

# El Manejo Seguro de Alimentos para Donación

Para Mercados, Restaurantes y Empresas  
que Preparan o Sirven Alimentos

## ¿POR QUÉ DONAR COMIDA?

Más de 16 millones de personas en California luchan por obtener alimentos y USTED puede ayudar a llenar este vacío donando sus alimentos de sobra, que estén en buenas condiciones, a grupos locales sin fines de lucro o grupos benéficos de ayuda contra el hambre. Además de ayudar a reducir la necesidad alimenticia, otros beneficios incluyen posibles deducciones de impuestos para su negocio y reducir la cantidad de desperdicio de alimentos que van a los basureros.

## USTED ESTA PROTEGIDO

Los donantes como usted están protegidos por:

- [La Ley Federal de Donación de Alimentos del Buen Samaritano de Bill Emerson](#)
- [Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114433](#)

## CONTACTENOS



Protecting People and the Environment

www.rivcoeh.org ■ (888) 722-4234

## LISTA DE VERIFICACIÓN PARA EL MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS

- Mantenga los alimentos fríos refrigerados a 41 ° F o menos y los alimentos congelados a 32 ° F o menos.
- Si es posible, congele los alimentos antes de donarlos.
- Siempre examine los alimentos y fíjese que no muestre indicios de descomposición, deterioro, moho u olores inusuales o desagradables.
- Etiquete, empaquete y almacene los productos alimenticios por separado para evitar la contaminación cruzada.
- Nunca done artículos que hayan sido descongelados y re-congelados.
- Nunca done artículos que hayan sido cocinados, enfriados y recalentados.
- Mantenga los artículos empacados en su empaque original.
- Examine los alimentos secos y enlatados en busca de roturas, agujeros, abolladuras, sellos rotos, infestación de insectos y deterioro.

## GUIAS DE FECHA DE CADUCACION



### COMIDA NO DONAR COMIDA DESPUÉS DE

Leche	4-7 días después de la fecha estampada
Yogur	7-10 días después de la fecha estampada
Queso Suave	1 semana después de la fecha sellada
Queso Duro	3-4 semanas después de la fecha estampada
Carne en Lata	4-6 días después de la fecha de sellado si no se ha abierto
Leche en Polvo	6 meses después de la fecha si está refrigerado
Huevos	3-5 semanas después de la fecha estampada
Cereal Seco	6-12 meses después de la fecha si no está abierto
Comida en Tarros	12 meses después de la fecha estampada
Alimentos enlatados: ácidos (productos de tomate)	12 meses después de la fecha estampada
Alimentos enlatados: no ácidos	3 años después de la fecha estampada
Productos de Pan	7 días después de la fecha si ha sido refrigerado desde un principio
Arroz / Pasta (seca)	12 meses después de la fecha estampada

## MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA DONACIONES

- Las empresas que deseen donar alimentos deben tener un permiso de salud pública.
- Los alimentos que se han servido previamente a un consumidor no pueden ser donados.
- Los alimentos donados se deben servir y consumir de inmediato si se sirven en un evento de organización benéfica que no tenga un permiso de salud pública.
- Los alimentos deben estar protegidos de posible contaminación en todo momento mediante el uso de contenedores de calidad alimentaria y asegurando que los vehículos de transporte estén limpios y libres de pestes o insectos.

## USO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

- Antes de ser donados y transportados, los alimentos fríos deben mantenerse en un rango de temperatura segura de 41 ° F o menos, los alimentos calientes a 135 ° F o más y los alimentos congelados a 32 ° F o menos.
- Cuando no hay un vehículo refrigerado disponible, los alimentos deben estar etiquetados como "Procesar inmediatamente" y no deben estar fuera de la zona de temperatura segura durante más de 2 horas; si esto no es posible, los alimentos deben mantenerse a menos de 41 ° F durante todo el transporte.
- La temperatura debe verificarse con un termómetro para asegurarse que los alimentos designados para ser donados tengan temperaturas adecuadas antes del transporte.
- **Las donaciones que consisten en alimentos que no son potencialmente peligrosos se pueden entregar en cualquier momento sin necesidad de controles de temperatura o tiempo de tránsito.**