



PROYECTO DE LEY DEL SENADO 1383 DESVÍO DE ORGÁNICOS Y RECICLAJE ¿ESTÁ EN CUMPLIMIENTO?



¿CÓMO AFECTA ESTO A MI NEGOCIO O PROPIEDAD?

Las empresas y propiedades multifamiliares están obligadas a:

- Suscribirse al servicio de reciclaje y/o recolección de desechos orgánicos brindado por Burrtec. (El cliente debe asegurar los contenedores provistos por Burrtec. En caso de pérdida o robo, los clientes son responsables por el costo de reemplazo del contenedor).
- Proporcionar anualmente información a los empleados, contratistas, inquilinos y clientes sobre el reciclaje, requisitos de recolección de desechos orgánicos y la clasificación adecuada de materiales.
- Asegúrese de que los empleados, contratistas, inquilinos y clientes tengan acceso a una cantidad, tamaño y ubicación adecuada de contenedores con etiquetas y colores apropiados.
- Proporcionar contenedores para la recolección de todos los flujos de desechos, incluida la basura, los desechos de comida y reciclables en todas las áreas donde se proporcionan contenedores de eliminación para los clientes, excepto baños.
- Proporcionar información a los nuevos inquilinos antes o dentro de los 14 días de la ocupación del local.
- Prohibir a los empleados depositar desechos orgánicos y reciclaje en un contenedor no designado para recibir esos tipos de materiales.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS ADICIONALES?

Supermercados, tiendas de abarrotes, proveedores de servicios de comida, distribuidores, o los vendedores de comida al por mayor tienen requisitos adicionales de recuperación de desechos de comida, tales como:

- No estropear intencionalmente comida comestible que se pueda recuperar mediante una organización o servicio de recuperación de comida.
- Hacer arreglos a través de un contrato con una organización o servicio de recuperación de comida para recuperar comida comestible que sería redistribuida para el consumo humano.

¿POR QUÉ LOS DESECHOS ORGÁNICOS SON UN PROBLEMA?

- La agencia estatal CalRecycle informa que los desechos orgánicos en los vertederos representan el 20 por ciento del gas metano generado en California y que las reducciones de emisiones de metano ayudan en la lucha contra el cambio climático.

CONSEJOS PARA GENERADORES DE COMIDA COMESTIBLE PARA PREVENIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

A continuación se muestran algunas formas en que las empresas pueden reducir los desechos de comida:

- **Planificar y realizar un seguimiento:** planifique las comidas en función de la demanda y realice un seguimiento del desperdicio para identificar áreas de mejora.
- **Diseño de menú:** cree menús especiales que utilicen ingredientes que estén cerca de su fecha de vencimiento. Elimine los artículos que no se vendan bien.
- **Capacitación del personal:** Capacite al personal sobre cómo minimizar los desechos de comida, incluido el manejo adecuado de la temperatura y la rotación.
- **Almacene los alimentos adecuadamente:** guarde los alimentos en el refrigerador y use recipientes herméticos para los granos.
- **Monitorear la producción:** pesar los alimentos en cada etapa de producción para identificar y corregir las pérdidas de producción.

Para obtener más información sobre los requisitos de los desechos de comida, visite calrecycle.ca.gov