

食品回收等級

1 避免

減低
浪費的食物量

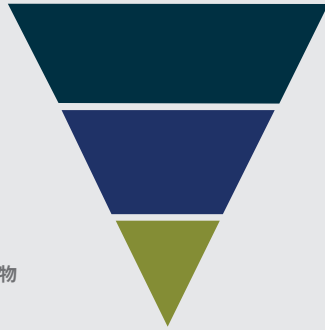
2 挽救

捐贈剩餘食品給
糧食不安全的人士

3 回收

把要丟進堆填區的殘餘食物
轉用為動物飼料、
堆肥或厭氧消化等用途

根據 ReFED 調整過的 EPA 食品回收等級 | ReFED.com



在三藩市，四個人當中便有一個不知道他們的下一頓飯可以從哪兒獲得。然而，加州人每年丟棄 112 億磅食物進入堆填區。這些被浪費的食物往往很新鮮，因此可用來供給有需要的人士食用。你企業捐贈的食物可以幫助緩解本地居民飢餓的情況，以及改善三藩市同城人的生活。

浪費食物也
浪費所有水、能源
和其他
用來生產、加工、
運送和儲存食物的資源

浪費

1 磅牛肉



等於浪費足以讓你淋浴



6

個小時的水量*

*waterfootprint.org

所有食物應該貼上以下標籤：

“Donated Food—Not for Resale” (捐贈食物 - 不得轉售)
以及任何主要的食物過敏原的資訊

找出一個接收
你食物的組織

聯絡一個救濟飢餓的組織
或挽救食物的團體，並讓他們
知道你有甚麼食物和
數量。這些團體是你很好的
起步點：

SF-Marin Food Bank

<https://www.sfmfoodbank.org>
(415) 282-1900

Project Open Hand

<https://www.openhand.org/>

Food Runners

<https://www.foodrunners.org/>

Replate

<https://www.re-plate.org/>

Copia

<https://www.gocopia.com/>

不能捐贈食物？那你必須把食物堆肥！

通過使用一個有機物堆肥計劃，更好地利用
無法捐贈的食物：

Recology—Composting Services

(堆肥服務)

<https://www.recology.com/recology-san-francisco/>
(415) 330-1400

現在，加州法律《SB 1383》強制某些大型食品生產企業必須捐贈盡可能最多的剩餘食品，並保留捐贈記錄。

欲知詳情，請瀏覽 SFENVIRONMENT.ORG/SB-1383 或發電
郵聯絡：ENV-EDIBLEFOODRECOVERY@SFGOV.ORG。

食物捐贈指引

適用於獲許可的 食物供應機構



保持食物質量安全 (把「幫助社區和環境」一節移至下方)

為確保所捐贈的食物可以安全進食，捐贈機構必須遵守《加州零售食品法典》(第 4 章) 的要求。所捐贈的預製食物和安全時間/溫度控制 (TCS) 類食物必須符合下面列出的溫度要求。

幫助社區和環境

在美國，生產供人們食用的食物中，多達 40% 在食物鏈中被浪費掉。其中有 40% 的浪費由食品雜貨店、餐廳和機構造成。捐贈剩餘食物有助本地機構服務有需要的人士，包括兒童與長者。

捐贈食物亦有助於保護環境。遭浪費的食物在美國堆填區中是最常見的，大約佔了所有垃圾重量的 20%。每當食物被浪費，用來生產食物的水、能源、肥料和耕地亦被浪費。

責任保障

捐贈食物的組織將受到《比爾愛默生好心人食品法》的保障，該法案於 1996 通過成為聯邦法律。本著誠意把食物捐贈給非牟利組織、從而分發給有需要人士食用的組織，毋須承擔因食物狀況可能引起的民事或刑事責任。

節省稅務

根據《聯邦稅法》，合資格的企業可以扣除以下兩項中金額較低的一項：(a) 所捐贈食物的購入成本的兩倍；或 (b) 所捐贈食物的購入成本加食物若以公平市價出售所預計的一半利潤。聯繫你的稅務專業人員以確定其適用於您的商業。

如果食物不能在適當的溫度下送達，或在任何時候受到損害，則必須將其堆肥或丟棄。

需要安全時間和溫度控制的食物例子



已切割的蕃茄



已切割的甜瓜



奶類食物



肉類



魚類



已切割的綠葉蔬菜

辨識你可以捐贈的食物

持牌食物機構可以捐贈未供應給客戶的食物，包括任何生的、熟的、經加工的或預製食物、冰、飲料，或供人食用或打算供人食用的完整或部份完整的原料，條件是這些原料是衛生安全的。這包括包裝和預製食物。



可以捐贈的食物

未提供給顧客並保存在適當溫度和/或受適當冷卻的熱食 (主菜、湯等)

未提供給顧客並保持在適當溫度的冷食 (三文治、乳酪凍糕、沙律等)

以適當溫度保存的農產品 (草莓、生菜、洋蔥、蕃茄、香草等)

飲料 (果汁、瓶裝水、檸檬水、茶等)

封裝食物 (乾意大利麵、蔬菜罐頭、布丁等)

保存在華氏 45 度或以下的奶類食物 (酸奶油、牛奶、乳酪、芝士等)

保存在華氏 41 度或以下的生肉 (牛肉、雞肉、猪肉等)

不能捐贈的食物

曾供應過的食物，如自助餐食物，或曾供應給客戶/客戶購買後退回給商店的食物

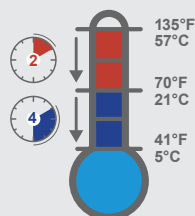
有可能已受污染的食物 (曾處於洪水、火災、煙火等的食物)

接縫處凹陷或生鏽的罐頭食品

F 在已開啟或破損容器中從而有可能受到污染的食物

在家中加工的減氧包裝食品

PROPER COOLING



冷食

必須保存在華氏 41 度或以下

熱食

必須保存在華氏 135 度或以上

已冷卻的熱食

將冷凍捐贈的必須

在 2 個小時內從華氏 135 度降溫至華氏 70 度，並在 4 個小時內從華氏 70 度冷卻至華氏 41 度或以下，前後共 6 個小時