

# Department Title

Food safety guidelines

## NO DONAR

- example
- example
- example

## Pasos para la donación

1. Step description
2. Step description
3. Step description
4. Step description

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# CARNE: REGLAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- Los productos deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- Almacenar en refrigerador: Los artículos con una fecha de vencimiento (mejor antes de/usar antes de/vender antes de) que caiga en una fecha antes de que los artículos serán recogidos.
- Almacenar en congelador: Los artículos con una fecha de vencimiento (mejor antes de/usar antes de/vender antes de) que caiga en una fecha después de que los artículos serán recogidos.
- Los artículos congelados deben tener una etiqueta que diga "Congelado el \_\_\_" fecha.

## NO DONAR



- **Alimentos con "mal" olor**
- **Sello roto**
- **Artículos por encima de 41°F (es decir, temperaturas de 42°F o más NO son adecuadas para donación)**



## Pasos para la donación

1. Retire los artículos vencidos y los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren ser compostados/procesados.
2. Almacene en el refrigerador o congelador del departamento de carnes en un carrito, estante o contenedor etiquetado.
3. Almacene los artículos que se van a donar en un refrigerador o congelador (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.



**USDA Meat  
Color Change**

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# LÁCTEOS: REGLAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

- Los productos deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- Retire del estante los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren composta y reciclaje.

## NO DONAR



Kombucha



Productos en botellas de vidrio reembolsables



Contenedores abultados, con fugas o abollados

- Alimentos con "mal" olor
- Sello roto
- Artículos por encima de 41°F (es decir, temperaturas de 42°F o más NO son adecuadas para donación)

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos del estante dentro de los 5 días posteriores a la fecha de vencimiento indicada en el paquete (mejor antes de/usar antes de/vender antes de).
2. Retire del estante los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren composta y reciclaje.
3. Almacene los artículos que se van a donar en un refrigerador (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# ALIMENTOS CONGELADOS:

## Reglas para la donación de alimentos

Los productos deben permanecer congelados y en su paquete original.

### NO DONAR



- **Alimentos previamente descongelados**
- **Alimentos con paquetes rotos**

## Pasos para la donación

1. Retire del estante los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren composta y reciclaje.
2. Almacene los artículos en el congelador.
3. Almacene los artículos que se van a donar en el congelador (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# PRODUCTOS FRESCOS:

## Reglas para la donación de alimentos

Frutas y verduras frescas

- Se pueden almacenar en almacenamiento a temperaturas estables.

Frutas y verduras ya cortadas

- Deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- No pueden donar 2 días después de la fecha de vencimiento (mejor antes de/usar antes de/vender antes de)

### NO DONAR



- **Productos mohosos**
- **Productos muy dañados,**
- **Productos con mal color u olor.**

## Pasos para la donación

1. Retire los productos imperfectos y los artículos demasiado maduros del estante, separando inmediatamente los artículos para donación y composta en dos cajas diferentes.
2. Empaque varias cajas de donación al mismo tiempo para asegurarse de que los productos más pesados estén empacados en la parte inferior y los productos frágiles permanezcan intactos y empacados en la parte superior.
3. Almacene los artículos que se van a donar - y que están claramente etiquetados para donación - en el refrigerador, en un carrito, contenedor o estante.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# PANADERÍA: Reglas para la donación de alimentos

Productos horneados regulares

- Se puede almacenar a temperaturas estables en almacenamiento

Productos horneados con ingredientes TCS (control de tiempo/temperatura por seguridad) (es decir, pasteles de crema)

- Deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- No se pueden donar después de la fecha vencimiento (mejor antes de/usar antes de/vender antes de)

## NO DONAR



- **Productos mohosos**
- **Artículos obsoletos**

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos vencidos y los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren ser compostados/procesados.
2. Almacene en el departamento de delicatessen en un carrito, contenedor o estante los productos que están claramente etiquetados para donación.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# PRODUCTOS SECOS Y DESPENSA: Reglas para la donación de alimentos

## NO DONAR



- **Artículos encurtidos o fermentados**

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos vencidos y los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren ser compostados/procesados.
2. Almacene en el área de cocina.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# MARISCOS: Reglas para la donación de alimentos

- Los productos deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- Almacene en refrigerador: Los artículos con una fecha de vencimiento (mejor antes de, usar antes de, vender antes de) que caiga en una fecha antes de que los artículos serán recogidos.
- Almacenar en congelador: Artículos con una fecha de (mejor antes de, usar antes de, vender antes de) que caiga en una fecha después de que los artículos serán recogidos.

## NO DONAR



- **Alimentos con mal olor**
- **Artículos que quedaron fuera de su temperatura requerida**
- **Artículos que no cumplen con las señales de inspección visual**

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos vencidos y los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren ser compostados/procesados.
2. Almacene en el refrigerador del departamento de mariscos, en un carrito, contenedor o estante claramente etiquetados para donación.
3. El pescado donado requiere énfasis en las señales de inspección visual.
4. Los ojos del pescado deben ser claros, rellenos, húmedos y brillantes.
5. La cola y las aletas dorsales deben tener un aspecto saludable, húmedas e intactas.
6. El pescado debe sentir frío, húmedo y resbaladizo, pero no pegajoso. Cuando se presiona, debe recuperar su forma.
7. Las branquias deben ser de color rojo brillante. Las branquias también deben sentir limpias y frías, no viscosas.
8. Artículos separados para donación y compost
9. Almacene los artículos que se van a donar en un refrigerador o congelador (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# DELICATESSEN:

## Reglas para la donación de alimentos

- Los productos deben mantenerse a una temperatura de 41 °F o menos.
- Almacene en refrigerador: Los artículos con una fecha de vencimiento (mejor antes de, usar antes de, vender antes de) que caiga en una fecha antes de que los artículos serán recogidos.
- Almacenar en congelador: Artículos con una fecha de (mejor antes de, usar antes de, vender antes de) que caiga en una fecha después de que los artículos serán recogidos.
- Los artículos excedentes del menú y delicatessen (como los alimentos detrás del mostrador) se pueden donar SI se manipulan con la misma consideración de seguridad que si se fueran a vender.

### NO DONAR



- **Alimentos riesgosos, incluidos productos como carnes, aves, pescado, huevos, productos lácteos, tofu, todas las verduras cocidas (incluidos frijoles, arroz y papas cocidos), brotes de semillas, melones en rodajas y ajo y otras hierbas frescas en mezclas de aceites que se conservan en la zona de peligro (41°F - 135°F) durante más de 4 horas.**
- **Alimentos previamente calentados.**

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos vencidos y los artículos que no cumplan con los requisitos de inspección visual de calidad, separando los artículos para donación de los que requieren ser compostados/procesados.
2. Almacene en el departamento de delicatessen en un carrito, contenedor o estante los productos que están claramente etiquetados para donación.
3. Artículos separados para donación y compost
4. Almacene los artículos que se van a donar en un refrigerador o congelador (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.

# BEBIDAS: Reglas para la donación

## NO DONAR



- **Kombucha u otras bebidas fermentadas**
- **Alcohol**
- **Sello abultado, con fugas, abollado o roto**

## Pasos para la donación

1. Retire los artículos del estante dentro de los 5 días posteriores a la fecha de vencimiento indicada en el paquete (mejor antes de/usar antes de/vender antes de).
2. Sólo las bebidas selladas son aptas para donación.
3. Almacene los artículos que se van a donar (claramente etiquetados para donación) en el área de recogida de donaciones.

## ¿PREGUNTAS?

Pregunte al líder de donaciones del departamento.