

Para mayor información sobre higiene de los alimentos, por favor visite:

minneapolismn.gov/foodsafety

minneapolismn.gov/fooddonation

health.state.mn.us/divs/eh/food

o contacte a su departamento local de salud.

Para mayor información, por favor contacte a:

Minneapolis Health Department, 612-673-2301

Health@minneapolismn.gov



Pautas para la donación de alimentos por parte de negocios certificados de alimentos

Guarde comida y ayude a gente que la necesita

Ayude a su comunidad y al medioambiente



En Estados Unidos hasta un 40 por ciento de la comida que se produce para el consumo humano se desperdicia a lo largo de la cadena de alimentos. Las tiendas de alimentos, los restaurantes y las instituciones son responsables de cerca del 40 por ciento de este desperdicio. Entre tanto, 11 por ciento de los habitantes de Minnesota no gozan de un suministro estable de alimentos para su mesa. Donar alimentos preparados que sobren ayuda a que organizaciones locales de lucha contra el hambre apoyen quienes las necesitan, incluyendo a muchos niños y adultos mayores.

Donar comida ayuda también al medioambiente ya que evita el desperdicio. La comida que se desperdicia sigue siendo el material más notorio en la basura, con un 20 por ciento del peso total de la basura. Cuando la comida se desperdicia, el agua, la energía, el fertilizante y la tierra que se usó en la producción de la comida, también se desperdicia.

Usted se protege de responsabilidades

Los donantes de comida están protegidos por la Ley de alimentos del Buen Samaritano “Bill Emerson”, que fue aprobada como ley federal en 1996. Las organizaciones que donan alimentos en buena fe a una organización sin ánimo de lucro para que ésta, a su vez, los distribuya a personas que los necesitan no estarán sujetas a ninguna obligación civil o jurídica que emana de la condición de la comida.

Ahorre dinero en sus impuestos

El código de impuestos federales permite una deducción por los alimentos donados. Los negocios elegibles pueden deducir el menor de (a) dos veces el costo de compra de los alimentos donados o (b) el costo de compra de los alimentos donados, más la mitad del margen de ganancia proyectado, si fuera vendido al precio de mercado justo. Contacte a su asesor de impuestos para determinar la aplicación de esto a su negocio.

Como empezar



hambre necesitan, sobre todo, entradas, sopas, sándwiches, yogures y otros alimentos saludables preparados.

Second Harvest Heartland

www.2harvest.org

www.mealconnect.org

Identifique los alimentos que puede donar

Los establecimientos certificados de comida pueden donar alimentos que no hayan sido servidos (por ejemplo, alimentos que no se consuma en un bufete no podrán ser donados). Las organizaciones que luchan contra el

¿Cómo puedo mantener la comida a salvo?

El Código de alimentos de Minnesota aplica para todos los donantes de alimentos.

Las comidas preparadas que se donan así como las comidas potencialmente peligrosas deben cumplir con los requisitos de temperatura que se estipulan más adelante. Algunos ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos incluyen tomates o melones cortados, productos lácteos, carnes, aves, mariscos, casi toda la comida cocinada y vegetales de hojas cortadas.

1. Las comidas frías deben permanecer a **41** o menos grados Fahrenheit.
2. Las comidas calientes deben permanecer a **135** o más grados Fahrenheit.
3. El proceso de enfriamiento para las comidas calientes: los alimentos potencialmente peligrosos deben enfriarse de **135** grados a **71** grados Fahrenheit en menos de dos horas, y deben enfriarse de **71** grados a **41** grados o menos en menos de 4 horas para un total de 6 horas.

¿Cómo debo marcar la comida?

Los requisitos de marcado dependen de si la comida está o no en su empaque original o ha sido preparada.

- Las etiquetas de los alimentos pre empacados comercialmente que sean donados deben especificar claramente el nombre del producto o la comida, deben mostrar la información del productor, deben tener una lista de los ingredientes, y deben tener la fecha de expiración, en caso de que se incluya. Deben contener una etiqueta que diga “Comida donada no para la venta.”
- Los alimentos preparados que sea donados deben estar marcados por fuera del recipiente con el nombre de la comida, el donante de la comida, y la fecha de preparación. (Por ejemplo: Lasagna preparada el 1/12/17, del Restaurante ABC, en la Calle Food No. 123). No es necesario marcar cada ítem en particular.

¿Cómo transporto la comida?

- La comida donada deberá ir acompañada de una hoja de registro con las horas y las temperaturas del producto cuando saliera del establecimiento que hace la donación. Al llegar al establecimiento receptor, registre la hora y la temperatura en la hoja de registro. El producto deberá ser transportado a **41** o menos grados Fahrenheit en el caso de comidas frías, o a **135** o más grados Fahrenheit, en el caso de comidas calientes.
- La hoja de registro deberá llenarse completamente, deberá guardarse con el producto y mantenerse por un mínimo de tres meses luego en el lugar del establecimiento receptor.
- Si los alimentos potencialmente peligrosos se reciben a una temperatura entre **41** y **135** grados Fahrenheit y ha estado por fuera de ese rango por 2 horas o menos, deberá servirse inmediatamente. Si los alimentos potencialmente peligrosos han estado por fuera de ese rango por más de dos horas, deberán desecharlos.