



Todas las donaciones de comida deben ser adecuadas para el consumo humano y deben ser empacados en cajas adecuadas para comida almacenada adentro de su local. Las siguientes guías describen los requisitos adicionales por categoría de producto.

Carne, Pollo, Pescado

Condiciones aceptables

- Producto debe estar sellado de forma segura en su embalaje original, debe estar fechado adecuadamente y debe tener el etiquetado intacto.
- Producto debe ser congelado el día de o antes de la fecha etiquetada
- Producto debe ser almacenado a 0° F o menos mientras espera ser colectado
- Producto debe ser organizado en cajas separadas por especie y apilados en consecuencia (de arriba a abajo):

Condiciones inaceptables

- Producto expuesto a 41° F o más por más de dos horas
- Producto en embalajes no adecuados para comida o en cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o la pérdida de la barrera sanitaria
- Producto que falte etiqueta de ingredientes y/o una fecha en el embalaje
- Producto con decoloración, quemadura de congelador severa y/o embalaje abultado
- Múltiples especies en la misma caja
- Producto descongelado

Pescados/ mariscos
Carne de cerdo
Carne de res
Pollo

Lácteos y Huevos

Condiciones aceptables

- Producto debe estar sellado de forma segura en su embalaje original, debe estar fechado adecuadamente y debe tener el etiquetado intacto.
- Producto debe ser donado no más tardar dos días después de la fecha en el embalaje
- Producto refrigerado debe ser almacenado a 41° F o menos mientras espera ser colectado
- Producto congelado debe ser almacenado a 0° F o menos mientras espera ser colectado

Condiciones inaceptables

- Producto expuesto a 41° F o más por más de dos horas
- Producto en embalajes no adecuados para comida o cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o la pérdida de la barrera sanitaria
- Producto con mal olor, decoloración o embalaje abultado
- Huevos quebrados

Productos (Vegetales y Frutas)

Condiciones aceptables

- Producto debe ser almacenado en un área fresco, seco y limpio mientras espera ser colectado
- Producto altamente perecedero, como producto cortado, debe ser almacenado a 41 ° F o menos mientras espera ser colectado

Condiciones inaceptables

- Producto altamente perecedero expuesto a 41° F o más por más de dos horas
- Producto en embalajes no adecuados para comida o cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o la pérdida de la barrera sanitaria
- Producto muy podrido, mohoso, dañado, deteriorado o demasiado maduro

Productos No Alimenticios

Condiciones aceptables

- Los productos no alimenticios deben ser organizados en cajas separadas de los alimentos.

Condiciones inaceptables

- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas

Deli

Condiciones aceptables

- Producto debe estar sellado de forma segura en su embalaje original, debe estar fechado adecuadamente y debe tener el etiquetado intacto.
- Producto refrigerado debe ser almacenado a 41° F o menos mientras espera ser colectado y donado no más tardar 2 días después de la fecha en el embalaje

Condiciones inaceptables

- Producto expuesto a 41° F o más por más de dos horas
- Producto en embalajes no adecuados para comida o en cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o que ha perdido la barrera sanitaria
- Producto que falte etiqueta de ingredientes y/o una fecha en el embalaje
- Producto con moho, mal olor, decoloración o embalaje abultado

Horneados

Condiciones aceptables

- Producto debe estar sellado de forma segura en su embalaje original, debe estar fechado adecuadamente y debe tener el etiquetado intacto.
- Producto debe ser donado no más tardar dos días después de la fecha en el embalaje
- Producto al tiempo se debe almacenar en un área fresco, seco y limpio mientras espera ser colectado
- Producto refrigerado debe ser almacenado a 41° F o menos mientras espera ser colectado

Condiciones inaceptables

- Producto altamente perecedero expuesto a 41° F o más por más de dos horas
- Producto en embalajes no adecuados para comida o cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o la pérdida de la barrera sanitaria
- Producto que falte etiqueta de ingredientes y/o una fecha en el embalaje
- Producto con moho, mal olor, o decoloración

Abarrotes Secos

Condiciones aceptables

- Producto debe estar sellado de forma segura en su embalaje original, debe estar fechado adecuadamente y debe tener el etiquetado intacto.
- Producto con embalaje externo comprometido puede ser donado solo si el embalaje interno no está comprometido
- Producto debe ser donado no más tardar 30 días después de la fecha en el embalaje
- Producto se debe almacenar en un área fresco, seco y limpio espera mientras espera ser colectado

Inaceptable productos y condiciones

- Producto en embalajes no adecuados para comida o cajas de carne con el logo de USDA
- Embalajes abiertos o dañados, dando lugar a fugas o que ha perdido la barrera sanitaria
- Producto que falte etiqueta de ingredientes y/o una fecha en el embalaje
- Vidrio roto o astillado
- Latas seriamente abolladas
- Fórmula de bebé, medicamentos, suplementos nutricionales y alcohol

Ley de donación de alimentos de buen samaritano (Good Samaritan Food Donation Act)

- Protege a donantes de comida y supermercados de responsabilidad civil y penal si el producto donado más adelante le causa daño a un receptor.
- Anima donaciones de comida y productos comestibles a organizaciones sin fines de lucro.

Requisitos de la Agencia Colaboradora y del Banco de Comida

- Conductores del Banco de Comida y agencias colaboradoras necesitan usar etiqueta con su nombre y apellido que incluye el logotipo de Second Harvest al recoger las donaciones de la tienda.
- Los conductores del banco de alimentos y las agencias asociadas deben proporcionar un recibo después de cada recolección de donación.
- Second Harvest y sus agencias asociadas deben seguir los procedimientos de manejo descritos en el manual de Manipulación y Seguridad Alimenticia de Feeding America. Para mantener el control de la temperatura, Second Harvest y sus agencias asociadas deben usar vehículos refrigerados y dispositivos de control de temperatura pasivos aprobados para transportar donaciones comestibles.