

AYUDE A LA COMUNIDAD Y AL MEDIO AMBIENTE

En los Estados Unidos, **se desperdician hasta el 40 por ciento de los alimentos producidos para que las personas los consuman** a lo largo de la cadena alimenticia. En Ohio Central, eso equivale a 1 millón de libras de alimentos enviados al vertedero cada día. Los supermercados, los restaurantes y las empresas e instituciones de servicios de alimentos son responsables de aproximadamente el 40 por ciento de estos desperdicios.

En el condado de Franklin, los residentes se saltean 69 millones de comidas cada año; sin embargo, 192 millones de comidas se van al vertedero. **Al donar alimentos en lugar de arrojarlos al vertedero, puede ayudar a poner fin al hambre en Ohio Central.**

Donar alimentos conserva los recursos naturales. Aquí, en Ohio Central, los alimentos desperdiciados representan alrededor del 15 por ciento del material que ingresa al vertedero. Esto representa más de 22 millones de galones de gasolina, 41 mil millones de galones de agua y 160.000 acres de tierra que se desechan. Además, producir más alimentos de los que necesitamos también significa usar más fertilizantes contaminantes, pesticidas y herbicidas, y más espacio en el hábitat del que necesitamos. **Sus acciones pueden ayudar a proteger el planeta y nuestra comunidad.**

PROTECCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Las organizaciones que donan alimentos están protegidas por la Ley del Buen Samaritano de Donación de Alimentos de Bill Emerson, que se aprobó como ley federal en 1996. Las organizaciones que donan alimentos de buena fe a una organización sin fines de lucro para su distribución a personas necesitadas no están sujetas a responsabilidad civil o penal que pueda derivarse de la condición de los alimentos.

AHORRO DE IMPUESTOS

De acuerdo con el Código Tributario Federal, las empresas elegibles pueden deducir el menor de (a) el doble del costo de adquirir el alimento donado o (b) el costo de adquirir el alimento donado más la mitad del margen de beneficio esperado de los alimentos si se vendieran por el valor justo de mercado. Póngase en contacto con su profesional impositivo para determinar su aplicación en su negocio.

IDENTIFIQUE LOS ALIMENTOS QUE PUEDE DONAR

Los establecimientos de alimentos autorizados pueden donar alimentos que no se haya servido, incluidos alimentos crudos, cocidos, procesados o preparados; hielo; bebidas o ingredientes utilizados o destinados para su uso total o parcial para consumo humano, con la condición de que los artículos sean saludables. Esto incluye alimentos envasados y preparados.

ALIMENTOS QUE SE PUEDEN DONAR:

- ✓ **Alimentos calientes** que no se sirvieron a un visitante y se mantuvieron a temperatura o se enfriaron adecuadamente (entradas, sopas, etc.)
- ✓ **Alimentos fríos** que no se sirvieron a un visitante y se mantuvieron a temperatura (sándwiches, yogures, ensaladas, etc.)
- ✓ **Frutas y verduras** (fresas, lechuga, cebolla, tomate, hierbas, etc.)
- ✓ **Bebidas** (jugo, agua embotellada, limonada, té, etc.)
- ✓ **Artículos envasados** (pasta seca, vegetales enlatados, pudín, etc.)
- ✓ **Productos lácteos** (crema agria, leche, yogurt, queso, etc.)
- ✓ **Carne cruda** (res, pollo, cerdo, etc.)

ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN DONAR:

- X **Comida que se sirvió anteriormente**, como de bufé o comida que se sirvió a un visitante y se devolvió al negocio
- X **Alimentos afectados** (que han estado en una inundación, fuego, humo, etc.)
- X Alimentos en **latas muy abolladas u oxidadas**
- X **Alimentos en recipientes abiertos o rotos que exponen los alimentos** a una posible contaminación.

Si los alimentos no pueden entregarse a la temperatura adecuada, o si están adulterados o dañados de cualquier manera, deben ser compostados o desechados.

MANTENGA LOS ALIMENTOS SEGUROS

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Algunos alimentos se consideran potencialmente peligrosos y requieren control de temperatura porque podrían generarse gérmenes dañinos si no se manejan adecuadamente. Algunos ejemplos incluyen los siguientes:



Tomates cortados



Lácteos



Melón cortado



Hojas verdes cortadas



Carnes



Mariscos

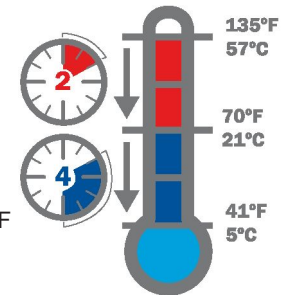
MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

Para garantizar que los alimentos donados se mantengan seguros, las instalaciones de donación deberán cumplir con el Código Uniforme de Seguridad en Alimentos de Ohio. Los alimentos preparados donados y los alimentos potencialmente peligrosos deben cumplir con los requisitos de temperatura descritos a continuación.

Los alimentos fríos deben mantenerse a 41 °F o menos.

Los alimentos calientes deben mantenerse a 135 °F o más.

Los alimentos calientes que se enfrían y se donan en frío deben enfriarse de 135 °F a 70 °F dentro de dos horas y de 70 °F a 41 °F o menos dentro de cuatro horas, por un total de seis horas.



ETIQUETA DE ALIMENTOS DONADOS

Todos los alimentos deben estar etiquetados:

Comida donada - No disponible para reventa