



Recuperación de Alimentos y Reciclaje de Residuos Orgánicos Requisitos para los negocios de primer nivel

Usted está recibiendo esta información porque su negocio ha sido designado como generador comercial de alimentos comestibles de primer nivel de acuerdo con los mandatos de la ley estatal SB 1383.

Entre los generadores comerciales de alimentos de primer nivel se incluyen

- ✓ Supermercados con ventas brutas anuales de \$2,000,000 o más.
- ✓ Mercados con una superficie total de 10,000 pies cuadrados o más.
- ✓ Proveedores de servicios de alimentación.
- ✓ Distribuidores de alimentos.
- ✓ Vendedores mayoristas de alimentos.



La ley estatal SB 1383 requiere que los negocios designados de primer nivel donen los excedentes de alimentos comestibles a las organizaciones de recuperación de alimentos. La ley estatal también requiere que estos negocios reciclen los residuos orgánicos (desechos de comida no comestibles, papel manchado de comida y desperdicio de jardinería) a partir del **1 de enero de 2022**. Para más información, visite recyclingworks.com.

Por qué esta ley es importante



REDUCE EL METANO - la descomposición de los residuos orgánicos en los rellenos sanitarios emite metano, un gas que atrapa el calor del sol, contribuye al cambio climático y es **84 veces más potente que el dióxido de carbono**.



CONSERVA EL ESPACIO DEL RELLENO SANITARIO - El relleno sanitario de Miramar está alcanzando su capacidad. **Aproximadamente el 39% del material que se envía a Miramar es residuo orgánico**. La donación de alimentos comestibles y el reciclaje de residuos orgánicos ayudarán a prolongar la vida útil del relleno sanitario.



ALIMENTA A LA GENTE - Cada año se desperdician más de seis millones de toneladas de comida, mientras **millones de californianos sufren de inseguridad alimentaria, incluyendo uno de cada cinco niños**.



Estamos aquí para ayudar



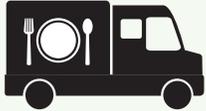
El personal de la ciudad puede proporcionar la siguiente asistencia técnica gratuita para ayudar a su negocio:

- Buenas prácticas para prevenir el desecho de alimentos.
- Establecer un programa de recuperación de alimentos.
- Establecer la recolección de residuos orgánicos in situ.
- Proporcionar visitas al sitio y educación del personal.

Envíe un correo electrónico a sdrecyclingworks@sandiego.gov o llame al 858-694-7000 para solicitar asistencia.



Cumplimiento de la recuperación de alimentos



ASOCIACIÓN PARA LA RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

Haga arreglos con una **organización o servicio de recuperación de alimentos** para recoger alimentos comestibles o acepte alimentos comestibles que su negocio traslade a sus instalaciones. Se requiere contrato o acuerdo por escrito.

Vea la **lista de organizaciones de recuperación de alimentos** en San Diego: sandiego.gov/foodrecoverylist



ESTABLECER PROCESO DE SEPARACIÓN / ALMACENAJE

Separe todos los alimentos comestibles de los que de otro modo se tirarían. Los alimentos servidos previamente a los clientes no pueden ser donados.

Examine los alimentos en busca de deterioro y revise los paquetes en busca de agujeros, sellos rotos o latas abolladas o abultadas.

Almacene los alimentos de forma segura en contenedores sanitarios y de grado alimenticio. De acuerdo con el Departamento de Salud y Medio Ambiente del Condado de San Diego, almacene la comida caliente a 135°F o más, la comida fría a 41°F o menos, o congele la comida por debajo de 32°F.

Mantenga los siguientes registros
Lista de todas las organizaciones de recuperación de alimentos que recogen o reciben sus alimentos comestibles (con nombre, dirección e información de contacto).

Copias de todos los contratos o acuerdos por escrito.

Tipos de comida recuperada y frecuencia de donación.

Cantidad de alimentos comestibles recuperada en libras por mes.



REQUISITOS DE MANTENIMIENTO DE REGISTROS

¿Sabía que...?

- La Ley del Buen Samaritano protege a los negocios de la responsabilidad al donar a una organización de recuperación.
- La recuperación de alimentos puede potencialmente ahorrarle dinero a su negocio a través de los beneficios fiscales proporcionados por el Servicio de Impuestos Internos. Póngase en contacto con un preparador de impuestos para obtener orientación.



Cumplimiento del reciclaje de residuos orgánicos



CONTENEDORES EXTERIORES Y RECOGIDA

Contrate a un **recolector de basura certificado para el servicio de desechos de comida no comestibles y el papel manchado de comida** al menos una vez por semana y para el **desperdicio de jardinería y residuos de madera no peligrosos** al menos dos veces al mes.

Las empresas que realizan **autotransporte, transporte de regreso o servicio compartido** deben presentar los documentos al Departamento de Servicios Ambientales de la Ciudad.

Asegúrese de cerrar bien las tapas, **para evitar el escape de líquidos y a prueba de roedores.**

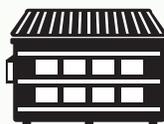
Colóquense en **ubicaciones convenientes** al lado de la basura o áreas de eliminación.



CONTENEDORES INTERIORES

Colóquense en **ubicaciones convenientes** donde se generen residuos orgánicos o desechos de comida.

Etiquete de forma clara "Solo residuos orgánicos" o "Solo desechos de comida."



LETREROS

Coloque **letreros en todos los contenedores interiores y exteriores, áreas de almacenaje, y recintos** que muestren una lista de materiales aceptables.

Los contenedores exteriores deben mostrar el nombre y el teléfono del transportista.



EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

Notifique al personal sobre el programa de reciclaje de residuos orgánicos, los materiales aceptables y la ubicación de los contenedores una vez al año o más.

Proporcione educación a los empleados anualmente, a las nuevas contrataciones y cuando haya cambios en el programa de reciclaje.