

食品回收等级架构

在下面的等级架构中，提供了如何处理多余食品的选择。架构中等级较高的方法可以更有效地利用资源，并为企业、社区和环境提供最大的收益。

1. **预防:** 减少浪费的食物数量。
2. **拯救:** 在食物报废之前收集起来。
3. **回收:** 通过饲养动物，堆肥，厌氧消化分解等方法转移食物垃圾。
4. **填埋:** 保持卫生，安全处置



浪费食物还会浪费所有用于生产、加工、运输和储存食物的水、能源和其他资源。



浪费**1磅**牛肉所浪费的水与开着淋浴**6个小时**一样多。



寻找接收食物捐赠的组织

Central Ohio是多个**食品捐赠组织**的家园，可以通过将食品运送到附近的饥饿救援组织来支持您的项目。寻找最适合您需求的合作伙伴，以及有关建立安全有效的食品捐赠项目的更多指导，请查看www.cofwi.org。

俄亥俄州中部食物垃圾倡议 (Central Ohio Food Waste Initiative)

这一资源的组成包括由俄亥俄州中部固体废物管理局 (SWACO) 和组成俄亥俄州中部食物垃圾倡议的来自富兰克林县各地的**60多个**合作组织和专家。这些公共和私人合作伙伴的集合作为我们社区的资源共同致力于克服食品浪费。

www.cofwi.org
foodwaste@swaco.org



www.swaco.org



COLUMBUS
PUBLIC HEALTH

www.publichealth.columbus.gov
地方粮食系统战略—— 614-645-0867



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

节约的  不仅是
食品
有所做为

浪费食物=浪费资源



适用于注册食品场所 的食品捐赠指南

帮助社区和环境

在美国，食品链中有高达**40%**的可供食用的食品被浪费。在俄亥俄州中部，相当于每天在垃圾场填埋100万磅食品。杂货店，饭店和餐饮服务企业和机构约占这种浪费的**40%**。

在富兰克林县，居民每年缺少六千九百万份饭，但有1.92亿份饭被送去垃圾填埋。**通过捐赠食品而不是填埋食品，您可以帮助消除俄亥俄州中部的饥饿。**

捐赠食品可节约自然资源。在俄亥俄州中部，浪费的食品约占垃圾填埋物的**15%**。这意味着丢弃了超过**2200**万加仑的汽油，**410**亿加仑的水和**16**万英亩的土地。此外，生产超出我们需求的食品还意味着使用超出我们需求的污染性肥料、杀虫剂和除草剂、栖息地。**您的行动可以帮助保护地球和我们的社区。**

责任保障

捐赠食品的组织受到1996年通过的Bill Emerson Good Samaritan Food Act法案的保护。善意向非营利组织捐赠食品以分发给有需要的人的组织不受因食物状况引起的民事或刑事责任。

税收节省

根据联邦税法，符合条件的企业可以扣除以下两者中的较低者：**(a)** 购买捐赠食品的成本的两倍或**(b)** 购买捐赠食品的成本加上公平的食品市场价格的预期利润率的一半。请与您的税务专家联系，以确定其在您的业务中的应用。

识别可捐赠的食品

有执照的食品企业可以捐赠未曾供应食用的食品，包括任何生食、熟食、加工或预制食品；冰；饮料；或健康有益的可用于全部或部分供人类食用的成分，包括已使用成分或打算使用的成分。这包括包装食品和预制食物。

可捐赠食品：

- ✓ **热食** 未曾供应给客人且保持温度不变和/或正确冷却（主菜、汤等）
- ✓ **冷食** 未曾供应给客人且保持温度不变（三明治、酸奶冻糕，色拉等）
- ✓ **农产品**（草莓、生菜、洋葱、西红柿、香料等）
- ✓ **饮料**（果汁、瓶装水、柠檬蜜、茶等）
- ✓ **包装食品**（干意大利面、蔬菜罐头、布丁等）
- ✓ **乳制品**（酸奶油、牛奶、酸奶、奶酪等）
- ✓ **生肉**（牛肉、鸡肉、猪肉等）

不能捐赠的食品：

- ✗ **曾供应食用的食品** 例如自助餐中的食品或已送达客人并返回公司的食物
- ✗ **不良食品**（曾遭遇洪水、火灾、烟雾等）
- ✗ **食品罐头严重损坏或生锈**
- ✗ **食品容器打开或开裂，食品暴露** 可能受到污染

如果食品无法在适当的温度下运送，或者在任何时候有掺假或被污染，则必须将其堆肥或丢弃。

保持食品安全

具有潜在风险的食品

某些食品被认为具有潜在风险且需要控制温度，因为如果处理不当可能会滋生有害细菌。例如：



切开的西红柿



乳制品



切开的瓜



切开的绿叶蔬菜



肉类



海鲜

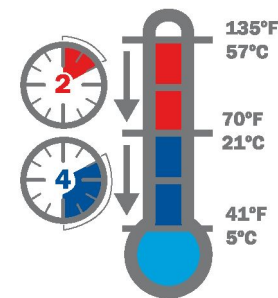
在安全温度下保存食品

为了确保捐赠食品的安全，捐赠设施应遵守《俄亥俄州统一食品安全规范》。捐赠的预制食品和具有潜在风险的食品必须符合以下的温度要求。

冷食 必须保存在**41° F**或以下。

热食 必须保存在**135° F**或以上

冷却后的热食可以冷藏捐赠，必须要在两个小时内从**135° F**冷却到**70° F**，在四个小时内从**70° F**冷却到**41° F**或以下，总计六个小时。



标注捐赠的食品

所有食品都应标注：

捐赠食品——不得转售
(Donated Food - Not for Resale)