



PAUTAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS

Estas pautas son para DONANTES de alimentos y VOLUNTARIOS que manipulan alimentos donados. Para obtener más información sobre seguridad alimentaria, visite el sitio web de la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura
<https://vcrma.org/divisions/environmental-health>

¿QUE SE PUEDE DONAR?

Puede donar alimentos no perecederos y alimentos calientes o fríos que sean preparados/no preparados siempre que no se sirvan a un cliente y que se mantengan a temperaturas adecuadas.

EJEMPLOS DE TIPOS DE ALIMENTOS QUE SE PUEDEN DONAR:

- Comida enlatada, y alimentos empaquetados no perecederos
- Frutas y vegetales crudas
- Comidas crudas frías o congeladas de origen animal, como carne molida cruda.
- Ensaladas frías de fruta o vegetales
- Comidas calientes de origen animal, incluyendo platos mixtos como lasaña o vegetales cocidos
- Comidas cocidas frías de origen animal
- Platos fríos o calientes de grano

Bajo la Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano de California (AB1219), puede donar alimentos no perecederos y alimentos perecederos que sean aptos para el consumo humano pero que hayan excedido la fecha de vencimiento recomendada por el fabricante (Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114433).

EJEMPLOS DE TIPOS DE COMIDAS QUE NO SE PUEDEN DONAR:

- Comidas potencialmente peligrosas que no se mantienen a temperaturas apropiadas.
- Comidas enlatadas que estén o se vean hinchadas o que tengan un bulto; o cualquier lata que esté abollada a lo largo de las costuras o que tenga óxido a lo largo de las costuras. Esto puede significar que están creciendo bacterias peligrosas en el interior o que el daño puede haber permitido que las bacterias ingresen.
- Cualquier paquete sellado que esté roto, tenga un agujero o se esté deshaciendo por las costuras
- Alimentos congelados cuyos envases muestren que los alimentos del interior pueden haberse derretido y luego volver a congelarse. Por ejemplo, en los paquetes de cartón, las manchas de comida en el paquete u otros signos de que el paquete tiene una fuga son evidencia de que esto pudo haber sucedido. Los alimentos congelados que se descongelan y luego se vuelven a congelar, brindan a las bacterias la oportunidad de crecer

TEMPERATURAS CRÍTICAS DE ALMACENAMIENTO / MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos preparados son más susceptibles al deterioro microbiano entre las temperaturas de 41°F y 135°F. Es fundamental que la temperatura de los alimentos fríos se mantenga a 41°F o menos para el almacenamiento y que los alimentos calientes se mantengan a 135°F o más. Enfíe rápidamente los alimentos preparados calientes de 135°F a

APÉNDICE N

41°F o menos dentro de 6 horas. Durante este tiempo la disminución de la temperatura de 135°F a 70°F debe ocurrir dentro de dos horas. Vuelva a calentar los alimentos a una temperatura interna de al menos 165°F o más por al menos 15 segundos si los alimentos han estado fuera de temperatura por menos de dos horas. Si esta temperatura no se alcanza en 2 horas, deseche los alimentos. En caso de duda, deséchelo.

EVALUANDO LA CONDICIÓN DE LA COMIDA

ANTES DEL TRANSPORTE:

- Empaque comidas en recipientes aptos para alimentos, libres de contaminación
- Comidas frías deben permanecer siempre a 41°F o menos
- Comidas congeladas deben permanecer siempre a 32°F o menos
- Comidas calientes deben permanecer siempre a 135°F o más
- Donaciones de frutas y vegetales enteros, productos enlatados, alimentos secos y otros productos similares se pueden entregar cualquier momento sin requisito de controlar temperaturas o tiempos de entrega

DURANTE EL TRANSPORTE:

- Cuando esté disponible, use hieleras portátiles o un vehículo refrigerado para transportar comidas a 41°F o menos
- Si transporte refrigerado no es posible, las comidas deben ser transportadas en bolsas o cubiertas térmicas
- Si no hay transporte refrigerado ni bolsas/cubiertas térmicas disponible, comida debe estar etiquetada “Procesar inmediatamente” y no debe estar fuera de los controles de temperatura por más de 30 minutos durante el transporte

DESPUES DEL TRANSPORTE:

- El donante de alimentos debe verificar para garantizar las temperaturas adecuadas en el momento de la transferencia a la instalación receptora o al transportador de alimentos
- La persona encargada de aceptar los alimentos donados debe verificar que los alimentos son de una fuente aprobada (es decir, una que cumpla con los estándares de seguridad alimentaria, como los establecimientos de comida permitidos). La persona encargada también debe verificar la temperatura de los alimentos al recibirlos, anotar el tiempo en que los alimentos fueron recibidos y confirmar que los alimentos estén en buenas condiciones. Examinar los alimentos en el momento de la recepción puede ser invaluable para interceptar problemas que pueden conducir a la contaminación de los alimentos.

TRABAJADORES DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE BÁSICAS

Lavarse las manos es clave para prevenir la propagación de enfermedades. El buen saneamiento, lavado de manos y contacto mínimo de las manos desnudas con alimentos crudos y comidas listas-para-comer pueden ayudar a prevenir la transmisión de enfermedades. Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos y las partes expuestas de sus brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos en total, con al menos 10 a 15 segundos dedicados a frotarse vigorosamente las manos y los brazos. Las manos y las partes expuestas de los brazos deben lavarse: inmediatamente antes de comenzar la preparación de alimentos; durante la preparación de alimentos, con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación, así como para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas; después de usar el baño; y después de participar en otras actividades que contaminan las manos. Se puede encontrar información adicional sobre cuándo lavarse las manos en la Sección 113953.3 del Código

APÉNDICE N

de Salud y Seguridad de California.

Para más preguntas relacionadas con la donación de alimentos,
comuníquese con **Waste Free VC**.
Correo electrónico: WasteFreeVC@ventura.org o Teléfono: (805) 981-6645