponen los alimentos a posible contaminación
- v. Alimentos que están bajo control de seguridad de tiempo o temperatura (TCS por su sigla en inglés) cuya fecha de vencimiento esté agotada
- vi. Alimentos deteriorados (alimentos que han estado expuestos al fuego, inundaciones, humo, etc.)

¿Cómo puedo mantener seguros los alimentos?



El **<NOMBRE DEL CÓDIGO DE SALUD>** aplica a todos los alimentos donados. Estas reglas y regulaciones están vigentes para mantener la seguridad alimentaria y, en última instancia, la salud pública de quienes consumen los alimentos. Los alimentos preparados que sean donados y alimentos que están bajo control de seguridad de tiempo o temperatura (TCS), deben cumplir con los requisitos de temperatura descritos en **<SECCIÓN DEL CÓDIGO DE SALUD>**.

La mejor manera de garantizar que se cumplan estos requisitos de temperatura es monitorear la temperatura de los alimentos con un dispositivo para medir la temperatura, como un termómetro, y tomar las medidas adecuadas cuando sea necesario. La seguridad de los alimentos es responsabilidad no solo del donador, sino también de quien los entrega y de quien recibe los alimentos. Todas las partes se asegurarán, lo mejor que puedan, de que la comida que se dona, se entrega y se sirve, sea lo más segura posible.

Definiciones

Alimentos bajo control de seguridad de tiempo o temperatura (TCS) incluyen, entre otros, tomates cortados, melón cortado, productos lácteos, carnes, aves, mariscos, la mayoría de los alimentos cocidos y verduras de hojas verdes cortadas.

Características de los alimentos **<REFERENCIAR SECCIÓN>** : Los alimentos deben ser seguros y sin adulterar. Los alimentos deben estar en buenas condiciones, libres de deterioro o contaminación y deben ser seguros para el consumo humano. Los alimentos no han de contener colorantes ni aditivos alimentarios peligrosos o no aprobados. Los alimentos se han de obtener de fuentes aprobadas que cumplan con las leyes aplicables relacionadas con los alimentos y el etiquetado de los alimentos.

Dispositivo de medición de temperatura significa un termómetro, termopar, termistor u otro dispositivo que indique la temperatura de los alimentos, el aire o el agua. Estos dispositivos se utilizarán para monitorear los alimentos que están bajo controles de seguridad de tiempo o temperatura (TCS).

EL MONITOREO DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos calientes **<REFERENCIAR SECCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS INDICADA>** se mantendrán a una



temperatura de 135 °F o más en todo momento, excepto durante los períodos necesarios de preparación o según se disponga en los reglamentos.

Los alimentos fríos <REFERENCIAR SECCIÓN DEL CÓDIGO ALIMENTICIO INDICADA> se mantendrán a una temperatura de 41 °F o menos en todo momento, excepto durante los períodos necesarios de preparación o según se disponga en los reglamentos.

El enfriamiento de alimentos <REFERENCIAR SECCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS INDICADA>: los alimentos calientes deben llevarse de 135 °F a 41 °F o menos en un total de 6 horas, siempre que los alimentos se enfríen de 135 °F hasta 70 °F dentro de las primeras 2 horas. Los alimentos preparados a la temperatura ambiental (como pico de gallo o parfaits de yogur) deberán enfriarse rápidamente hasta llegar a 41 °F dentro de las 4 horas posteriores a su preparación. Mientras se están enfriando, los alimentos se deberán enfriar activamente o enfriarse bajo control de tiempo.

El recalentamiento de alimentos <REFERENCIA A LA SECCIÓN DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS INDICADA>: los alimentos previamente cocidos y enfriados deben recalentarse a 165 °F dentro de las 2 horas posteriores al inicio del proceso de recalentamiento. Todos los alimentos procesados comercialmente que se estén recalentando por primera vez deberán recalentarse hasta alcanzar 135 °F en menos de 2 horas.

El tiempo como control de la salud pública <REFERENCIA A SECCIÓN INDICADA DEL CÓDIGO DE ALIMENTOS>: en estas situaciones, la medida del tiempo se usa en lugar de la medida de la temperatura para monitorear los alimentos que están bajo controles de seguridad de tiempo o temperatura (TCS). Los alimentos deberán estar marcados con el tiempo para ser eliminados que no deberá exceder 4 horas después del momento en que el producto se retira de la temperatura en que era mantenido, ya fuera caliente (135 °F) o fría (41 °F). Todos los artículos que queden después de las 4 horas deberán ser desechados. Si los artículos pueden mantenerse a una temperatura por debajo de 70 °F, se pueden marcar con un tiempo para ser eliminados de 6 horas después de sacarlos de su almacenamiento en frío. Estos artículos deberán ser monitoreados para asegurarse que se mantengan por debajo de 70 °F.

¿Cómo debo etiquetar y transportar los alimentos?

El etiquetado: todos los envases de alimentos deberán estar etiquetados como “Alimento donado, no apto para la reventa” y deberá enumerar todos los alérgenos principales en la etiqueta.



El transporte: las instalaciones de alimentos con licencia deberán tomar todas las medidas necesarias y razonables para mantener la integridad del producto que se está donando. Si los alimentos no pueden entregarse a las temperaturas adecuadas, si son adulterados, o si su seguridad es comprometida en cualquier momento, entonces los alimentos tienen que ser compostados o desechados. Si tiene alguna pregunta sobre cómo mantener la integridad del producto, consulte [<PÁGINA WEB>](#).

