

# Donar alimentos de forma segura

Los establecimientos de alimentos pueden donar alimentos a las organizaciones de asistencia en contra del hambre. Siga estos pasos para asegurarse que la comida que usted dona sea segura para comer.

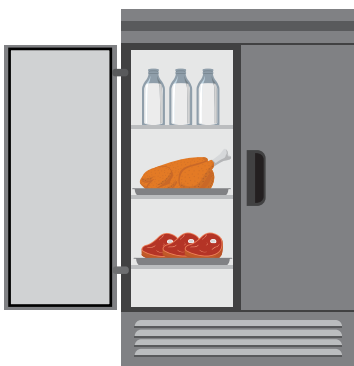
## Puede donar alimentos crudos o preparados.

- No done alimentos que haya servido a alguna otra persona.



## Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

- Mantenga la carne, los lácteos, las verduras de hojas verdes, los tomates y los melones cortados, así como los alimentos cocidos por debajo de la temperatura de riesgo (entre 41 y 135°F). Esa es la temperatura en la que las bacterias que pueden enfermar a las personas aumentan.
- Enfríe los alimentos calientes rápidamente a 41°F. Enfríe en recipientes de menos de dos pulgadas de profundidad y colóquelos destapados en una cámara frigorífica.
- Si su restaurante no tiene una cámara frigorífica, y no puede enfriar los alimentos; entonces, done alimentos como productos crudos, productos horneados, artículos refrigerados y productos enlatados o secos.

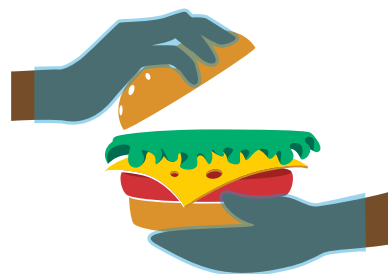


## ¿Preguntas?

Visite [tpchd.org/food](http://tpchd.org/food). Póngase en contacto con nosotros en [food@tpchd.org](mailto:food@tpchd.org) o al (253) 649-1417.

## Manipule los alimentos de forma segura.

- No toque los alimentos listos para comer sin usar algún tipo de protección en las manos. Use guantes, pinzas u algún otro utensilio para manipular los alimentos.
- No permita que la carne cruda contamine otros alimentos. Almacene la carne cruda en el nivel más bajo y alejada de otros alimentos.



## Empaquete y transporte los alimentos de forma segura.

- Empaquete los alimentos en recipientes limpios y con grado alimentario.
- Etiquete el paquete con el nombre común de los alimentos.
- Almacene los alimentos en un área designada de un refrigerador o congelador hasta su entrega.
- Transporte los alimentos en un vehículo limpio.
- Mantenga los alimentos por debajo de la temperatura de riesgo durante la transportación.

