

Have
EXTRA FOOD?

DONATING FOOD

Yukoners often want to donate food left over from a catered meeting or other event to helping agencies like Kaushee's Place or the Salvation Army.

The *2012 Donation of Food Act* is intended to promote the donation of food and increase protection from liability for individuals with good intentions who donate or distribute food for charitable purposes.

In other words, if you take the appropriate precautions to ensure the food did not become contaminated, you won't be liable should anyone get sick from eating it. Appropriate precautions include everything from making sure the food is kept at the proper temperature to not donating food that has already been served to someone.



How to safely handle perishable and prepared foods to be donated

- > Take care when handling, storing, packing and transporting food.
- > Store and transport donated food in clean, covered, food-grade containers.
- > Time and temperature are the most important factors when handling perishable and prepared food items.
Keep hot foods at 60°C or above. Keep cold foods at 4°C or below.
- > Keep perishable and prepared food items out of the danger zone (between 4°C and 60°C) while being stored or transported.
- > Discard perishable or prepared food items left out in the temperature danger zone for more than four hours.
- > Label prepared food items with food type, date, and time of preparation.
- > Ensure food is collected or delivered in the shortest period of time.
- > Do not donate foods past their "best before" or "expiry" dates.

Some things to keep in mind

- > Donations of wild game cannot be accepted (the meat was not inspected at a facility).
- > Donations of food from a home kitchen cannot be accepted (same issue; Environmental Health Services inspects commercial kitchens, but not private homes).
- > Donated food must be unadulterated, free from spoilage and safe for human consumption.
- > Freshly prepared food from restaurants or catered events can be donated to charitable organizations as long as the food has not already been served to others (e.g., a half-used pan of lasagna from a buffet table cannot then be donated to a charitable organization, nor can that leftover tray of cheese and fruit that only a few people picked from).

NOTE: Receiving agencies sometimes accept food donations even when they know they cannot serve the food to their clients. The agencies do not want to offend or discourage donors. They will not serve the food, however, and will throw it out or compost it. While they don't want to waste, they must follow public health guidelines.

Food suitable for donation

- > Menu, buffet, or catered entrees prepared but not served
- > Fresh and frozen produce
- > Canned and packaged goods
- > Frozen meats or refrigerated processed meats
- > Dairy products and graded eggs
- > Baked goods

NOTE: Donations of food prepared at home, including home-canned goods, cannot be accepted.

DONATION OF FOOD ACT

(Assented to November 6, 2012)

The Commissioner of Yukon, by and with the advice and consent of the Legislative Assembly, enacts as follows:

Liability of person

A person who donates food or who distributes donated food to another person is not liable for damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless

- a) the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption, and
- b) in donating or distributing the food, the person
 - (i) intended to injure or cause the death of any person who consumed the food, or
 - (ii) acted with reckless disregard for the safety of others.

Liability of director, officer, agent, employee or volunteer

A director, officer, agent, employee or a volunteer of a corporation or organization that donates food or that distributes donated food is not personally liable for damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless

- a) the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption, and
- b) in donating or distributing the food, the director, officer, agent, employee or volunteer
 - (i) acted beyond the scope of their role as director, officer, agent, employee or volunteer, and
 - (ii) either
 - (A) intended to injure or cause the death of any person who consumed the food, or
 - (B) acted with reckless disregard for the safety of others.

Non-application

This Act does not apply to a person who distributes donated food for profit.

DID YOU KNOW?

Sometimes the food we donate cannot be accepted by charitable organizations.

Vous avez un surplus de NOURRITURE?

DONS D'ALIMENTS

Il arrive souvent que nous souhaitions faire don de surplus d'aliments (préparés pour les besoins de réunions ou d'activités) à des organismes sociaux comme Kaushee's Place ou l'Armée du salut.

La *Loi sur les dons d'aliments*, adoptée en 2012, vise à favoriser les dons d'aliments et à mieux protéger les personnes bien intentionnées qui souhaitent donner ou distribuer de la nourriture dans un but charitable.

En d'autres termes, si vous avez pris toutes les précautions nécessaires pour que les aliments donnés ne deviennent pas contaminés, vous ne serez pas tenu responsable si une personne tombe malade après en avoir mangé. On entend par précautions nécessaires, par exemple, les mesures visant à conserver les aliments à une température adéquate aussi bien que le fait de ne pas faire don d'aliments ayant déjà été servis à quelqu'un.

Manutention sécuritaire des aliments périssables et des plats cuisinés offerts en don

- > Prenez toutes les précautions nécessaires lors de la manutention, de l'entreposage et du transport des aliments.
- > Entrepochez et transportez la nourriture dans des contenants de qualité alimentaire, propres et recouverts.
- > Lorsque vous manipulez des aliments périssables ou des plats cuisinés, le temps et la température d'entreposage sont les facteurs les plus importants. **Les aliments chauds doivent être conservés à une température de 60 °C ou plus. Les aliments froids, à 4 °C ou moins.**
- > Lors de l'entreposage ou du transport d'aliments périssables ou de plats cuisinés, évitez qu'ils restent trop longtemps dans la plage des températures dangereuses, soit entre 4 °C et 60 °C.
- > Jetez les aliments périssables ou les plats cuisinés qui sont restés pendant plus de quatre heures dans la plage des températures dangereuses.
- > Sur les contenants des plats cuisinés, inscrivez le type d'aliment ainsi que la date et l'heure de sa préparation.
- > Veillez à ce que la collecte ou la livraison des aliments se fasse le plus rapidement possible.
- > Ne donnez pas d'aliments dont la date de péremption est dépassée.



Ce qu'il faut garder à l'esprit

- > On ne peut faire don de viande de gibier (car celle-ci n'a pas fait l'objet d'une inspection hygiénique).
- > On ne peut faire don d'aliments préparés dans une cuisine domestique (car les cuisines domestiques ne font jamais l'objet d'une inspection du Service d'hygiène du milieu).
- > Les aliments offerts en don doivent être en bon état, non avariés et propres à la consommation humaine.
- > Les aliments fraîchement préparés par un restaurateur ou par un traiteur peuvent être offerts en don à des organismes caritatifs à la condition qu'ils n'aient pas déjà été servis à d'autres personnes (ex. un plat de lasagnes à demi entamé provenant d'un buffet ne peut pas être offert à un organisme, pas plus que les restes d'un plateau de fromages et de fruits entamé par quelques personnes).

NOTA : Les organismes acceptent parfois des dons d'aliments, et ce, bien s'ils sachent qu'ils ne pourront pas les servir à leurs clients. Ils font cela pour ne pas offenser ou démotiver les donateurs. Mais ils ne serviront pas ces aliments; ils les jetteront ou en feront du compost. Bien qu'il soit dommage pour eux de jeter de la nourriture, ils sont toutefois tenus de respecter les règles de santé publique.

Aliments pouvant être offerts en don

- > Plats faisant partie d'un menu ou d'un buffet ou préparés par un traiteur, et qui n'ont pas encore été servis.
- > Fruits et légumes frais ou congelés.
- > Produits en conserve ou emballés.
- > Viandes surgelées ou viandes transformées réfrigérées.
- > Produits laitiers et œufs classés.
- > Produits de boulangerie.

NOTA : On ne peut faire don d'aliments préparés à la maison, y compris ceux mis en conserve à la maison.

LOI SUR LES DONS D'ALIMENTS (sancionnée le 6 novembre 2012)

Le commissaire du Yukon, sur l'avis et avec le consentement de l'Assemblée législative, édicta ce qui suit :

Responsabilité

1. La personne qui donne des aliments ou qui distribue des aliments donnés à une autre personne n'est pas tenue responsable des dommages résultant de blessures ou du décès causés par la consommation des aliments, sauf si :

- (a) d'une part, les aliments étaient falsifiés, pourris ou impropres à la consommation humaine;
- (b) d'autre part, en donnant ou en distribuant les aliments, la personne :

(i) soit, avait l'intention de causer des blessures ou la mort de toute personne consommant ces aliments;

(ii) soit, a fait preuve d'une insouciance téméraire à l'égard de la sécurité des autres.

Responsabilité des administrateurs, des dirigeants, des mandataires, des employés ou des bénévoles

2. Un administrateur, un dirigeant, un mandataire, un employé ou un bénévole d'une personne morale ou d'une organisation qui donne ou qui distribue des aliments n'est pas tenu personnellement responsable des dommages résultant de blessures ou du décès causés par la consommation de ces aliments, sauf si :

- (a) d'une part, les aliments étaient falsifiés, pourris ou impropres à la consommation humaine;
- (b) d'autre part, en donnant ou en distribuant les aliments, la personne :

(i) a outrepassé son rôle;

(ii) selon le cas :

(A) avait l'intention de causer des blessures ou la mort de toute personne consommant ces aliments;

(B) a fait preuve d'une insouciance téméraire à l'égard de la sécurité des autres.

Non-application de la loi

- 1. La présente loi ne s'applique pas à une personne qui distribue des aliments donnés en vue d'un profit.

SAVIEZ-VOUS QUE?
Parfois, la nourriture que nous donnons ne peut être acceptée par les organismes de charité.