

Guía para la donación de alimentos comerciales



Pasos para la donación de alimentos



1. **Aprenda:** Lea qué alimentos preparados, secos y no perecederos pueden donar los establecimientos que expenden alimentos.
2. **Planifique:** Piense en los alimentos sobrantes que su negocio genera y cómo incorporar la donación a sus operaciones.
3. **Conéctese:** Acuda directamente a organizaciones que aceptan donaciones de alimentos o utilice un servicio que pueda servir de enlace y transportar sus donaciones por usted.
4. **Inocuidad alimentaria:** Recuerde seguir todas las reglas de inocuidad en el manejo de los alimentos.
5. **Infórmese:** La donación de alimentos incluye una protección contra la responsabilidad civil y exenciones fiscales.

PASO 1: Aprenda

La donación de alimentos preparados

Los alimentos y las comidas preparadas deben ser donados **EXCLUSIVAMENTE** por establecimientos de alimentos autorizados e inspeccionados, tales como restaurantes, delicatessen, servicios de banquetes, procesadoras de alimentos, cocinas de hoteles y distribuidores de alimentos. La comida preparada en una casa privada no puede donarse. No done alimentos que hayan estado en un bufé o una barra de ensaladas, o que se hayan servido previamente a un cliente.

El control de la temperatura

El control del tiempo y la temperatura para la inocuidad (TCS, por sus siglas en inglés) de la comida siempre debe mantenerse a **no más de 41 °F (5 °C) para los alimentos fríos o no menos de 135 °F (57 °C) para los calientes**. Cuando los alimentos se mantienen a una temperatura inadecuada, los agentes patógenos pueden multiplicarse, lo cual puede hacerlos nocivos si se ingieren. Los alimentos congelados que se donen deben permanecer sólidos en ese estado. Conozca más en dchealth.dc.gov/service/food-safety-and-hygiene-inspection-services-division.

ENTÉRESE

El control del tiempo y la temperatura para la inocuidad (TCS, por sus siglas en inglés) de los alimentos exige un control del tiempo y la temperatura para prevenir el crecimiento de microorganismos y la generación de toxinas.

Los **agentes patógenos** son bacterias, virus u otros microorganismos que pueden causar enfermedades.

La vida de anaquel

Los alimentos preparados que requieren control de temperatura tienen una vida de anaquel de siete días a partir de la fecha de su preparación. Los alimentos preparados donados deben marcarse con una fecha que indique para cuándo deben consumirse, sin pasar de siete días.

La donación de alimentos secos y no perecederos

Los establecimientos de alimentos autorizados e inspeccionados pueden donar productos secos y no perecederos que estén en buen estado. Algunos ejemplos son los productos enlatados comercialmente procesados, las salsas en frasco, la leche no perecedera, la pasta, el arroz y los cereales empaquetados, el pan y las legumbres secas.

Los establecimientos de alimentos **NUNCA** deben donar lo siguiente:

- Latas abolladas, hinchadas, oxidadas o con fugas
- Productos secos con trazas de humedad
- Cualquier alimento cuyo empaque esté dañado o abierto
- Cualquier alimento con trazas de deterioro/descomposición, tal como moho o un mal olor
- Alimentos no pasteurizados

¿Y si ya pasó la fecha “límite de venta”, “óptima de consumo” o “de caducidad”?

Las reglamentaciones federales no exigen marcar los alimentos con una fecha “límite de venta”, “óptima de consumo” o “de caducidad”, a excepción de la leche de fórmula para bebés. Las procesadoras de alimentos incluyen estas fechas para ayudar a los consumidores y a los minoristas a determinar cuándo la comida es de la mejor calidad. Según el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, las fechas en los empaques de los alimentos, excepto los de la leche de fórmula para bebés, no son un indicador de inocuidad.

Los alimentos como el pan o los productos enlatados cuya fecha “límite de venta”, “óptima de consumo” o “de caducidad” pudiera haber pasado tienen permitido donarlos, a menos que el empaque esté dañado, abollado o en mal estado, o tenga fugas.

PASO 2: PLANIFIQUE

Antes de empezar a donar alimentos, su negocio debe hacer un plan. Los siguientes son algunos pasos útiles para comenzar.

1. Comprometa a su equipo.
2. Comprenda el excedente en su inventario y cómo se genera.
3. Identifique los alimentos a donar.

PASO 3: CONÉCTESE

Muchas organizaciones de la región del Distrito de Columbia aceptan alimentos donados directamente.

- Grupo de Trabajo para el Reaprovechamiento de Alimentos en el Distrito de Columbia - Mapa para la donación de alimentos en la región del Distrito de Columbia y sus alrededores
 - dcfoodrecovery.wordpress.com/donate-rescue/
 - No olvide comunicarse directamente con las organizaciones en lo individual antes de pasar a dejar comida.

Hay otras organizaciones que pueden ayudar a enlazar a su establecimiento de alimentos con una organización necesitada.

- Rescate de Alimentos EE.UU.: foodrescue.us
- Base de datos de MEANS: meansdatabase.com
- Plataforma MealConnect de Feeding America: capitalareafoodbank.org/mealconnect

PASO 4: INOCUIDAD ALIMENTARIA

Proteja los alimentos de la contaminación

Los alimentos deben ser almacenados y transportados de una manera que evite la contaminación cruzada. Recuerde separar las carnes o mariscos crudos de los alimentos listos para consumirse durante su almacenaje, preparación, manipulación y presentación.

Al refrigerarlos, almacene los alimentos de arriba a abajo en el siguiente orden:

- Alimentos listos para consumirse
- Productos agrícolas frescos sin lavar
- Carnes rojas y mariscos crudos
- Carne molida cruda
- Pollo crudo



Los productos enlatados, los alimentos secos y los productos agrícolas frescos enteros deben almacenarse en un lugar limpio y seco, sin que toquen el piso, y no estar expuestos a salpicaduras, polvo u otras fuentes de contaminación.

Los alérgenos

Ciertos alimentos pueden contener alérgenos, lo cual puede suponer un daño para las personas alérgicas. Etiquete los alimentos que contengan lo siguiente:

- Leche
- Huevos
- Trigo
- Soja
- Pescado (p. ej., róbalo, lenguado o bacalao)
- Mariscos (p. ej., cangrejo, camarón o langosta)
- Maní o cacahuates
- Frutos secos (p. ej., almendras, nueces o pacanas)

ENTÉRESE

Alérgeno significa una sustancia que causa una reacción alérgica.

Siempre recuerde

- Lavarse bien las manos con agua tibia y con jabón durante por lo menos 20 segundos.
- Mantener calientes los alimentos calientes, y fríos los fríos.
- Evite la contaminación cruzada separando los alimentos.
- Almacene los alimentos a donar en un espacio seguro y protegido designado para ello.
- Colabore con los receptores para asegurarse de que los alimentos se transporten de forma segura.

PASO 5 INFÓRMESE

Protección contra la responsabilidad civil

Las leyes federales y la ley Rescatemos los Alimentos en Buen Estado del Distrito de Columbia protegen a los donadores y a las organizaciones receptoras contra cualquier responsabilidad civil por las donaciones de alimentos.

La responsabilidad ampliada de la ley Rescatemos los Alimentos en Buen Estado de 2018:

Protecciones para el donador:

Un donador bienintencionado que done alimentos a una organización sin fines de lucro o de beneficencia legítima, o directamente a una persona para su consumo, no es responsable sino como resultado de una negligencia grave o una conducta deshonesta deliberada.

Protecciones para el receptor:

Una organización sin fines de lucro o de beneficencia legítima que reciba y distribuya alimentos que no se sepa o crea que no son aptos para el consumo humano, sin cargo o a un cargo suficiente como para cubrir el costo de su manejo y preparación, no es responsable sino como resultado de una negligencia grave o una conducta deshonesto deliberada.

Ver la § 48-301(a-b) del Código Oficial del Distrito de Columbia para consultar el texto íntegro de la protección contra la responsabilidad civil.

Para obtener más información sobre la protección federal contra la responsabilidad civil, consulte *“Food Recovery in the District of Columbia: A Legal Guide”* (El reaprovechamiento de alimentos en el Distrito de Columbia: una guía legal) de las Clínicas de Política y Derecho Alimentario de la Escuela de Derecho de Harvard.”

- Chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/FOOD-RECOVERY_D.C._2019.pdf

Incentivos fiscales

• Federales

- Las empresas pueden tener derecho a deducciones tributarias generales o ampliadas. Para obtener más detalles sobre cómo reunir los requisitos, consulte los recursos que se listan a continuación o hable con un asesor fiscal.
- chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/FOOD-RECOVERY_D.C._2019.pdf
- nrdc.org/sites/default/files/food-donation-federal-tax-deduction-guide-201803.pdf

• Del Distrito de Columbia

- Las empresas del Distrito de Columbia pueden deducir de sus ingresos brutos las contribuciones o donaciones hechas a organizaciones de beneficencia. Para obtener más información, consulte la §47-1803.03(a)(8) del Código Anotado del Distrito de Columbia.

¿Tiene alguna pregunta?

Para ayudar en la labor de contención del coronavirus (COVID-19), y proteger la salud y seguridad de nuestros residentes y empleados, le recomendamos encarecidamente que envíe sus preguntas por correo electrónico a:

DC Health: food.safety@dc.gov DPW: zero.waste@dc.gov

La Oficina de Servicios de Inspección de Higiene y Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud del Distrito de Columbia y la Oficina de Recanalización de Residuos del Departamento de Obras Públicas colaboraron en la preparación de esta guía para fomentar la donación de alimentos y garantizar que esto se haga de manera segura.



Ayuda en su idioma

Si necesita ayuda en Español, por favor llame al (202) 671-0080 para proporcionarle un intérprete **de manera gratuita**.
Nếu quý vị cần giúp đỡ về tiếng Việt, xin gọi (202) 671-0080 để chúng tôi thu xếp có thông dịch viên đến giúp quý vị **miễn phí**.
Si vous avez besoin d'aide en Français appelez-le (202) 671-0080 et l'assistance d'un interprète vous sera **fournie gratuitement**.
በአማርኛ ለርዳታ ከፈለጉ በ (202) 671-0080 ይደውሉ።**ገንዘብ አስተርጓሚ ይሙደብዎታል።**
한국어로 언어 지원이 필요하신 경우 (202) 671-0080 로 연락을 주시면 **무료로** 통역이 제공됩니다.

免費

如果您需要用(中文)接受幫助，請電洽(202) 671-0080 將免費向您提供口譯員服務。