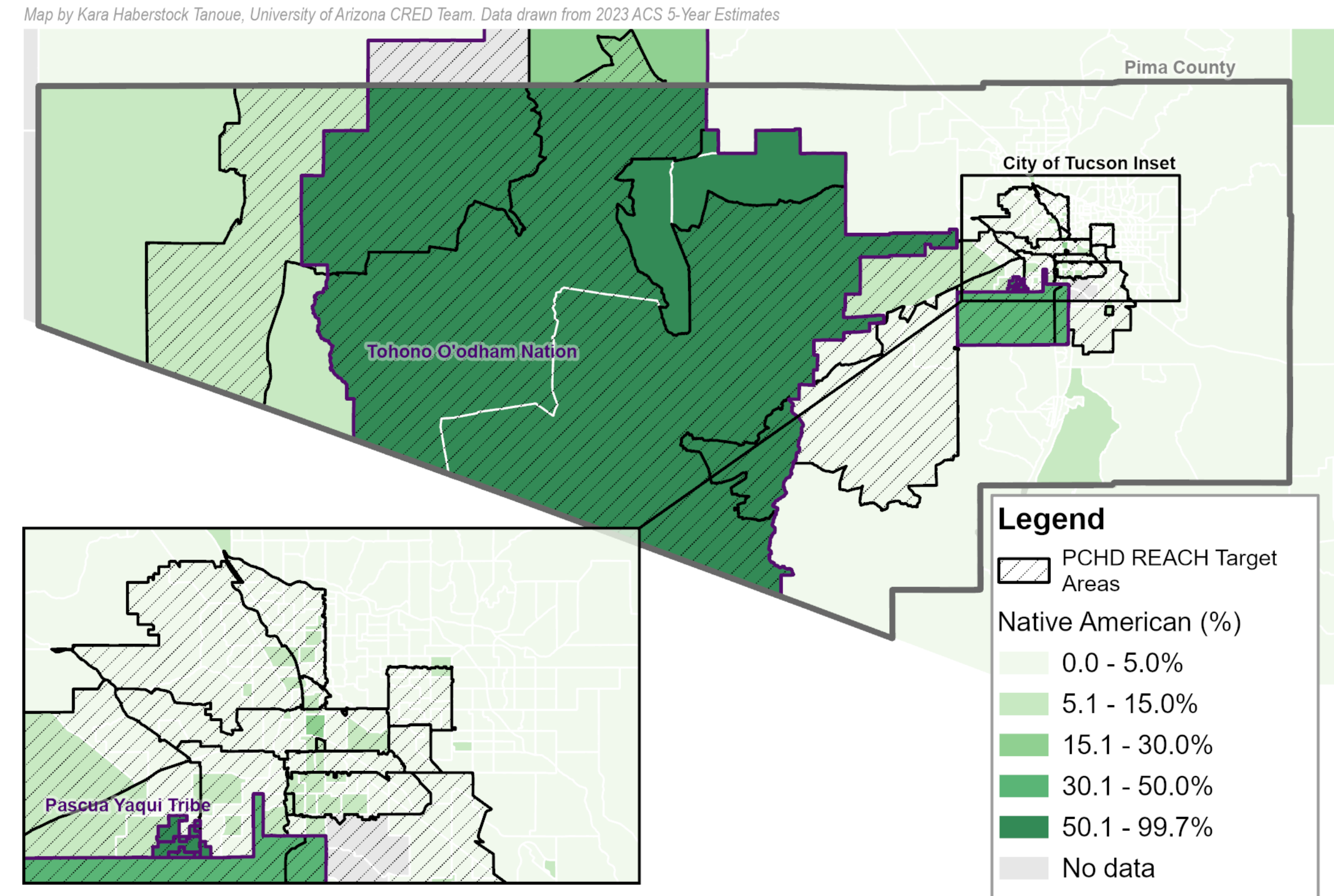
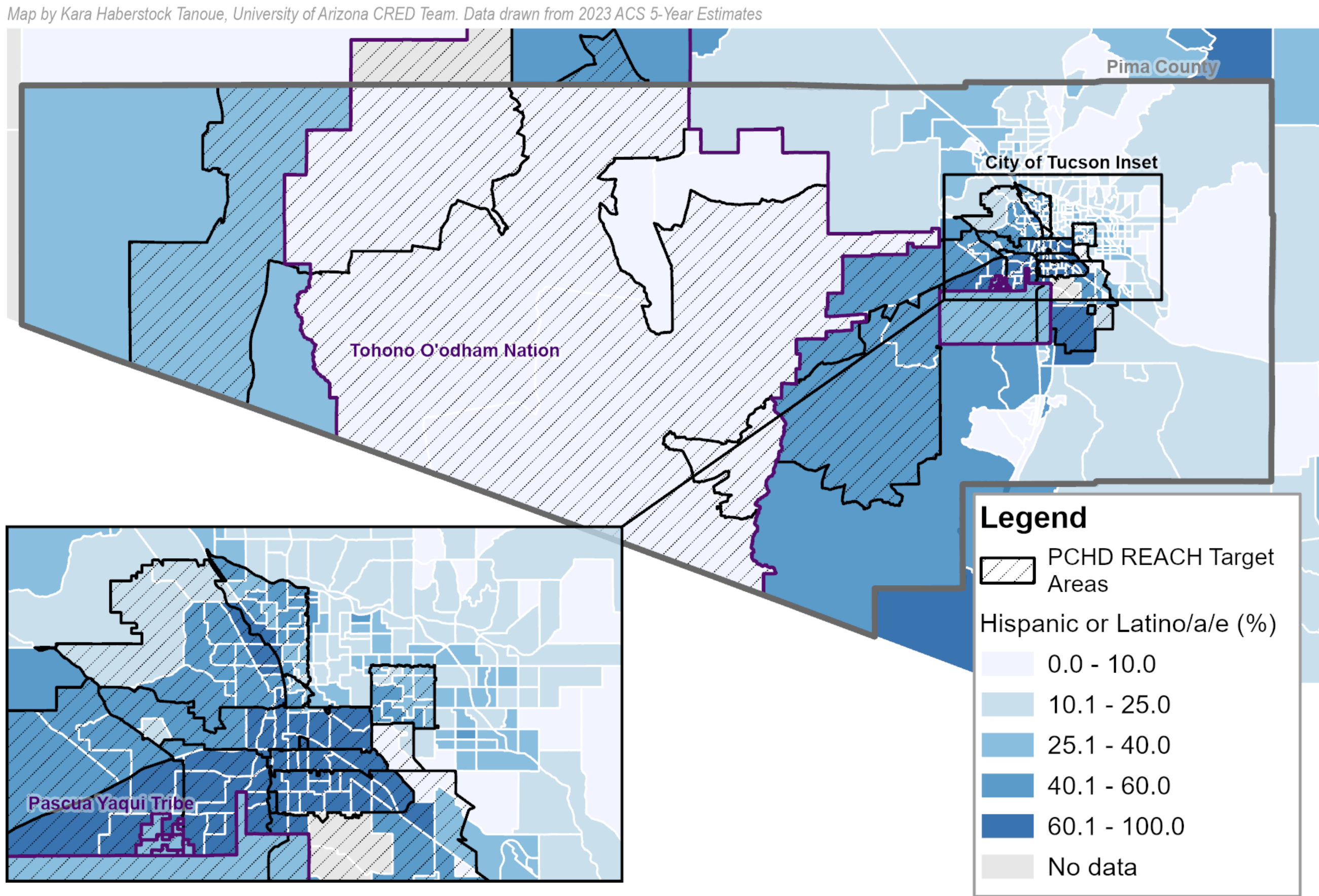


REACH and Pima County's Food Environment

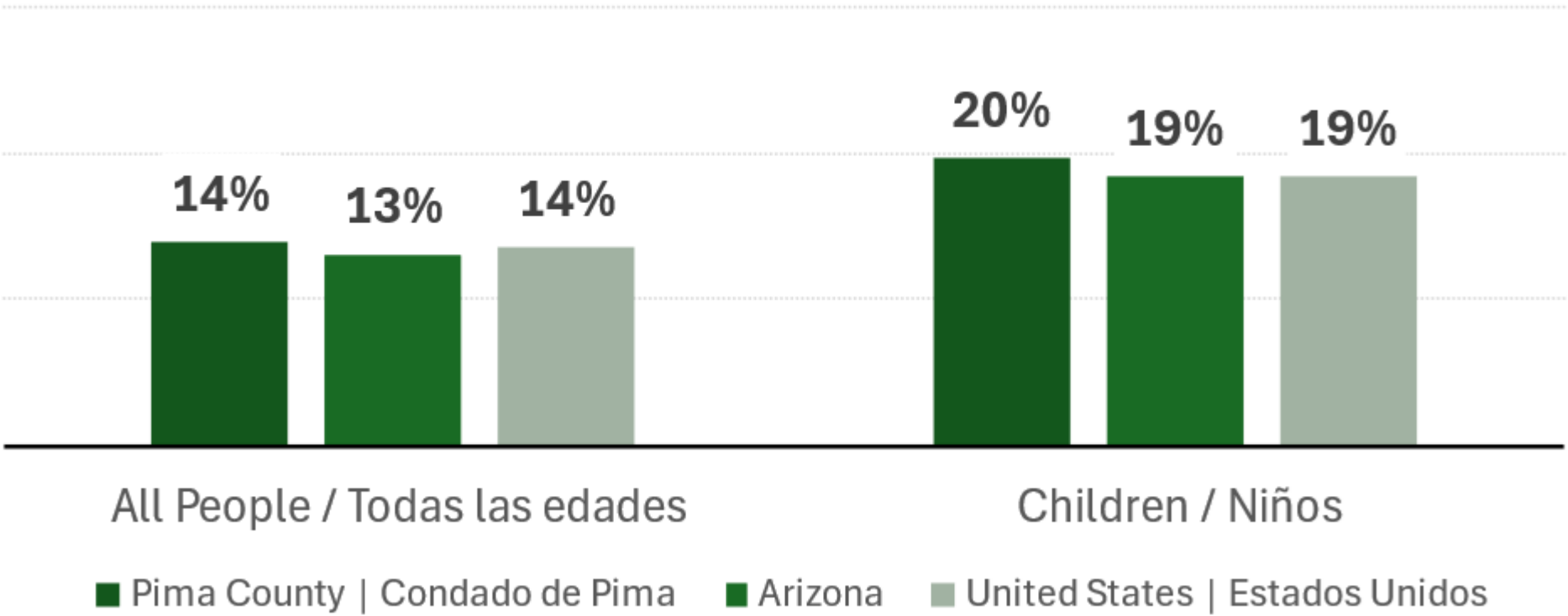
PCHD REACH is focused on parts of Pima County with more residents who identify as Hispanic or Latino/a/e or Native American. PCHD REACH se centra en partes del condado de Pima con más residentes que se identifican como hispanos/as o latinos/as o nativos americanos.



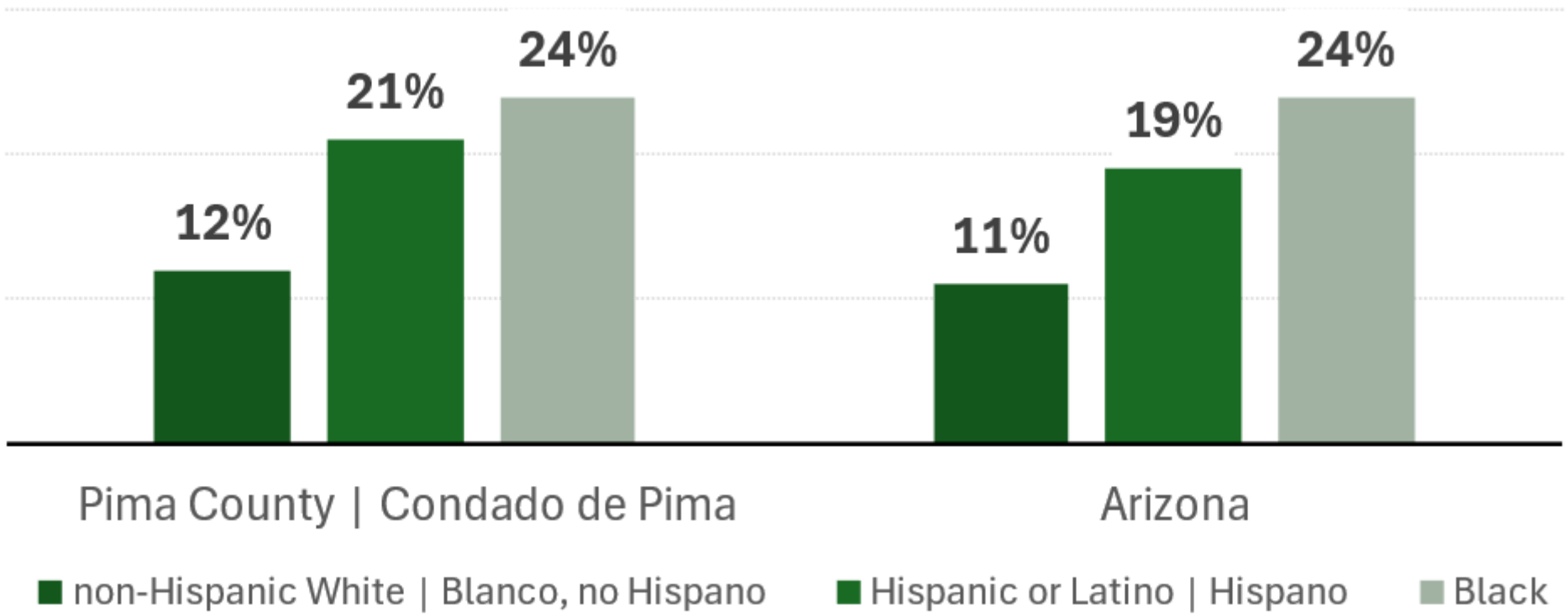
What is REACH? ¿Qué es REACH?

- The Pima County Health Department (PCHD) has been awarded funding for the Center for Disease Control's Racial and Ethnic Approaches to Community Health (REACH) grant which **aims to improve health, prevent chronic diseases, and reduce health disparities among racial and ethnic populations with the highest risk and burden of chronic disease.**
- In 2023-28, the PCHD REACH team are focusing on new strategies to **make healthy eating and active living more accessible and affordable**, particularly for Hispanic and Latino/a/e and Native American residents of Pima County.
- El Departamento de Salud del Condado de Pima (PCHD) ha recibido financiamiento del Programa de Enfoques raciales y étnicos para la salud comunitaria (REACH, por sus siglas en inglés) del Centro para el Control de Enfermedades, cuyo **objetivo es mejorar la salud, prevenir enfermedades crónicas y reducir las disparidades en materia de salud entre las poblaciones raciales y étnicas con mayor riesgo y carga de enfermedades crónicas.**
- En el período 2023-28, el equipo REACH del PCHD se enfocará en nuevas estrategias para **hacer que la alimentación saludable y la vida activa sean más accesibles y económicas o alcanzables**, en particular para los residentes hispanos, latinos y nativos americanos del Condado de Pima.

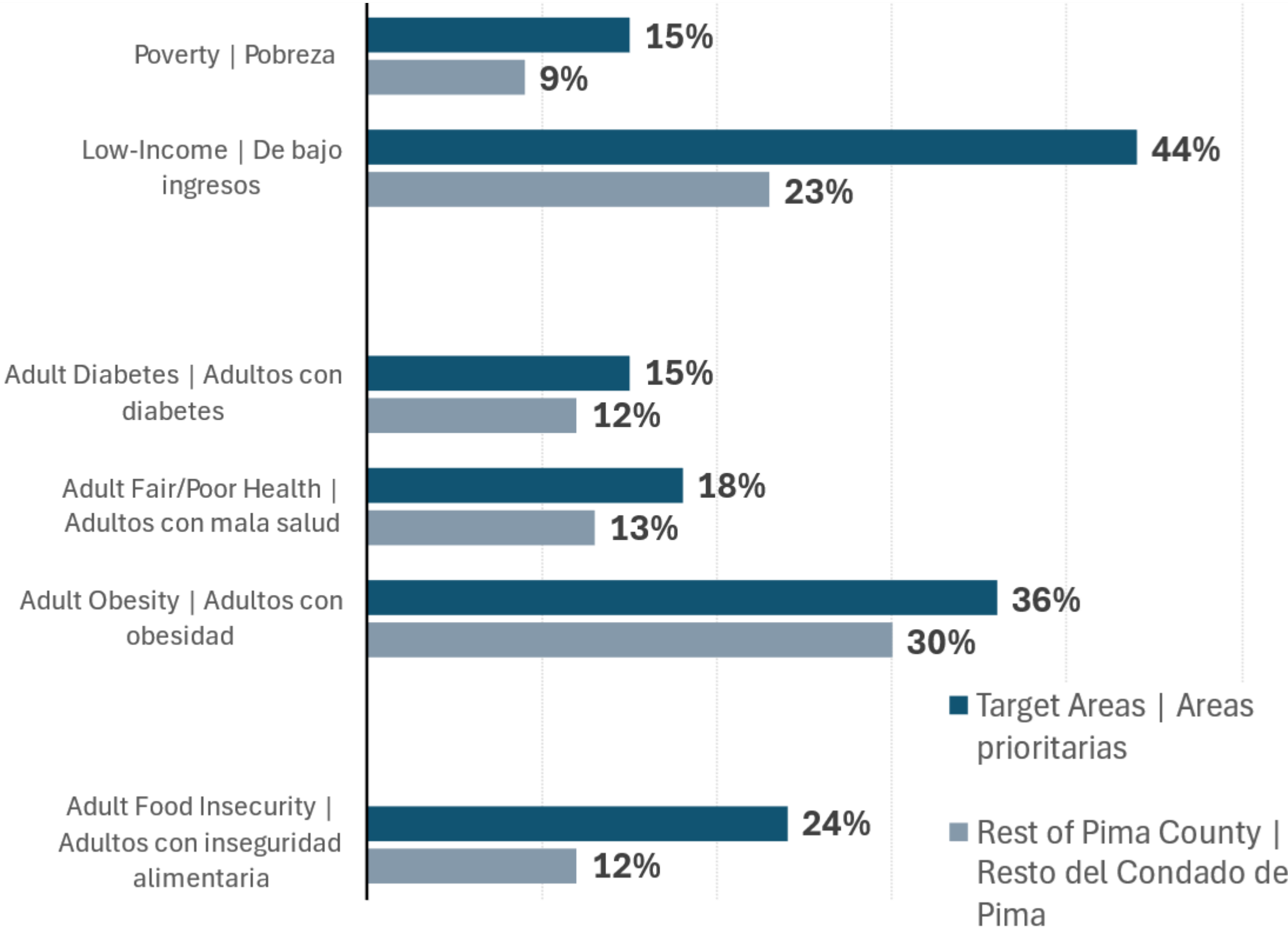
Rates of food insecurity are **slightly higher in Pima County than nationwide**. Las tasas de inseguridad alimentaria son ligeramente más altas en el condado de Pima que en todo el país.



Rates of food insecurity are **higher among people who identify as Hispanic or Latino/a/e or Black**. Las tasas de inseguridad alimentaria son más altas entre las personas que se identifican como hispanas, latinas o negras.



PCHD REACH priority areas have **higher rates of low-income and poverty as well as poorer health outcomes**. Las áreas prioritarias de PCHD REACH tienen tasas más altas de bajos ingresos y pobreza, así como peores resultados de salud.



Healthy Eating Research (HER) Nutrition Guidelines for the Charitable Food System:

Pautas nutricionales de Healthy Eating Research (HER) para el sistema de alimentos de caritativos:

1. Divide foods into 11 categories

Divida los alimentos en 11 categorías

- 1) Fruits and vegetables, 2) grains, 3) protein, 4) dairy, 5) non-dairy alternatives, 6) beverages, 7) mixed dishes, 8) processed and packaged snacks, 9) desserts, 10) condiments and cooking staples, and 11) miscellaneous
- 1) Frutas y verduras, 2) cereales, 3) proteínas, 4) productos lácteos, 5) alternativas no lácteas, 6) bebidas, 7) platos combinados, 8) aperitivos procesados y empaquetados, 9) postres, 10) condimentos y productos básicos para cocinar, y 11) varios

2. Identify key nutrients

Identificar nutrientes claves

- Key nutrients of concern: saturated fat, sugar, and sodium
- Positives: whole grains
- Nutrientes clave de preocupación: grasas saturadas, azúcar y sodio
- Aspectos positivos: cereales integrales

3. Rank foods into 3 tiers

Clasifique los alimentos en 3 niveles

- “Choose often,” “Choose sometimes,” and “Choose rarely”
- Based on food types and key nutrient thresholds
- “Elige a menudo”, “Elige a veces” y “Elige rara vez”
- Basado en tipos de alimentos y umbrales de nutrientes clave

Examples:	Choose Often	Choose Sometimes	Choose Rarely
Fruits & Vegetables	Fresh, frozen, and canned fruits and vegetables with no added sugar or sodium	100% juice; fruit in light syrup; canned vegetables; dried fruit	Fruit with added sugar or heavy syrup; high-sodium canned veg.
Grains	Whole grains (quinoa, brown rice, barley), whole wheat pasta and bread, plain oatmeal and cereals	Refined grains (white rice, breads, pastas); added sugar oatmeal and cereals	Rice and pasta with salt-based seasoning mixes; high-sugar cereals
Protein	Dried or low-sodium beans; nuts and nut butters; fresh and canned fish; poultry	Baked beans; peanut butter; pork	Refried beans; deli meat; sausage & bacon; red meat
Dairy	Low-fat milks, cheeses, sour cream, yogurt (plain)	Whole or full fat milks, cheeses, sour cream, yogurt (flavored)	Some full-fat cheeses, flavored milks and yogurts
Non-dairy alternatives	Unsweetened nut and legume milks and yogurts	Plant-based cheeses; some flavored milks and yogurts	Some plant-based cheeses, flavored milks and yogurts
Beverages	Water; sparkling water; plain coffee and teas	Coconut water; tea/coffee with added sugar/milk; diet soft drinks	Sodas; sports drinks; energy drinks; non-100% juices
Processed/packageged	None	Plain popcorn; whole wheat crackers; rice cakes; snack bars	Chips; cheese crackers; flavored popcorn; other snack bars
Desserts	None	None	All

Interviews: Charitable food organizations (non-profits, 501c3s, faith-based)

Entrevistas: Organizaciones de alimentos caritativos (sin fines de lucro, 501c3, basadas en la fe)

Assets Recursos

- Food quality rating systems apply mostly to client-choice pantries- **no interviewed organizations use a model like this**. However, most organizations sort foods into categories (along the same lines as the 11 categories) and prioritize self-rated healthier options to the greatest extent possible. The Community Food Bank has internal guidelines for healthy products.
- As a USDA program, TEFAP follows MyPlate guidelines- clients receiving boxes across sites receive **standardized, nutritious options**. The Community Food Bank works to source like-items (such as a fresh protein) for donation-only partner sites.
- The Garden Kitchen provides nutritional guidance to South Tucson Community Outreach in **tailoring food boxes to clients’ medical needs**.
- Los sistemas de calificación de la calidad de los alimentos se aplican principalmente a las despensas de elección del cliente- **ninguna de las organizaciones entrevistadas utiliza un modelo como este**. Sin embargo, la mayoría de las organizaciones clasifican los alimentos en categorías (similares a las 11 categorías) y priorizan las opciones más saludables autocalificadas en la mayor medida posible. El Banco de Alimentos Comunitario tiene lineamientos internos para productos saludables.
- Como programa del USDA, TEFAP sigue los lineamientos de MyPlate- los clientes que reciben cajas en los sitios reciben **opciones nutritivas y estandarizadas**. El Banco de Alimentos Comunitario trabaja para obtener artículos similares (como una proteína fresca) para los sitios asociados que solo aceptan donaciones.
- The Garden Kitchen brinda orientación nutricional a South Tucson Community Outreach para **adaptar las cajas de alimentos a las necesidades médicas** de los clientes.

Anything missing? ¿Falta algo?

Barriers Barreras

- Many organizations have **little control over their offerings**, due to relying on donations and insufficient supplemental budgets. There may not be enough variety or choice for food rating to be worthwhile. Shelf-stable foods, which may not be the healthiest, require less logistics than fresh foods.
- To make sure foods aren’t wasted, there has to be a balance between healthy choices and **foods that resonate with clients**. “Brown rice is healthier, but if white rice is what is going to actually help people feel nourished and loved and seen, what’s the tradeoff here?”
- Implementing client-choice models, food rating systems, and behavioral design strategies **take extra time, energy, and training** that is beyond the capacity of most charitable food organizations.
- Muchas organizaciones tienen **poco control sobre sus ofertas**, debido a que dependen de donaciones y presupuestos complementarios insuficientes. Es posible que no haya suficiente variedad o elección para que valga la pena calificar los alimentos. Los alimentos estables, que pueden no ser los más saludables, requieren menos logística que los alimentos frescos.
- Para asegurarse de que no se desperdicien alimentos, debe haber un equilibrio entre las opciones saludables y **los alimentos que atraen a los clientes**. “El arroz integral es más saludable, pero si el arroz blanco es lo que realmente va a ayudar a las personas a sentirse nutridas, queridas y vistas, ¿cuál es el sacrificio en este caso?”
- La implementación de modelos de elección del cliente, sistemas de calificación de alimentos y estrategias de diseño de comportamiento **requiere tiempo, energía y capacitación adicionales** que están más allá de la capacidad de la mayoría de las organizaciones de alimentos benéficas.

Anything missing? ¿Falta algo?

What opportunities do you see?

¿Qué oportunidades ve?

CDC’s Food Service Guidelines: **Nutritional Standards and Healthy Options**

Lineamientos de los CDC para el servicio de alimentos: estándares nutricionales y opciones saludables

- Examples:

○ Provide nutrient information for all foods and drinks

○ Offer >half of grain products as **whole-grain rich**; offer whole-grains as the default choice.

○ Offer at least 3 **fruit options with no added sugars** and at least 3 **non-fried vegetable options**

○ Offer a variety of non-fried, **lean proteins from plants (soy, nuts, legumes) and animals (seafood, poultry)**

○ **Avoid partially hydrogenated oils and trans fats**; limit deep fried options to no more than one per day

○ At least 50% of **beverage choices contain <40 calories** per 8 fluid oz (besides 100% fruit juice)
- Ejemplos:

○ **Proporcionar información nutricional** de todos los alimentos y bebidas

○ Ofrecer más de la mitad de los productos de **cereales integrales**; ofrecer cereales integrales como opción predeterminada.

○ Ofrecer al menos 3 opciones de **frutas sin azúcares añadidos** y al menos 3 opciones de **verduras no fritas**

○ Ofrecer una variedad de **proteínas magras no fritas de origen vegetal (soja, frutos secos, legumbres) y animal (mariscos, aves)**

○ **Evitar los aceites parcialmente hidrogenados y las grasas trans**; limitar las opciones fritas a no más de una por día

○ Al menos el 50% de las opciones de **bebidas contienen <40 calorías** por cada 8 onzas líquidas (además del jugo de fruta 100%)

Interviews: Food businesses and facilities

Entrevistas: Empresas e instalaciones alimentarias

Assets Recursos

- Many food trucks serve **home-style cooking with whole foods**, a healthier alternative to fast foods and other highly-processed options.

• Food trucks, local markets and butchers provide **access to culturally-relevant foods**, often in areas with less grocery access. *Vendor highlight: Carniceria y Comisaria Comacho makes a custom, low-fat “chorizo fit” product.*

• Pima County Jail and Arizona State Prison are **invested in serving nutritious and widely-accepted meals** and **work creatively** within their budgets and contracts to do so. The prison commissary is a particular area where management wanted support in providing healthier options.

• *Muchos food trucks ofrecen **comida casera con alimentos integrales**, una alternativa más saludable a las comidas rápidas y otras opciones altamente procesadas.*

• Los food trucks, los mercados locales y las carnicerías brindan **acceso a alimentos culturalmente relevantes**, a menudo en áreas con menos acceso a tiendas de comestibles. *Proveedor destacado: Carnicería y Comisaría Comacho elabora un producto “chorizo fit” bajo en grasas.*

• La cárcel del condado de Pima y la prisión estatal de Arizona están **comprometidas con servir comidas nutritivas y ampliamente aceptadas y trabajan de manera creativa** dentro de sus presupuestos y contratos para lograrlo.

Anything missing? ¿Falta algo?

Barriers Barreras

- Food businesses need to **consider the bottom line** and what customers will purchase.

• Barriers to achieving the highest nutritional standards in jails/prisons include:

• **Funding** and the cost of high-quality, nutritious options

• **Staffing** and a lack of food preparation expertise

• **What is available** through contracted vendors (which also source schools and parks and recreation facilities)

• *Las empresas de alimentos deben **tener en cuenta el resultado final** y lo que los clientes comprarán.*

• *Las barreras para lograr los más altos estándares nutricionales en las cárceles y prisiones incluyen:*

• **La financiación** y el costo de las opciones nutritivas de alta calidad

• **Disponibilidad de personal** y la falta de experiencia en la preparación de alimentos

• **Lo que está disponible** a través de proveedores contratados (que también se encargan de las escuelas, parques e instalaciones recreativas)

Anything missing? ¿Falta algo?

What opportunities do you see?

¿Qué oportunidades ve?

CDC’s Food Service Guidelines: **Environmentally responsible facilities and practices**

Lineamientos de los CDC para el servicio de alimentos: instalaciones y prácticas responsables con el medio ambiente

- Examples:**
 - Give preference to **products with no or compostable packaging**
 - Use practices and equipment that **conserve water and energy resources**
 - Use cleaning supplies and integrated pest management practices that **reduce harmful chemicals**
 - Implement **waste diversion practices** (waste reduction, recycling, composting) and donate edible surplus foods
- Ejemplos:**
 - Dar preferencia a **productos sin envases o con envases compostables**
 - Utilice prácticas y equipos que **conserven los recursos hídricos y energéticos**
 - Usar productos de limpieza y prácticas integradas de gestión de plagas para **reducir los productos químicos nocivos**
 - Implementar **prácticas de desviación de residuos** (reducción de residuos, reciclaje, compostaje) y donar los excedentes de alimentos comestibles

Interviews: **Food businesses, facilities, and charitable food organizations**

Entrevistas: Negocios de alimentos, establecimientos y organizaciones de alimentos caritativos

Reducing food waste

Reducir el desperdicio de alimentos

- Pima County offers a licensing discount for partnering with a charitable food organization to **donate leftover foods**.
- Pima County Jail prioritizes **how foods will be accepted** to avoid food waste.
- Through the Community Food Bank’s Feeding America program, local organizations can pick up **donated foods from chain grocery stores** instead of it being thrown away. Many charitable food organizations in the county get the bulk of their offerings this way.
- *El condado de Pima ofrece un descuento en la licencia por asociarse con una organización de alimentos de caridad para **donar los alimentos sobrantes**.*
- *La cárcel del condado de Pima prioriza **la forma en que se aceptarán los alimentos** para evitar el desperdicio de alimentos.*
- *A través del programa Feeding America del Community Food Bank, las organizaciones locales pueden recoger **alimentos donados de las cadenas de supermercados** en lugar de tirarlos a la basura. Muchas organizaciones de alimentos caritativos del condado obtienen la mayor parte de sus donaciones de esta manera.*

- The largest barriers to reducing food waste were **costs** (e.g., compostable containers) and **capacity** (e.g., to instigate new partnerships, compost).
- Bring-your-own container initiatives **can violate food safety requirements**.
- When fresh foods are available, it can be a **logistical challenge** to store and get them to community members before they go bad.
- *Las mayores barreras para reducir el desperdicio de alimentos fueron **los costos** (por ejemplo, los empaques compostables) y **la capacidad** (por ejemplo, para promover nuevas asociaciones, compostaje).*
- *Las iniciativas de traer su propio recipiente pueden **violar los requisitos de seguridad alimentaria**.*
- *Cuando hay alimentos frescos disponibles, puede ser un **desafío logístico** almacenarlos y hacerlos llegar a los miembros de la comunidad antes de que se echen a perder.*

Anything missing? ¿Falta algo?

Facility efficiency/ environmentalism

Eficiencia de las instalaciones/ambientalismo

- Local governments have some **environmental requirements for building plans**, such as reducing rainwater runoff by including basins. Pima County facilities are also required to purchase **highly-efficient equipment**.
- Markets and butchers **are interested in solar panels** and other ways to improve efficiency while reducing operating costs.
- *Los gobiernos locales tienen algunos **requisitos ambientales para los planes de construcción**, como la reducción del drenaje de agua de lluvia mediante la inclusión de estanques. Las instalaciones del condado de Pima también están obligadas a adquirir **equipos de alta eficiencia**.*
- *Los mercados y las carnicerías **están interesados en los paneles solares** y otras formas de mejorar la eficiencia y, al mismo tiempo, reducir los costos operativos.*

- The largest barriers to facility efficiency included **up-front costs, knowledge, and capacity** to do the necessary research and implement changes.
- *Las mayores barreras para la eficiencia de las instalaciones incluían **los costos iniciales, el conocimiento y la capacidad** para realizar la investigación necesaria e implementar los cambios.*

Anything missing? ¿Falta algo?

What opportunities do you see?

¿Qué oportunidades ve?

CDC’s Food Service Guidelines: Sourcing local and organic foods

Lineamientos de los CDC para el servicio de alimentos: Abastecimiento de alimentos locales y orgánicos

Examples:

- Offer >25% of foods and beverages as **certified organic and/or locally-sourced**; include **labels** that identify these practices
- Partner with producers/ organizations to **co-host community gardens, farmers markets**, etc.

Ejemplos:

- Ofrezca al menos de 25% de los alimentos y bebidas como **orgánicos certificados o de origen local**; incluir **etiquetas** que identifiquen estas prácticas
- Asóciase con organizaciones para **organizar huertos comunitarios, mercados de agricultores**, etc.

Interviews: Entrevistas:

Food businesses and facilities: *Negocios de alimentos e instalaciones:*

- **Whole, unprocessed foods** don’t require a permit of any kind to be sold in Pima County. For processed products, inspection fees are waived for **Arizona producers**.
- Arizona State Prison has been awarded **funding to start livestock and large-scale horticulture projects** (in Graham County) that will increase local, fresh fruits, veggies, and meats in their menus as well as reentry training.
- **Tribal food sovereignty efforts** act as pathways for communities to control their own foodways. Examples: Native American Advancement Fund (NAAF), Pascua Yaqui Tribe grant and partnership with Cariniceria y Comisaria Camacho.
- **Los alimentos integrales y sin procesar** no requieren ningún tipo de permiso para venderse en el condado de Pima. En el caso de los productos procesados, **los productores de Arizona** no pagan tasas de inspección.
- *La prisión estatal de Arizona ha recibido **financiación para iniciar proyectos de ganadería y horticultura a gran escala** (en el condado de Graham) que aumentarán la cantidad de frutas, verduras y carnes locales y frescas en sus menús, así como la formación para la reinserción.*
- **Las iniciativas tribales de soberanía alimentaria** actúan como vías para que las comunidades controlen sus propios hábitos alimentarios. Ejemplos: Native American Advancement Fund (NAAF), *financiamiento de la tribu Pascua Yaqui y asociación con Cariniceria y Comisaria Camacho.*

Charitable food organizations: *Organizaciones caritativas de alimentos:*

- Major assets for sourcing local and fresh foods include: *(Los principales recursos para obtener alimentos frescos y locales incluyen):* **Community Food Bank, Mission Garden, Iskashitaa New Roots Program, Felicia’s Farm, Borderlands Produce Rescue, and Gap Ministries Kitchen.**
- **Working partnerships across smaller organizations** are essential to filling sourcing gaps, meeting client needs, and getting fresh produce to clients before it goes bad.
- **Local farmers markets and community-supported agriculture (CSA) programs** provide opportunities for residents using SNAP/FMNP to access locally-grown produce.
- **Las alianzas de trabajo entre organizaciones más pequeñas** son esenciales para cubrir las brechas de abastecimiento, satisfacer las necesidades de los clientes y hacer llegar productos frescos a los clientes antes de que se echen a perder.
- **Los mercados de agricultores locales y los programas de agricultura apoyada por la comunidad (CSA)** brindan oportunidades a los residentes que utilizan SNAP/FMNP para acceder a productos cultivados localmente.

Food businesses and facilities: *Negocios de alimentos e instalaciones:*

- Food purchasing most often comes down to **cost**. Local, organic, and higher-quality foods are often prohibitively expensive (for consumers and distributors).
- Local meat processing facilities have **limited capacity**; the cost of grass-fed meats makes them less popular among lower-income residents.
- *La compra de alimentos suele tener una relación directa con el **precio**. Los alimentos locales, orgánicos y de mayor calidad suelen ser prohibitivamente caros (para los consumidores y distribuidores).*
- *Las instalaciones locales de procesamiento de carne tienen una **capacidad limitada**; el costo de la carne de animales alimentados con pasto las hace menos populares entre los residentes de bajos ingresos.*

Charitable food organizations: *Organizaciones caritativas de alimentos:*

- Food donations are **unpredictable** and may be **unhealthy** or **less relevant** to clients. Many **grants have restrictions** and can’t be used for supplemental foods.
- **Capacity-** Federal programs each have administrative requirements, and some donation channels are too large for smaller organizations to handle.
- When people experience food insecurity, environmental considerations are **not the highest priority**. Charitable food organizations have to weigh serving the largest number of people with sourcing local and organic foods that are more expensive.
- *Las donaciones de alimentos son **impredecibles** y pueden ser **poco saludables** o **menos relevantes** para los clientes. Muchos **financiamientos tienen restricciones** y no se pueden utilizar para comprar alimentos complementarios.*
- **La capacidad-** *Cada programa federal tiene requisitos administrativos y algunos canales de donación son demasiado grandes para que las organizaciones más pequeñas los manejen.*
- *Cuando las personas experimentan inseguridad alimentaria, las consideraciones ambientales **no son la máxima prioridad**. Las organizaciones de alimentos benéficas deben sopesar la posibilidad de atender a la mayor cantidad de personas con la obtención de alimentos locales y orgánicos*

Anything missing? What opportunities do you see? ¿Falta algo? ¿Qué oportunidades ve?

Assets Recursos

Barriers Barreras

CDC's Food Service Guidelines: Behavioral design strategies

Lineamientos de los CDC para el servicio de alimentos: Estrategias de diseño conductual

Anything missing? What opportunities do you see? ¿Falta algo? ¿Qué oportunidades ve?

Examples:

- Design the layout so that **healthier choices are emphasized** (at eye level, close to the register, have a section with only healthy choices)
- Make healthier choices and appropriate serving sizes the **default on menus**
- Use **marketing strategies and incentives** for healthier choices (e.g., promotions, featured meals, samples)
- Use informational displays and other **educational materials** about healthy choices

Ejemplos:

- Diseñe la distribución de modo que **se destaquen las opciones más saludables** (a la altura de los ojos, cerca de la caja registradora, tenga una sección con solo opciones saludables)
- Haga que las opciones más saludables y los tamaños de porción adecuados sean **la opción predeterminada en los menús**
- Use **estrategias de marketing e incentivos** para las opciones más saludables (por ejemplo, promociones, comidas destacadas, muestras)
- Use exhibiciones informativas y otros **materiales educativos** sobre opciones saludables

Assets Recursos

- Pima County offers licensing discounts for practices including **providing nutritional information on menus**.
- Pre-prepared trays at the Pima County Jail create the opportunity to **introduce some new, healthier dishes** that might not have been chosen otherwise.
- Especially since COVID, most food pantries have used a pre-packed boxes model that reduces client choice and the relevance of behavioral design. However, several interviews mentioned **prioritizing client choice** in their offerings as well as encouraging healthy foods as much as possible.
- El condado de Pima ofrece descuentos en la obtención de licencias para prácticas que incluyan **la provisión de información nutricional en los menús**.
- Las bandejas preparadas previamente en la cárcel del condado de Pima crean la oportunidad de **presentar algunos platos nuevos y más saludables** que de otro modo no se hubieran elegido.
- Especialmente desde la pandemia de COVID, la mayoría de los comedores de alimentos han utilizado un modelo de cajas previamente empaquetadas que reduce la elección del cliente y la relevancia del diseño conductual. Sin embargo, varias entrevistas mencionaron que **priorizan la elección del cliente** de sus ofertas, así como también fomentan los alimentos saludables tanto como sea posible.

Barriers Barreras

- Behavioral design strategies were largely seen as **irrelevant to most food businesses** and facilities. For example, local markets prioritize placing items near the register that they think customers will want to buy (like sweets and chips).
- Major barriers to clients making healthy food choices include a **lack of familiarity with foods, personal preferences, and cooking and storage ability**. For example, some clients may not have teeth, and some clients may not have access to a kitchen.
- Las estrategias de diseño conductual se consideraban en gran medida **irrelevantes para la mayoría de los establecimientos** y negocios de alimentación. Por ejemplo, los mercados locales priorizan la colocación de los artículos cerca de la caja registradora que creen que los clientes querrán comprar (como dulces y patatas fritas).
- Las barreras que impiden a los clientes elegir alimentos saludables incluyen **la falta de familiaridad con los alimentos, las preferencias personales y la capacidad de cocinar y almacenar**. Por ejemplo, algunos clientes pueden no tener dientes y otros pueden no tener acceso a una cocina.

CDC's Food Service Guidelines: Food safety practices

Pautas de los CDC para el servicio de alimentos: Prácticas de seguridad alimentaria

Examples:

- Develop a **written food safety plan** to reduce foodborne illness risks such as improper holding temperatures, inadequate cooking, cross-contamination, food from unsafe sources, and poor personal hygiene
- Require **employee trainings** on food safety and **employee health reporting** (including staying home when sick)

Ejemplos:

- Desarrollar un **plan de seguridad alimentaria por escrito** para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, como temperaturas de conservación inadecuadas, cocción inadecuada, contaminación cruzada, alimentos de fuentes inseguras y mala higiene personal
- Exigir **capacitaciones a los empleados** sobre seguridad alimentaria e **informes de salud de los empleados** (incluido quedarse en casa cuando esté enfermo)

Assets Recursos

- Food handler certifications, inspections and other **requirements ensure food safety practices** across food businesses and facilities.
- Pima County Permitting has an **educational mindset** and works with vendors to meet requirements. Their team is multi-lingual and provides FDA regulations and CDC guidelines in accessible formats (e.g., Facebook page). The largest permitting discount is for *active managerial control* (having standard operating procedures for food safety).
- Pima County **offers ½ price inspections** for non-profits and groups providing prepared foods to the unhoused population.
- Las certificaciones, inspecciones y otros **requisitos de manipulación de alimentos garantizan prácticas de seguridad alimentaria** en las empresas alimentarias.
- El Departamento de Permisos del Condado de Pima tiene una **mentalidad educativa** y trabaja con los proveedores para cumplir con los requisitos. Su equipo es multilingüe y proporciona las normas de la FDA y las pautas de los CDC en formatos accesibles (por ejemplo, página de Facebook). El mayor descuento en permisos es para el control administrativo activo (tener procedimientos operativos estandarizados para la seguridad alimentaria).
- El condado de Pima **ofrece inspecciones a mitad de precio** para organizaciones sin fines de lucro y grupos que brindan alimentos a la población sin hogar.

Barriers Barreras

- The most common food safety challenges in food trucks are **holding temperature/times, handwashing, and cross-contamination**. Single-use containers, utensils, etc. are easier for food trucks to reduce food safety risks.
- Some organizations have **limited refrigeration/freezer capacity**, or older equipment that can require costly maintenance. This can limit the foods they're able to source, or how quickly they need to turn around fresh produce.
- Los desafíos más comunes en materia de seguridad alimentaria en los food trucks son **la conservación de la temperatura y los tiempos, el lavado de manos y la contaminación cruzada**. Los contenedores, utensilios, etc. de un solo uso son más fáciles de usar para los food trucks a la hora de reducir los riesgos de seguridad alimentaria.
- Algunas organizaciones tienen **una capacidad limitada de refrigeración o congelación**, o los equipos más antiguos pueden requerir un mantenimiento costoso. Esto puede limitar los alimentos que pueden conseguir o la rapidez con la que necesitan procesar los productos frescos.

Produce Prescription Programs

Programa de Productos Frescos



1. Recruitment, referral & eligibility screening

Reclutamiento, canalización y evaluación de elegibilidad

Current partners *Socios actuales*

- El Rio Community Health Center
 - Dieticians & Pediatricians
- Yoemem Harvest – Food is Medicine (Pascua Yaqui Tribe)
- Sahuarita Food Bank & Community Resource Center/Marana Food Bank

Potential new partners (health care)

Nuevos socios potenciales (atención médica)

- UA Mobile Health Unit
- Tucson Medical Center Food and Nutrition Services
- Banner Health Nutrition Services, Foodsmart Program
- Suvida Healthcare
- UA Family and Community Medicine Mobile Unit
- Clinica Amistad
- Zion City Mobile Medical Unit
- Tucson Clinica Medica Familiar
- ArchWell Health Tucson

Potential new partners (other)

Nuevos socios potenciales (otros)

- Ronald McDonald House
- John Valenzuela Youth Center
- Casa Maria
- Southside Workers Center
- South Tucson Community Outreach
- Healthy South Tucson
- Galleria Mitotera
- Tucson House
- YMCA and YWCA
- Healthy Arizona Worksite Program

What other partners should be included?

¿Qué otros socios deberían incluirse?



1. Recruitment, referral & eligibility screening

Reclutamiento, canalización y evaluación de elegibilidad



2. Growing, sourcing & distributing the produce

Cultivo, abastecimiento y distribución de productos frescos



3. Nutrition and culinary education

Nutrición y educación culinaria



4. Data collection and evaluation

Recopilación y evaluación de datos

Considerations *Consideraciones*

Recruitment and referral

- **Health care providers** can leverage electronic health records to identify eligible individuals during regular health care appointments.
- **Non-profit organizations** often have existing relationships with individuals potentially experiencing food insecurity who may not have access to health care.
- **Mobile health units and community health workers** can leverage existing referral processes to refer individuals to programs.

Eligibility and application process

- Application requirements should balance gathering enough information to determine eligibility with potential concerns about privacy that may deter individuals from participating.
- Potential criteria of interest: food insecurity, chronic disease status, weight status, age.

Reclutamiento y referencia

- Los proveedores de atención médica pueden aprovechar los registros electrónicos de salud para identificar a las personas elegibles durante las citas médicas regulares.
- Las organizaciones sin fines de lucro a menudo tienen relaciones con personas que potencialmente enfrentan inseguridad alimentaria y que pueden no tener acceso a atención médica.
- Las unidades de salud móviles y los trabajadores de salud comunitarios pueden aprovechar los procesos de derivación existentes para canalizar personas a los programas.

Proceso de elegibilidad y solicitud

- Los requisitos de solicitud deben equilibrar la recopilación de suficiente información para determinar la elegibilidad con posibles preocupaciones sobre la privacidad que podrían disuadir a las personas de participar. Posibles criterios de interés: inseguridad alimentaria, estado de enfermedades crónicas, estado de peso, edad.

What are your thoughts about who should recruit participants, how participants should be referred, and what eligibility criteria should be used?

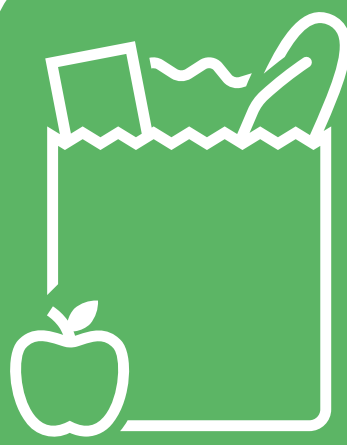
¿Cuáles son sus ideas sobre quién debería reclutar a los participantes, cómo deberían ser canalizados y qué criterios de elegibilidad deberían utilizarse?



Frances McClelland
Institute for Children,
Youth & Families

Produce Prescription Programs

Programa de Productos Frescos



2. Growing, sourcing & distributing the produce

Cultivo, abastecimiento y distribución de productos frescos

Current partners – growing and sourcing produce

Socios actuales – cultivar y abastecer productos frescos

- Tucson Village Farm
- Community Food Bank of Southern Arizona - Las Milpitas Community Farm
- Pivot Produce
 - Farm to Institution Network
- Tucson Village Farm
- Market on the Move
- Sahuarita Food Bank & Community Resource Center/Marana Food Bank

Potential new partners – growing and sourcing produce

Nuevos socios potenciales - cultivar y abastecer productos frescos

- The Garden Kitchen
- Interfaith Community Services
- Flowers & Bullets
- Mission Garden
- Iskashitaa Refugee Network
- International Rescue Committee New Roots Program
- Felicia’s Farm (also eggs)
- San Xavier Co-op Farm
- University of Arizona Controlled Environment Agriculture Center
- Luna de Sonora
- Produce on Wheels Without Waste
- Tucson CSA
- Sun Produce (Phoenix)
- Ajo CSA/Ajo Regional Food Partnership

Current partners – distributing produce

Socios actuales – distribución de productos frescos

- Community Food Bank of Southern Arizona
- Sahuarita Food Bank & Community Resource Center/Marana Food Bank
- El Rio Community Health Center
- Pivot Produce
- Tucson Village Farm

Potential new partners – distributing produce

Nuevos socios potenciales - distribución de productos frescos

- Tucson Medical Center – Food Bank
- Interfaith Community Services
- University of Arizona Mobile Health Unit
- The Garden Kitchen PLAZA Mobile Market
- Santa Cruz River Farmer’s Market
- Heirloom Farmer’s Markets

What other partners should be included?

¿Qué otros socios deberían incluirse?



1. Recruitment, referral & eligibility screening

Reclutamiento, canalización y evaluación de elegibilidad



2. Growing, sourcing & distributing the produce

Cultivo, abastecimiento y distribución de productos frescos



3. Nutrition & culinary education

Nutrición y educación culinaria



4. Data collection & evaluation

Recopilación y evaluación de datos

Considerations Consideraciones

Foods to include

- Key categories identified: produce, lean meat, low-fat dairy, and whole grains. Several groups found it’s important to include longer-lasting, shelf-stable foods.
- It is important to provide enough food for the household, not just the participant in the study/program.

Sourcing foods

- Is it a priority to source locally-grown foods? To maximize choice for participants in what they consume (i.e., provide vouchers for grocery store-style markets)? To maximize the accessibility of using produce prescriptions/vouchers (i.e., partner with local grocery stores)?

Distribution of food

- How often should distributions happen? How far will individuals have to travel? What staffing is required?

Alimentos a incluir

- Categorías clave identificadas: productos frescos, carne magra, lácteos bajos en grasa y cereales integrales. Varios grupos consideran importante incluir alimentos más duraderos y no perecederos.
- Es importante proporcionar suficiente comida para el hogar, no sólo para el participante en el estudio/programa.

Abastecimiento de alimentos

- ¿Es una prioridad obtener alimentos cultivados localmente? ¿Maximizar las opciones para los participantes en lo que consumen (es decir, proporcionar vales para mercados estilo supermercado)? ¿Maximizar la accesibilidad del uso de recetas/vales para productos frescos (es decir, asociarse con tiendas de comestibles locales)?

Distribución de alimentos

- ¿Con qué frecuencia deberían realizarse las distribuciones? ¿Qué distancia tendrán que viajar los individuos? ¿Qué personal se requiere?

What are your thoughts about what foods to include, where to source them from, and how to distribute them to participants?

¿Cuáles son sus ideas sobre qué alimentos incluir, de dónde obtenerlos y cómo distribuirlos a los participantes?

Produce Prescription Programs

Programa de Productos Frescos



2. Nutrition and culinary education

Nutrición y educación culinaria

Current partners

Socios actuales

- Tucson Village Farm
- Community Food Bank of Southern Arizona
- Sahuarita Food Bank
- El Rio Community Health Center
- Pivot Produce

Potential new partners

Nuevos socios potenciales

- Southeast Arizona Health Education Center (SEAHEC) Community Health Workers
- Pima JTED Community Health and Wellness Program
- UA Cooperative Extension – SNAP-Ed and EFNEP
- UA Mobile Health Unit
- Tucson Medical Center Food and Nutrition Services
- UA School Garden Workshop
- Tucson Family Food Project
- The Garden Kitchen
- Banner Health Nutrition Services, Foodsmart Program

What other partners should be included?

¿Qué otros socios deberían incluirse?



1. Recruitment, referral & eligibility screening

Reclutamiento, canalización y evaluación de elegibilidad



2. Growing, sourcing & distributing the produce

Cultivo, abastecimiento y distribución de productos frescos



3. Nutrition & culinary education

Nutrición y educación culinaria



4. Data collection & evaluation

Recopilación y evaluación de datos

Considerations Consideraciones

Structure

- Pair potentially new food items with education on how to prepare them. This could range in complexity - a recipe, a sample, a cooking demonstration, or a hands-on cooking class.
- Ideally, nutrition education is tied into existing health care visits or is offered in tandem with referrals to other resources (e.g., housing, behavioral health).

Logistics

- Food demos and cooking classes can be challenging to get people to attend for a variety of reasons. Consider the baseline knowledge of participants, potential barriers to attendance, staffing needs, and facility/storage needs.

Content

- Find ways to engage community members in developing recipes that are familiar while also offering opportunities to experience new cuisines.
- Beyond just recipes, folks may benefit from learning knife skills, food safety, and other life skills.

Estructura

- Combine alimentos potencialmente nuevos con educación sobre cómo prepararlos. Esto podría variar en complejidad: una receta, una muestra, una demostración de cocina o una clase práctica de cocina.
- Idealmente, la educación nutricional está vinculada a las visitas de atención médica existentes o se ofrece junto con derivaciones a otros recursos (por ejemplo, vivienda, salud conductual).

Logística

- Las demostraciones de comida y las clases de cocina ser un desafío para lograr que las personas asistan por diversas razones. Es importante considerar el conocimiento básico de los participantes, las posibles barreras para asistir, las necesidades de personal y los requerimientos de instalaciones y almacenamiento.

Contenido

- Encuentre formas de involucrar a los miembros de la comunidad en el desarrollo de recetas que les resulten familiares y al mismo tiempo ofrezcan oportunidades para experimentar nuevas cocinas.
- Más allá de las recetas, las personas pueden beneficiarse al aprender habilidades con el uso adecuado del cuchillo, seguridad alimentaria y otras habilidades para la vida.

What are your thoughts about the structure, logistics, and content of nutrition and culinary education?

¿Cuáles son sus ideas sobre la estructura, la logística y el contenido de la educación nutricional y culinaria?