

खानेकुरा खेर जानबाट बचाउने पदानुक्रम

तलको पदानुक्रममा बढी भएको खाना कसरी व्यवस्थापन गर्ने भन्ने बारेमा विकल्पहरू प्रदान गरिएको छ । पदानुक्रममा उच्च स्थानमा रहेका विधिहरूमा संसाधनको बढी प्रभावकारी प्रयोग भएका छन् र तिनले व्यवसाय, समुदाय तथा वातावरणलाई सबैभन्दा धेरै फाइदा पुर्‍याउँछन् ।

1. **रोकथाम:** खेर जाने खानाको परिमाण कम गर्ने ।
2. **उद्धार गर्ने:** कुनै खानेकुरा खेर जानु भन्दा पहिले नै त्यो अरु मानिसहरूलाई खुवाउने ।
3. **पुनः प्रयोगमा ल्याउने:** खेर गएका खानेकुरा जनावरलाई खुवाएर, कम्पोष्ट मल बनाएर, एनेरोबिक डाइजेसन आदि मार्फत प्रयोगमा ल्याउने ।
4. **जमिनमा पुर्ने:** सेनेटरी तथा सुरक्षित डिस्पोजल ।



खाने कुरा खेर फाल्दा त्यसलाई उत्पादन गर्न, प्रशोधन गर्न, ढुवानी गर्न र भण्डारण गर्न प्रयोग गरिएका पानी, उर्जा र अन्य सबै स्रोतहरू पनि खेर जान्छ ।



1 पाउण्ड मासु खेर फाल्नु
भनेको 6 घण्टासम्म
धाराको पानी खेर फाल्नु
जस्तै हो ।



आफूले दान गर्नुभएको खाना स्वीकार गर्ने संस्था फेला पार्नुहोस्

सेन्ट्रल ओहायोमा विभिन्न खाद्य दान गर्ने संस्थाहरू छन् जसले नजिकका भोक निवारक संस्थाहरूमा खानेकुरा ढुवानी गरेर तपाईंको कार्यक्रमलाई सहयोग गर्न सक्छन् । www.cofwi.org मा गएर आफ्नो आवश्यकताहरू सबैभन्दा राम्रोसँग पूरा गर्ने कुनै साझेदार पत्ता लगाउनुहोस् र सुरक्षित तथा प्रभावकारी खाद्य दान कार्यक्रम कसरी स्थापना गर्ने भन्ने बारेमा थप मार्गदर्शन पाउनुहोस् ।

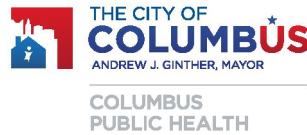
सेन्ट्रल ओहायोको खेर जाने खानासम्बन्धी पहल

यो संसाधन सेन्ट्रल ओहायोको ठोस फोहोरमैला प्राधिकरण (SWACO) र सेन्ट्रल ओहायोमा खेर जाने खानाको पहल व्यवस्थापन गर्ने फ्र्यांकलिन काउन्टीभरका 60 भन्दा बढी संस्था तथा विज्ञहरूले गर्दा सम्भव भएको हो । खेर जाने खाना सङ्कलन गरेर हाम्रो समुदायलाई संसाधनको रूपमा सर्म गर्नका लागि सामाजिक तथा निजी साझेदारहरूका यी समूहले सँगै मिलेर काम गरिरहेका छन् ।

www.cofwi.org
foodwaste@swaco.org



www.swaco.org



www.publichealth.columbus.gov
Local Food Systems Strategies - 614-645-0867



www.myfcph.org
food@franklincountyoehio.gov
614-525-7462

तपाईंले खाना मात्रै
बचत गर्नुहुन्न

परिवर्तन ल्याउनुहोस्

खेर गएको खाना = खेर गएको स्रोत



इजाजतपत्र भएका
खाद्यस्थलहरूका लागि
खाद्य दानसम्बन्धी
मार्गदर्शनहरू

समुदाय र वातावरणलाई सहयोग गर्नुहोस्

संयुक्त राज्य अमेरिकामा, मानिसहरूका लागि उत्पादन गरेको 40 प्रतिशत खानेकुरा खेर जान्छ । सेन्ट्रल ओहायोमा जमिनमा पुर्नका लागि प्रत्येक दिन 10 लाख पाउण्ड खानेकुरा पठाइन्छ । किराना पसलहरू, रेस्टुरेन्टहरू र खाद्य सेवा व्यवसाय तथा संस्थाहरू यो खेर जाने खानाको 40 प्रतिशतका लागि जिम्मेवार छन् ।

फ्रयाङ्कलिन काउन्टीका बासिन्दाहरूले प्रत्येक वर्ष 6 करोड 90 लाख पटकको खाना खान पाउँदैनन् तर अझै पनि 19 करोड 20 लाख पटक पुग्ने खाना जमिनमा पुर्नका लागि पठाइन्छ । खानेकुरालाई जमिनमा पुर्न पठाउनुको सट्टा दान दिएर तपाईंले सेन्ट्रल ओहायोको भोकमरीलाई अन्त्य गर्न सहायता गर्न सक्नुहुन्छ ।

खानेकुरा दान दिनाले प्राकृतिक स्रोतको संरक्षण हुन्छ । सेन्ट्रल ओहायोमा जमिनमा पुर्न पठाइने सामग्रीहरूमध्ये झन्डै 15 प्रतिशत खेर गएको खानेकुरा हुन्छ । यो 2 करोड २० लाख ग्यालोन ग्याँसोलिन, 41 अर्ब ग्यालोन पानी र 160,000 एकड जमिन खेर गए बराबर हो । यसका साथै, हामीलाई आवश्यक पर्ने भन्दा बढी खानेकुरा उत्पादन गर्दा झन् धेरै प्रदूषण बढाउने मल, कीटनाशक, झारनाशक औषधि र चाहिने भन्दा बढी बसोबास गर्ने क्षेत्रको दुरुपयोग हुन्छ । तपाईंको कदमले पृथ्वी र हाम्रो समुदायलाई जोगाउन मद्दत गर्न सक्छ ।

कानुनी सुरक्षा

खानेकुरा दान दिने संस्थाहरूले बिल इमरसन गुड समारटियन खाद्य ऐनबाट संरक्षण प्राप्त गर्छन् । यो कानूनलाई सन् 1996 मा सङ्घीय कानूनको रूपमा अनुमोदन गरिएको थियो । खाँचो परेका व्यक्तिहरूलाई वितरण गर्न सुवेच्छापूर्वक गैरसरकारी संस्थालाई खानेकुरा दान दिने संस्थाहरूले खानेकुराको अवस्थाको कारण उत्पन्न हुन सक्ने देवानी वा फौजदारी दायित्वबाट उन्मुक्ती पाउँछन् ।

कर बचत

सङ्घीय कर संहिता अनुसार, योग्य व्यवसायहरूले निम्नमध्ये जुन कम हुन्छ सो बराबरको कर घटाउन पाउँछन् (क) दान दिएको खाना किन्न लागेको लागतको दोब्बर वा (ख) दान दिएको खानेकुरा किन्न लागेको लागत + खानेकुरा उचित बजार मूल्यमा बेच्दा बच्ने अनुमानित नाफाको आधा रकम तपाईंको व्यवसायमा यसलाई कसरी प्रयोग गर्न सकिन्छ भन्ने तय गर्नका लागि आफ्नो कर पेशाकर्मीलाई सम्पर्क गर्नुहोस् ।

आफूले दान दिन सक्ने खानेकुराहरू पहिचान गर्नुहोस्

इजाजतपत्र प्राप्त संस्थाहरूले कसैलाई नदिइएको/जुठो नहालेको खानेकुरा दान दिन सक्छन्, जसमा कुनै पनि काँचो, पकाएको, प्रशोधन गरिएको वा तयारी खानेकुरा; बरफ; पेय पदार्थ; वा मानवले खपत गर्नका लागि प्रयोग गरिएको वा प्रयोग गर्ने लक्ष्य राखिएको तत्व पर्छन्, तर यसमा एउटा सर्त छ यो छ कि सामग्रीहरू स्वस्थ हुनुपर्छ । यसमा प्याकेजका खानेकुरा र तयारी खाने कुरा पनि समावेश छन् ।

दान दिन सकिने खानेकुराहरू:

- ✓ कुनै पाहुनालाई सर्भ नगरिएको र उचित तापक्रममा राखिएको/ वा राम्रोसँग सेलाइएको तातो खानेकुरा (इन्ट्रीज, सुप, आदि)
- ✓ कुनै पाहुनालाई सर्भ नगरिएको र उचित तापक्रममा राखिएको चिसो खानेकुरा (स्याण्डविच, दही, सलाद आदि)
- ✓ खानेकुराहरू (स्ट्रबेरी, लेट्युस, प्याज, गोलभेडा, जडीबुटी, आदि)
- ✓ पेय पदार्थहरू (जुस, बोटलको पानी, लेमोनेड, चिया, आदि)
- ✓ प्याकेज गरिएका खानेकुराहरू (झाइ पास्ता, क्यानमा राखिएको तरकारीहरू, पिठो आदि)
- ✓ दूध उत्पादनहरू (अमिलो क्रिम, दूध, दही, चीज, आदि)
- ✓ काँचो/नपकाएको मासु (चिकेन, पोर्क आदि)

दान दिन नमिल्ने खानेकुराहरू:

- × पहिले अरुलाई सर्भ गरिएको खानेकुरा जस्तै बफेटबाट वा कुनै पाहुनालाई सर्भ गरेर फिर्ता गरिएको खानेकुरा
- × बिग्रेका खानेकुरा (बाढी, आगलागी, धुँवा आदिमा परेका खानेकुरा)
- × बिग्रेका वा खिया लागेको बट्टामा राखिएका खानेकुरा
- × खुला वा च्यातिएका भाँडोमा भएका खानेकुरा जसमा संक्रमण फैलिएको हुनसक्छ

यदि खानेकुरालाई उचित तापक्रममा डेलिभर गर्न सकिँदैन वा कुनै समयमा गुणस्तर घटेको छ वा बिग्रेको छ भने, यसलाई कम्पोष्ट मल बनाउनुपर्छ वा फाल्नुपर्छ ।

खानेकुरा सुरक्षित राख्नुहोस्

सम्भावित खतरायुक्त खानेकुराहरू

केही खानेकुराहरू सम्भावित खतरायुक्त मानिन्छन् र राम्रोसँग व्यवस्थापन नगरेमा किटाणुहरू फैलन सक्ने भएकाले यस्तो खानेकुराको तापक्रम नियन्त्रण गरेर राख्नुपर्छ । उदाहरण:



काटेको गोलभेडा



दूधका उत्पादन



काटेको खर्बुजा



काटेको हरियो सागपात



मासु



सीफुड

खानेकुरालाई सुरक्षित तापक्रममा राख्नुहोस्

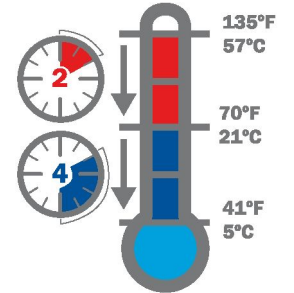
दान दिने खानेकुरा सुरक्षित रूपमा राखिएको छ भन्ने सुनिश्चित गर्न, दान दिने संस्थाहरूले ओहायो युनिफर्म खाद्य सुरक्षा संहिताको पालना गर्नेछन् । दान गरिएका तयारी खानेकुरा र सम्भावित खतरायुक्त खानेकुराको हकमा तल उल्लेखित तापक्रमका मापदण्डहरू पूरा गरेको हुनुपर्छ ।

चिसा खानेकुरा 41°F वा तलको तापक्रममा राख्नुपर्छ ।

तातो खानेकुरा 135°F वा माथिको तापक्रममा राख्नुपर्छ ।

सेलाएर र चिसो बनाएर दान गरिएका ताता खानेकुराहरू

दुई घण्टाभित्रमा 135°F देखि 70°F को तापक्रममा र 70°F देखि 41°F को तापक्रमसम्म चार घण्टामा चिस्याएर जम्मा छ घण्टाको लागि चिस्याएको हुनुपर्छ ।



दान दिएका खानेकुराहरूमा लेबल गर्नुहोस्

सबै खानेकुराहरूमा लेबल लगाउनुपर्छ:

दान दिइएका खानेकुरा - पुनः बिक्रीका लागि होइनन्