



ES HORA DE DECIR ADIÓS A LA VAJILLA DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO

EQUIPO DE HERRAMIENTAS COMERCIAL

Resumen de equipo de herramientas comercial

Este equipo de herramientas sirve como guía para apoyar a los vendedores de comida a cumplir la Ordenanza de vajilla reutilizable del condado de Marin. Este equipo de herramientas incluye metas de cumplimiento, información de la ordenanza, beneficios de la ordenanza, preguntas frecuentes y recursos gratis disponibles.

Metas de cumplimiento del negocio

Cambie los envases de plástico y papel recubierto en plástico a envases reutilizables, productos para llevar completamente de aluminio o fibras naturales compostables, además de implementar un cargo de \$0.25 por cada vaso desechable distribuido para lograr que su negocio cumpla con la Ordenanza de vajilla reutilizable para comida del condado de Marin. Las metas de cumplimiento del negocio incluyen:

- Identificar los productos prohibidos y reemplazar con alternativas (priorizar la compra de vajilla reutilizable).
- Aprender y aplicar prácticas recomendadas innovadoras de implementación de sistemas de vajilla reutilizable.
- Capacitar al personal de servicio de comidas sobre los nuevos requisitos de la ordenanza.
- Aprender sobre las ventajas del cumplimiento, lo que incluye los beneficios ambientales y médicos, además de los ahorros en costos para los propietarios de empresas de comida.
- Promover el uso de vajilla alternativa y reutilizable en su negocio, con posters, volantes, dípticos de mesa, adhesivos para ventanas, listas de productos y gráficos en redes sociales.

Cuales son las jurisdicciones afectadas por la ordenanza?

Jurisdicciones	Participando en el condado EHS Program	Dia de adopcion y sitio de la ordenanza
Unincorporated Marin	Yes	Adopted 5/10/22[PDF]
Tiburon	Yes	Adopted 8/17/22[External]
Belvedere	Considering 10/9/23	
Corte Madera	No; Ciudad enforzara su propia ordenanza.	Adopted Town Specific Ordinance (9/19/23)[External PDF]
Fairfax	Yes	Adopted 4/5/23[External PDF]
Larkspur	Yes	Adopted 5/3/23[External PDF]
Mill Valley	Yes	Adopted 4/17/23[External PDF]
Novato	Yes	Adopted 5/9/23[External PDF]
Ross	Yes	Adopted 6/15/23[External PDF]
San Anselmo	Yes	Adopted 4/11/23[External PDF]
San Rafael	Yes	Adopted 5/15/23[External PDF]
Sausalito	Yes	Adopted 5/9/23[External PDF]

Componentes clave de la Ordenanza de vajilla reutilizable para comida

La ordenanza se aprobó el 10 de mayo de 2022 y está en vigor. Se iniciarán medidas de cumplimiento el 10 de noviembre de 2023.

- 1. Esta ordenanza se aplica a todas las entidades que venden comidas preparadas al público en el condado.** Esto incluye a restaurantes, supermercados y tiendas de productos gourmet, panaderías, comida para llevar, servicios rápidos, mercados de productores, camiones de comida, y otros negocios con permiso sanitario. (Excluyendo escuelas privadas y públicas).
- 2. Toda la vajilla desechable para comida para llevar debe ser de fibras naturales compostables (no bioplásticos).**
 - La vajilla de comida para llevar (por ej., platos, recipientes, vasos, bandejas) debe estar certificados por el Biodegradable Instituto de Productos Biodegradables (BPI).
 - Los accesorios de la vajilla de comida para llevar (por ejemplo, utensilios, pajillas, agitadores, envases de condimentos, forros para bandejas, etc.) deben ser de fibras naturales compostables y solo estar disponibles "a pedido" o en una estación de comida para llevar.
 - Se permite el aluminio.
- 3. Se deben usar vajilla y utensilios reutilizables si un cliente come en un restaurante.**
 - Los clientes que comen en el local deben recibir vajilla (por ej., platos, platos hondos, vasos, y charolas) y utensilios reutilizables.
 - Se permiten los accesorios de fibras naturales compostables.
- 4. Un cargo de \$0.25 por vasos desechables.**
 - Retenido por el vendedor de comida.
 - El cargo se debe detallar en el recibo del cliente.
 - Excepciones para los clientes de CalFresh/SNAP y WIC.
- 5. Los botes de basura, reciclaje y orgánicos deben estar en la parte delantera (para los clientes) y de atrás del establecimiento (para los empleados) con rotulación con mucha gráfica.**

Términos

Los términos definidos abajo se utilizan a lo largo de este documento y en el texto de la ordenanza:

- **Vajilla no reutilizable apta** quiere decir que el artículo o producto diseñado para desecharse tras un uso está: (1) aceptado por el condado, por medio de su programa de recolección para compostaje, como Compostable, según lo identifica el director adjunto de los Servicios de Salud Ambiental o la persona designada; (2) certificado por Registración BPI u otra certificación externa de productos reconocida por el condado a través del director adjunto de los Servicios de Salud Ambiental o la persona designada para garantizar que el artículo esté libre de químicos dañinos, entre los que se incluyen los químicos fluorados, entre otros, que pueden haberse usado en la fabricación de vajilla; y (3) fabricados completamente de fibras naturales, según se define abajo, lo que incluye, entre otros, papel, madera o fibras de caña de azúcar.

- **Accesorio de vajilla apto** quiere decir que es un artículo o material (1) aceptado en el programa de recolección de compostaje del condado, como compostable; y (2) fabricado completamente de fibras naturales.
- **Plásticos compostables o plásticos biodegradables/bioplásticos** se refiere a productos desechables fabricados en ácido poliláctico (PLA), que requiere una serie específica de condiciones para compostarse o biodegradarse, que no existe en el condado o la región. Estos productos se consideran no aptos. Los bioplásticos a veces se etiquetan como "compostable", "biodegradable", "biológico" o "PLA".
- **Vendedores de comida** se refiere a todos los vendedores, según se describen en la sección 113789 del Código de Alimentos Minoristas de California. Esto incluye, sin limitación: restaurantes, bares, supermercados, tienda gourmet, panadería, establecimiento de servicio de comidas (para llevar, servicio rápido, servicio completo), escuelas públicas y privadas, camiones de comida, restaurantes itinerantes, carritos, mercados de productores, catering, operaciones de microempresa de cocina en casa, operaciones de producción de comida casera, vender comidas preparadas para que se consuman dentro y fuera de las instalaciones ubicadas o que operan dentro del condado.
- **Fibra natural compostable** se refiere a fibras no sintéticas, basadas en plantas, lo que incluye, sin limitación, papel, madera, bambú, hoja de palma, paja de trigo o caña de azúcar. Las fibras naturales no incluyen el plástico o revestimiento de plástico de ningún tipo.
- **Vajilla reutilizable:** Vajilla y accesorios de vajilla, entre los que se incluyen platos, platos hondos, vasos, jarros, charolas, copas, pajillas, agitadores, envases de condimentos, utensilios, etc., que se fabriquen con materiales duraderos y estén específicamente diseñados y fabricados para lavarse, desinfectarse, y utilizarse repetidamente durante un período prolongado, y son aptos para el lavado y la desinfección según las reglamentaciones aplicables.

Beneficios de implementar la ordenanza de vajilla

La Ordenanza de vajilla reutilizable otorga muchos beneficios a su negocio en el condado de Marin, entre los que se incluyen:

- **Ahorros en los costos:** aunque implica algunos costos iniciales adicionales, los vendedores de comida ahorran dinero evitando la compra y los costos de desecho de los artículos de un solo uso. Los vendedores de comida también pueden experimentar ahorros en los costos mediante la reducción de los servicios de transporte, debido a la reducción en el volumen de los artículos para el vertedero/campo de tierra.
- **Beneficios ambientales:** reemplazar los productos desechables de un solo uso con envases reutilizables puede disminuir la basura, evitar el daño a la vida marina y disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con la producción de productos desechables.
- **Beneficios para la salud:** la Ordenanza de vajilla reutilizable solo permite el uso de vajilla a base de fibras naturales libres de todos los químicos fluorados agregados intencionalmente. Los químicos fluorados son químicos sintéticos que se usan comúnmente en la vajilla desechable como revestimiento que ayuda a los materiales a ser resistentes al calor y la grasa. Estos químicos permanecen en el entorno durante un tiempo prolongado y pueden afectar la salud humana.

Recursos

Los siguientes recursos son útiles para comprender la Ordenanza de vajilla reutilizable:

- [Ordenanza de vajilla reusable del Condado de Marin](#)
- [Equipo de Herramientas donde encontrar alternativas para el cumplimiento](#)
- [Excepciones temporalmente de la Ordenanza de Vajillas del Condado de Marin](#)
- [Preguntas frecuentes](#) sobre la Ordenanza de vajilla reutilizable
- [Guía de productos para vajilla](#) (recurso útil para vajilla), desarrollado por Zero Waste Marin
- [Guía de compra de vajilla y accesorios de vajilla aptos](#), desarrollados por el pueblo de San Anselmo (*útil para vajilla y accesorios de vajilla reutilizables*)
- Guía para empaquetado reutilizable [de la Sustainable Packaging Coalition](#)
- [Upstream Solutions](#) ofrece un directorio de servicios para la reutilización, además de estudios de casos de restaurantes que crearon programas reutilizables internos en lugar de contratar a externos
- [Calculadora de costo beneficio de la vajilla](#) de Rethink Disposable: Busque el uso anual actual y el costo de un artículo de vajilla desechable y proyecte las reducciones y ahorros en costos que se pueden lograr mediante la implementación de un producto reutilizable

¿A quién puedo contactar con preguntas relacionadas con la Ordenanza de vajilla reutilizable?

Email foodware@marincounty.org o llame al Departamento del Servicio de Salud Ambiental al 415-473-6907.

Además,

Por qué debería participar mi negocio: ¿Por qué el plástico es un problema?

- La vajilla desechable, entre los que se incluyen vasos, utensilios, platos y tapas, se usan menos de 30 minutos antes de tirarlos a un vertedero.
- La vajilla desechable contamina la calle, las playas y los colectores pluviales a tasas más altas que otros artículos.
- El daño ambiental por la basura de plástico hace que disminuya la biodiversidad, la salud humana, física y mental, y contamina los ecosistemas naturales menguantes.

¿Por qué los plásticos compostables o bioplásticos están prohibidos?

La ordenanza del condado prohíbe el uso de vajilla de bioplásticos porque:

- La mayoría de los bioplásticos contienen químicos dañinos, como PFA y PFOS.
- Los bioplásticos no siempre se descomponen durante el proceso de compostaje.
- Los bioplásticos se ven muy parecidos a sus equivalentes de plástico durante el proceso de compostaje, lo cual puede complicar la clasificación para el compost y contaminar la cadena de desechos, lo que incluye la rehabilitación de la tierra.
- Cuando los bioplásticos terminan en los océanos y bahías, se comportan de manera similar a los plásticos normales en la forma en que se descomponen, lo que daña la vida marina y la biodiversidad.

Localmente, cerca del 90 por ciento del material orgánico de Marin (restos de comida, papel ensuciado con comida y podas de jardines) se procesa de manera local en el establecimiento de compostaje WM EarthCare™, ubicada en Redwood Landfill en Novato no incorporado. Las instalaciones producen fertilizante aprobado para la agricultura orgánica, que no puede aceptar bioplásticos.

¿Cuánto tiempo me queda hasta que mi negocio deba cumplir?

La ordenanza se comenzará a aplicar el 23 de noviembre de 2023.

¿Cuáles son las multas por incumplimiento?

- \$100.00 por una primera infracción
- \$200.00 por una segunda infracción dentro de 12 meses
- \$500.00 por la tercera infracción e infracciones adicionales dentro de 12 meses

No pagar las infracciones evaluadas durante más de un año constituye un acto perjudicial y queda sujeto a los procedimientos de eliminación de acto perjudicial del Capítulo 1.05 del Código del condado de Marin, lo que incluye el pago de multas civiles de hasta \$2,500 por infracción por día y fiscalización, y otros costos de eliminación en los que incurra el condado.

¿Hay exenciones a la ordenanza? Si es así ¿cuáles son?

Se incluyen las siguientes exenciones en la ordenanza:

- Los establecimientos de comida pueden usar servicios desechables para la comida fabricados completamente de aluminio.
- Las pajillas desechables de un solo uso se pueden proporcionar solo a pedido a los clientes con necesidades médicas. Las instalaciones de atención médica pueden distribuir pajillas plásticas desechables, de un solo uso sin que los pacientes lo soliciten.
- Las áreas de servicio desde la ventanilla o las plataformas de servicio de entrega de comida a domicilio pueden distribuir pajillas y forros para vasos sin que el cliente lo solicite.
- El condado revisará y publicará anualmente una lista de artículos de servicio para la comida para los cuales no hay una alternativa comercialmente disponible y eficaz. Los artículos de esta lista no estarán sujetos a fiscalización. [Excepciones temporales de la ordenanza del Condado de Marin.](#)

¿Los artículos reutilizables son seguros de usar?

Según la última información publicada por los CDC, la vajilla reutilizable es segura tanto para (1) comer en establecimientos, y (2) servicios de entrega a domicilio o retiro de comida, proporcionados por los proveedores de servicio (por ej., Dishcraft, Dispatch Goods, SparkISF, etc.), incluso durante el COVID-19, siempre que los proveedores de comida y proveedores de servicios cumplan con el Código de Salud Pública de California, las directrices locales de seguridad para el COVID-19 y otras reglamentaciones aplicables.

¿Es seguro que los clientes lleven sus propios reutilizables?

Sí. Según la legislación [AB 619](#), los clientes pueden llevar sus propios reutilizables (vasos y envases) para que los llenen en el establecimiento de comida si cumplen con tres requisitos:

1. Los envases de propiedad de los clientes deben estar aislados de la superficie de servicio o la superficie se debe desinfectar después de cada llenado.
2. El establecimiento de comida debe preparar, mantener y cumplir procedimientos por escrito que aborden la prevención de la contaminación cruzada y el desecho de aguas residuales.
3. El establecimiento de comida debe garantizar el cumplimiento con el requisito de lavado de manos especificado en el Código de Alimentos Minoristas de California (California Retail Food Code, CRFC).

¿Qué materiales de vajilla se consideran a base de fibras?

- Los materiales de vajilla a base de fibras incluyen bambú, caña de azúcar, paja de trigo y papel sin recubrir.
 - Como recordatorio, busque palabras clave, como "a base de fibras", "sin revestir" y "no recubierto".

- Toda la vajilla (no los accesorios) deben estar certificados por el Instituto de Productos Biodegradables (BPI).
- Los productos de plástico compostable no cumplen la ordenanza.
 - Asegúrese de evitar "PLA", "PFAS", "Plástico compostable", y productos "recubiertos de plástico".

¿Qué tipo de artículos de vajilla hay disponibles para la comida caliente?

Actualmente los vasos o platos hondos están exentos, pero hay platos y tapas a base de fibras que cumplen con la ordenanza que se pueden usar. Esta lista contiene muchos productos aceptables no revestidos con bioplásticos y basados en fibras: [Lista de vajilla y accesorios de vajilla permitidos.](#)

¿Hay costos extra por el lavado de reutilizables? ¿Hay ahorros en el uso de agua?

El uso de agua a nivel industrial y de los lavavajillas comerciales está diseñado para ahorrar agua y energía.

- Mediante la mitigación de los costos con los reutilizables en lugar de desechables, los negocios ahorran en promedio \$500 a \$1500 por año, según el volumen de los pedidos, según los estudios de ReThink Disposables.
- Los restaurantes que usan un fregadero con tres compartimientos pueden disminuir el uso de agua si invierten en un raspado de platos o [platescrape](#), una herramienta de ahorro de agua y tiempo que se utiliza en lugar de una válvula de rociado previo al enjuague. Esta herramienta elimina la necesidad del prelavado.

¿Fabricar artículos reutilizables es menos costoso que fabricar desechables?

Los artículos reutilizables están diseñados para ser más duraderos, de manera que se pueden usar reiteradamente y la huella ambiental de su fabricante es casi tan alta como la de un artículo desechable si se compara la producción por cada artículo. Sin embargo, los beneficios a largo plazo son considerables.

- Mediante la reutilización del artículo varias veces, el "impacto por uso" va disminuyendo con el tiempo.
- El uso continuo de desechables, que requiere inversión en materiales nuevos y esfuerzos para aumentar las tasas de reciclaje y compostaje, tiene un costo más elevado en el tiempo.

Estudios de casos

Los negocios en todo el país han demostrado exitosamente que es posible y beneficioso cambiar a reutilizables. De hecho, los proveedores de servicios de comida han observado ahorros en el costo de ciclo de vida, un promedio de \$3,000 a \$7,000 anualmente, por cambiar de vajilla desechable a reutilizable. ReThink Disposable, una organización sin fines de lucro que trabaja con restaurantes para hacer el cambio de desechables a reutilizables, informa que los restaurantes pudieron lograr ahorros superiores al costo de hacer el cambio solo en el primer año, y la mayoría de los restaurantes lograron ahorros significativos en el tiempo.

ESTUDIO DE CASOS 1

Cybelle's Pizza, ubicado en San Francisco, ofrece servicios de comida en el local y pedidos para llevar. En 2018, el 50 % de su negocio ofreció servicios para llevar y entregas a domicilio, con aproximadamente trescientas transacciones por día. Mediante el cambio de platos de papel, cajas para pizza y vasos desechables a reutilizables para los clientes que comen en el local y cambiar de varios dispensadores de servilletas a uno solo en el centro, en un año Cybelle's Pizza:

- **Redujo sus desechos en 2,146 libras**
- **Ahorró \$1,579 con un costo mínimo de organización de \$84.43**

ESTUDIO DE CASO: Cybelle's Pizza

**ReThink
Disposable**
STOP WASTE BEFORE IT STARTS

PERFIL EMPRESARIAL

Nombre: Cybelle's Pizza
Tipo de negocio: Pizza rápida y casual por porción
Lugar: San Francisco, CA
Comida en el local: 20 asientos
Comida para llevar: Sí
Lavado de vajilla y utensilios: Sistema de tres fregaderos
Empleados: 10

Cybelle's Pizza es una cadena de pizza rápida y casual en el Área de la Bahía que tiene ocho sucursales. El restaurante que participó en el programa está ubicado en una zona muy urbana de San Francisco. El 50 % de los negocios ofreció servicios para llevar y entregas a domicilio, con aproximadamente trescientas transacciones por día. Los clientes seleccionan de un panel de menú y hacen pedidos con el cajero. El cajero pregunta si la orden es para comer en el restaurante o para llevar. Por lo general, el personal limpia las mesas, pero también hay un bote de basura disponible para los clientes.



Tener un dispensador de servilletas central único y eficiente con señalización redujo el uso de servilletas.

Prácticas de empaquetado antes de Rethink Disposable:

- ➔ La pizza se sirve en platos de papel y cajas individuales desechables para porciones de pizza para comer en el local.
- ➔ En la estación de agua de autoservicio se utilizan vasos de agua de plástico desechables.
- ➔ Dispensadores de servilletas a granel en cada mesa.



Ayman, el dueño de Cybelle's Pizza en Bush Street, ha sido desafiado a implementar los utensilios de servicio de comida reutilizables en su restaurante de estilo rápido y casual. El 50% de su negocio atiende pedidos para llevar y a clientes que compran porciones para llevar. Sin embargo, él reconoció los posibles ahorros de costos si implementara artículos reutilizables para sus clientes en el local.

Recomendaciones implementadas:

- ➔ Se sustituyeron los platos de papel desechables y las cajas de pizza desechables por platos reutilizables para comer en el local.
- ➔ Se sustituyeron los vasos de plástico desechables por vasos reutilizables para la estación de agua de autoservicio.
- ➔ Se redujo el uso de servilletas colocando un eficiente dispensador de servilletas ubicado en el centro.

Las recomendaciones de **ReThink Disposable** se centraron en el empaquetado desechable para la parte de consumo en el local del negocio. night and weekend shifts. Los horarios prolongados y hasta tarde y la rotación del personal y los conductores hizo que este negocio fuera un desafío único. El uso de artículos reutilizables es más fácil durante el almuerzo, más difícil en la cena con más clientes y un personal nocturno menos comprometido, y extremadamente difícil tarde por la noche, temprano en la mañana y los fines de semana debido a la multitud "animada" que entra en esos horarios. Incluso frente a estos desafíos, los resultados de este programa mostraron una disminución significativa en los artículos desechables. Ayman continuará trabajando con el personal para aumentar el uso de artículos reutilizables durante los turnos de la noche y los fines de semana.



Los platos de papel desechables se sustituyeron por platos reutilizables.

Ayman Shehadel, propietario: "Esta es una gran ayuda para que las pequeñas empresas reduzcan los costos de operación mediante la reducción de los costos de compra y de eliminaciones."

ESTUDIO DE CASO: Oren's Hummus



PERFIL EMPRESARIAL

Nombre: Oren's Hummus

Lugares: Palo Alto, CA

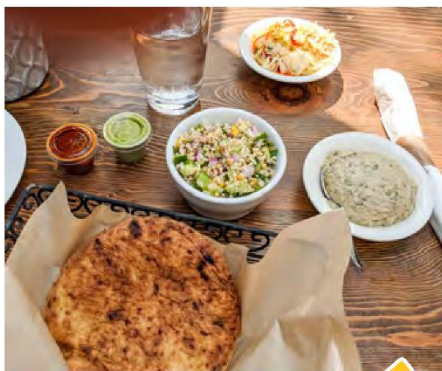
Comida en el local:

Antes de la pandemia = 48
Durante la pandemia = 70 al
aire libre y 22 adentro

Comida para llevar: Sí, 98%

Lavado de vajilla y utensilios: Sí

Empleados: 20



Antes y después:
Oren's se convirtió en 100 %
reutilizable para comer en el
lugar al pasar a envases de
salsa de acero inoxidable.



Prácticas de empaquetado antes de Rethink Disposable:

- Envase de plástico desechable de una sola porción con tapa para los condimentos que se sirve a los clientes que comen en el local.

Recomendaciones implementadas:

- Vasos de acero inoxidable para clientes que comen en el local.



odo empezó con el deseo de un plato grande de hummus cremoso, como en su casa en Tel Aviv. Hoy en día, Oren Dobronsky, su esposa Nancy y el resto de su equipo tienen un servicio de comidas, delicias empaquetadas y múltiples restaurantes. Desde el comienzo de la pandemia del COVID-19, Oren ha servido más de 7,000 comidas a los socorristas y a los necesitados.

Con solo un cambio en todos los restaurantes, Oren's elimina el uso anual de **130,357 unidades** de empaques plástico de un solo uso, reduce su generación de basura en 527 libras y obtiene un ahorro de costos netos continuo de casi **\$1,720** por año. Para hacer este cambio, Oren's invirtió apenas \$278 por 1,100 tazas de acero inoxidable. Esta inversión fue subvencionada por un subsidio de la Ciudad de Palo Alto para apoyar la misión de cero residuos de la ciudad.

EL RESULTADO FINAL

- \$1,720 en ahorros de costos netos totales anuales
- Reducción de 130,357 artículos de plástico de un solo uso al año
- Reducción anual de 527 libras de residuos



"Estos vasos de metal son increíbles"

— Mike, Oren's Hummus Manager

El especialista de ReThink Disposable, Ariel Fournier, con Mike, gerente de Oren's Hummus



ReThink Disposable es un programa del Clean Water Action and Clean Water Fund que se realiza en asociación con empresas locales y agencias gubernamentales. Una lista cambiante de financiadores públicos y privados da su generoso apoyo para el programa. Para obtener más información sobre el programa, sus socios y financiadores, visite: www.rethinkdisposable.org

Tel. (415) 369-9160 ext 308 • ReThinkDisposable@cleanwater.org • www.rethinkdisposable.org



materiales promocionales

Los siguientes materiales promocionales están disponibles para demostrar el cumplimiento de su negocio con la Ordenanza de vajilla reutilizable y educar a sus clientes. Los materiales promocionales incluyen letreros, afiches, tarjetas para las mesas y volantes.



ES HORA DE DECIR ADIÓS a la vajilla de plástico de un solo uso

Reemplazar los productos desechables de un solo uso con envases reutilizables puede disminuir la basura, evitar el daño a la vida marina y disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con la producción de productos desechables.

Nuestra planta local de compost orgánico no puede aceptar materiales sintéticos. La vajilla de bioplástico, comúnmente denominada "compostable", no siempre es compostable ni degradable y puede contener sustancias químicas tóxicas. Las instalaciones de compostaje del Condado de Marin descartan esos artículos, que se envían al vertedero. Asimismo, muchos plásticos y papeles revestidos de plástico ya no se pueden comercializar a los recicladores y deben enviarse al vertedero.

Los miembros de la comunidad piden una mejor solución.

ORDENANZA DE VAJILLA REUTILIZABLE: CÓMO FUNCIONA



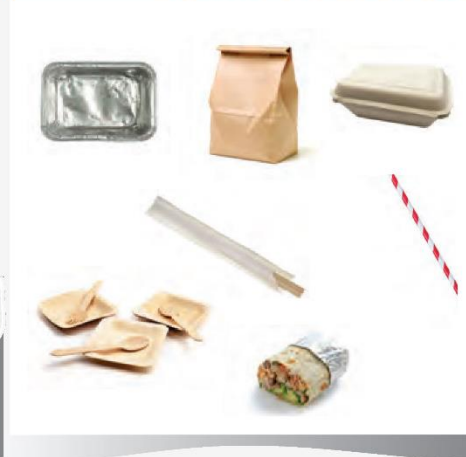
Traer su propio artículo reutilizable es **MEJOR**



Al comer en un restaurante, **se debe dar vajilla y utensilios reutilizables**. Los clientes pueden llevar sus propios recipientes reutilizables limpios para pedir para llevar.



Los materiales compostables y el aluminio **están bien**.



Toda la vajilla para llevar (platos, recipientes, vasos, utensilios, pajillas) debe ser de **fibra natural compostable o completamente de aluminio y solo está disponible previa solicitud**. Se añadirá un cargo de \$0.25 por vasos desechables.



El plástico y el papel con revestimiento de plástico **están PROHIBIDOS**



Los recipientes de plástico y de papel con revestimiento de plástico están prohibidos. Muchos recipientes de papel están forrados con una fina película de plástico y no pueden reciclarse o compostarse. **NO** se permiten los bioplásticos marcados como "compostables".

QUÉ ESPERAR

El Condado de Marin adoptó la Ordenanza en mayo de 2022, que ya está en vigor.

Se espera que algunas o todas las ciudades y pueblos del Condado de Marin también la adopten. El cumplimiento de la entrada en vigor comienza en noviembre de 2023, 18 meses después de la adopción de la Ordenanza. La difusión continuará hasta entonces para asegurar que nuestras comunidades estén equipadas y listas para cumplir con la ordenanza en noviembre de 2023, y para dar tiempo a los negocios para usar sus suministros existentes y obtener productos compatibles.

Para obtener más información, incluyendo una copia del proyecto de ordenanza, visite:

www.marincounty.org/foodware



Orientación sobre los reutilizables

para los establecimientos de servicios de comidas del condado de Marin

Los clientes de los restaurantes del condado de Marin pueden llevar sus propios recipientes reutilizables para la comida para llevar. ¿Cómo influye esto en las empresas?

Del Código de Alimentos Minoristas de California 114121:

- ▶ Los clientes pueden traer sus propios recipientes limpios y reutilizables* para llenarlos con las comidas compradas. Los recipientes que cumplen los requisitos están diseñados para ser reutilizados y son adecuados para los alimentos que se compran.
- ▶ Las empresas deben mantener procedimientos escritos para evitar la contaminación cruzada. Estos procedimientos deben estar disponibles para los inspectores que los soliciten.
- ▶ Los empleados deben lavarse las manos después de manipular los recipientes de los clientes.
- ▶ Los recipientes de los clientes se deben llenar en un proceso libre de contaminación. Si el envase del cliente entra en contacto con una superficie donde hay comida, se debe desinfectar la superficie inmediatamente después.
- ▶ Los recipientes de consumo que no son específicos para comidas (por ejemplo, botellas de agua, frascos o cantimploras) se pueden llenar en una máquina o sistema de venta de agua.



Escanee el código de la izquierda o visítenos en línea para obtener más información.

www.marincounty.org/foodware



¿Cansado de la basura?

Es hora de elegir los reutilizables

¡Ayúdenos a eliminar los
productos desechables de un solo
uso en el condado de Marin!

¿Sabía usted?: Los clientes de los
restaurantes del condado de Marin
pueden llevar sus propios recipientes
reutilizables para la comida para llevar.

Escanee el código de la
derecha o visítenos en línea
para saber más sobre
cómo usar los reutilizables
en su próximo pedido de
comida para llevar.



www.marincounty.org/foodware

Adiós a los **desechables** de un solo uso

¡Ayúdenos a decir adiós a los residuos!

En un esfuerzo por reducir los residuos de plástico en el condado de Marin y proteger nuestros valiosos ecosistemas marinos locales, presentamos algunos cambios importantes:

1

Todos nuestros utensilios para el servicio de comidas son ahora **100 % compostables** (hechos de fibra natural) o **100 % reciclables** (todos de aluminio).

2

Los recipientes, utensilios y servilletas para llevar solo están **disponibles si se solicitan**.

3

Los vasos desechables están disponibles por **25¢**.

4

Los clientes pueden traer sus propios vasos y recipientes reutilizables.



Obtenga más información en
www.marincounty.org/foodware

¡Traiga sus propios reutilizables!

¡Ayúdenos a decir adiós a los residuos!

Al igual que nuestros clientes, queremos reducir los residuos de los productos desechables de un solo uso. Para reducir la cantidad de residuos, invitamos a nuestros clientes a que traigan recipientes reutilizables desde sus casas. Con su apoyo, podemos hacer la diferencia.

Se aceptarán recipientes:

- Vacíos
- Limpios y secos
- Que sean grandes para contener todas las comidas
- Seguros y adecuados para las comidas que usted pida



Obtenga más información en
www.marincounty.org/foodware



Es hora de elegir los reutilizables



¡Ayúdenos a eliminar los productos
desechables de un solo uso en el
condado de Marin!