

Cómo preparar donaciones de alimentos seguros

Utilice esta guía práctica para donar alimentos de manera segura, de manera que pueda ahorrar dinero, reducir el desperdicio de alimentos y ayudar a su comunidad

1 Identifique los alimentos que puede donar: Como establecimiento autorizado de alimentos, usted puede donar alimentos que no se hayan servido, incluyendo todo alimento, hielo, bebida o ingrediente crudo, procesado o preparado, destinado para su uso en el consumo humano, total o parcialmente, a condición de que los artículos sean saludables.

2 *Asegúrese de que los alimentos se mantengan seguros: Los alimentos donados que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS por sus siglas en Inglés) deben respetar los siguientes rangos de temperatura y cumplir con todos los requisitos del código alimentario y las disposiciones sanitarias.

3 Requisitos de etiquetado: Las etiquetas de los alimentos envasados comercialmente que se donan deben mostrar el nombre del artículo o alimento, la información del fabricante, la lista de ingredientes y la fecha de caducidad (si se incluye). Deben contener la declaración: "Alimento donado: no para reventa". Los alimentos preparados para donación deben estar rotulados con el nombre del alimento, el donante del alimento, la dirección donde se preparó el alimento y la fecha de preparación.

4 Póngase en contacto con una organización para llevar sus alimentos:

Second Harvest Heartland's MealConnect, www.2harvest.org/who--how-we-help/services-and-programs/services/mealconnect.html, 612-618-8145

o visite hennepin.us/businessorganics

5 ¿No puede donar? Si no se pueden donar alimentos, considere la posibilidad de dar los restos de comida a un granjero local para los animales o enviarlos a un programa de compostaje.



Sugerencia rápida: Hable con su personal y compañeros de trabajo acerca de donar alimentos y hágalos saber que usted apoya la donación de alimentos seguros

Por más información y asesoramiento visite:
hennepin.us/businessorganics



**Todo alimento que no esté a la temperatura adecuada o que se haya comprometido en cualquier momento debe ser descartado*