

Medidas sencillas para donar sus excedentes de salud



**UNA GUÍA PARA
DONANTES DE
ALIMENTOS**

Para los cientos de miles de neoyorquinos que visitan despensas de alimentos y comedores de beneficencia, cada mes, el reto es doble: obtener acceso a un suministro adecuado de alimentos y garantizar que los alimentos sean saludables. Los padecimientos crónicos relacionadas con la dieta, incluyendo diabetes, enfermedades cardíacas y obesidad, afectan desproporcionadamente a las comunidades de bajos ingresos, en parte, porque los residentes de estos barrios tienen menos acceso a alimentos saludables.

¿Por qué enviar alimentos a los vertederos cuando pueden ayudar a una familia? Al donar el excedente de los alimentos saludables de su empresa, usted puede ayudar a los habitantes necesitados de la Ciudad de Nueva York a la vez que incrementa la rentabilidad de su empresa. Esta guía proporciona información sobre la forma en la que su organización puede donar fácilmente alimentos a las despensas de alimentos y los comedores de beneficencia de la Ciudad de Nueva York.



Para obtener más información sobre cómo y dónde donar alimentos, comuníquese con:

**Food Bank For New York City:
Food Sourcing Manager,
212-566-7855 x 2250,
foodsourcing@foodbanknyc.org**

**City Harvest:
Manager, Food Sourcing,
646-412-0754,
fooddonations@cityharvest.org**

Tenga en cuenta lo siguiente: si usted dona actualmente a Food Bank For New York City, City Harvest, u otro programa de alimentos de emergencia, puede seguir trabajando con esa organización para sus donaciones.

Genere una política de donación de alimentos

1

Tome en cuenta los alimentos nutritivos que comúnmente desecha, el espacio de almacenamiento que usted tiene disponible, cómo manejar con seguridad los alimentos que va a donar y los mejores días y/u horas para la colecta. Una política de donación de alimentos saludables es más eficaz cuando el compromiso inicia desde arriba y el personal clave se siente autorizado para implementarla.

Identifique los alimentos saludables que quiera donar

2

Los centros de recuperación podrían no aceptar muchos alimentos, como verduras y frutas, carnes y productos lácteos. Al donarlos, su empresa ayudará a despensas de alimentos y comedores de beneficencia a ofrecer comidas balanceadas y nutritivas a los habitantes necesitados de la Ciudad de Nueva York. Publique la "Lista de verificación para la donación de alimentos saludables" con el fin de hacer al personal recomendaciones específicas de donación.

Llame para donar

3

El Food Bank For New York City y City Harvest están disponibles para recoger y distribuir de forma segura y eficaz el excedente de alimentos a más de 1,000 despensas de alimentos y comedores de beneficencia. También pueden ayudar a su empresa a donar alimentos directamente en su comunidad. Estas organizaciones trabajarán con usted para crear el mejor sistema de donación y horario para su empresa.

Preguntas frecuentes sobre la donación de alimentos

¿Qué protecciones legales existen para la donación de alimentos?

Hay leyes federales y leyes del Buen Samaritano del estado de Nueva York que rigen la donación de alimentos. Las leyes federales deben "fomentar la donación de alimentos y productos comestibles en las organizaciones sin fines de lucro para que los distribuyan a individuos necesitados al otorgar toda la fuerza y vigor a la Ley Modelo del Buen Samaritano para la Donación de Alimentos." Las leyes del estado de Nueva York afirman la responsabilidad legal por alimentos enlatados y perecederos que se donan. Para consultar las leyes, vea el documento adjunto "Leyes del Buen Samaritano" en esta guía.

¿Es rentable para mi empresa donar alimentos?

La donación de alimentos puede potencialmente generar deducciones fiscales. Consulte a su asesor fiscal para obtener más información. Al mantener los alimentos comestibles fuera de la basura, también puede usted reducir las cuotas por desecho de basura que paga su empresa. Los programas de alimentos de emergencia pueden reciclar una mayor variedad de alimentos que los centros de recuperación, incluyendo alimentos perecederos.

Ya donamos productos de panadería, pero nos preocupa la donación de alimentos perecederos.

¿Debe preocuparnos?

Los programas de alimentos de emergencia, como Food Bank For New York City y City Harvest siguen las mismas prácticas de seguridad alimentaria que las empresas de alimentos. Tienen camiones con refrigeración y bodegas diseñadas para mantener los alimentos perecederos a la temperatura adecuada. Estas organizaciones se han comprometido a garantizar que ellas, y sus despensas de alimentos y comedores de beneficencia asociados, practiquen el más alto nivel de seguridad alimentaria.

¿Qué pasa si tenemos espacio limitado de almacenamiento/refrigeración/congelación para almacenar los alimentos que se donarán?

Los programas de alimentos de emergencia pueden programar colectas frecuentes para liberar el valioso espacio de almacenamiento.

¿Donar alimentos requerirá mucho tiempo del personal?

Solo toma unos minutos apartar los excedentes de alimentos sanos para donar en vez de desecharlos. Los programas de alimentos de emergencia pueden trabajar con el personal de su empresa para generar procedimientos de donación fáciles y eficientes.

Los donantes de alimentos deben seguir los protocolos básicos de seguridad alimentaria cuando donan sus excedentes de alimentos

- Los empleados y el personal que manejan alimentos deben seguir las prácticas apropiadas de lavado de manos e higiene. Las manos se deben lavar muy bien durante al menos 20 segundos antes de manejar alimentos.
- No permita que los alimentos preparados potencialmente peligrosos permanezcan en la zona de peligro de temperatura (42°F a 139°F) durante más de dos horas.
- Evite la contaminación cruzada de alimentos al mantener los alimentos crudos (especialmente carnes) lejos de los alimentos cocidos o listos para comer.
- Guarde los artículos que serán donados en un área designada que siga los protocolos de almacenamiento seguro de alimentos para evitar contaminación.
- Trabaje con la organización receptora para garantizar que los alimentos se reciban y transporten de forma segura y se mantengan a la temperatura adecuada.

Nunca se deben donar los siguientes alimentos:

- Latas abolladas, infladas, que goteen u oxidadas;
- Comestibles no perecederos que muestran evidencia de humedad;
- Cualquier alimento cuyo empaque no esté intacto;
- Cualquier alimento que muestre señales de descomposición o putrefacción (como moho o malos olores).

Agradecimientos

Gracias a las siguientes organizaciones por orientarnos en la creación y revisión de esta guía:

*City Harvest,
Feeding America,
Food Bank For New York City,
Food Industry Alliance of New York State, Inc.,
National Supermarket Association,
Oregon Metro's Fork It Over Program,
United Way of New York City*