

# Condado de Fresno

Boletín



Sustainability in Action

## Requisitos de reciclaje del Estado de California: Ley del Senado (SB) 1383 y Ley de la Asamblea (AB) 341

La Ley de la Asamblea 341 (AB 341), también conocida como la ley de Reciclaje Comercial Obligatorio (MCR, por sus siglas en inglés), entró en vigor el 1 de julio de 2012. La AB 341 requiere que todos los negocios que generen cuatro (4) yardas cúbicas o más de residuos sólidos por semana, así como las viviendas multifamiliares de cinco o más unidades tengan un programa de reciclaje tradicional.

La ley estatal 1383 (SB 1383), también conocida como Ley de Reciclaje Obligatorio de Productos Orgánicos de California, entró en vigor el 1 de enero de 2022. La ley SB 1383 obligará a todos los residentes, empresas y departamentos a disponer de un contenedor de reciclaje de orgánicos. El contenedor debe incluir desechos de comida y de jardinería. Para más información sobre AB 341 y SB 1383, póngase en contacto al **559.250.1939**.

### Eliminar los desechos de comida

Residentes del condado de Fresno: ¡hagan su parte con el contenedor verde! Los desechos de comida son el flujo de residuos más importante de California. Cada año, más de 6 millones de toneladas de desechos de comida van a parar a los basureros.

#### ¿Qué son los residuos orgánicos?

Los residuos orgánicos son desechos de comida como cáscaras de verduras y frutas, restos de carne, cáscaras de huevo y frutos secos, pan y cereales, pasta y arroz, así como residuos de jardín, como plantas y flores, recortes de hierba y podas de árboles y arbustos.

**¡Para 2025, California debe reducir en un 75% la cantidad de residuos orgánicos depositados en basureros!**

#### Los residuos orgánicos se convierten en compost.

- Reciclar los residuos orgánicos los mantiene fuera de los basureros y evita los supercontaminantes, como el metano.
- Evitar la contaminación por metano mejora la calidad del aire en el Valle Central.
- El compost tiene muchas ventajas, como la mejora del suelo y los cultivos, la conservación del agua, el control de la erosión y muchas más.

#### Lo mejor es prevenir los residuos

- Desarrolle una rutina de planificación de comidas.
- Prepare comidas con porciones más exactas.
- Organice el almacenamiento de comida en su casa.
- Controle las fechas de caducidad en las etiquetas de la comida.
- Utilice la comida sobrante en futuras comidas.

**Para ayudarle a empezar, el Condado está proporcionando a cada cliente residencial de residuos sólidos un balde de cocina para usar en casa.**



#### Funciona así:

- **Preparación de la comida:** Deposite en el balde de la cocina las cáscaras de verduras y frutas, las cáscaras de huevo, los restos de carne y otros desechos de la preparación de alimentos.
- **Después de las comidas:** Deposite también las sobras en el balde de la cocina.
- **Balde lleno:** Lleve el balde a su contenedor verde y vacíelo.

#### ¡Evite plagas, olores y suciedad!

- Utilice una toalla de papel o una bolsa de papel para forrar el balde de la cocina.
- Espolvoree bicarbonato sódico en el balde de la cocina para reducir los olores.
- Vacíe el balde de la cocina en el contenedor verde en el exterior con regularidad y justo antes del día de recogida.
- Lava regularmente el balde de la cocina. Se recomienda lavarse las manos.
- Guarde los artículos más pequeños en una bolsa Ziploc y guárdelos en el frigorífico o el congelador hasta el día de la recogida.

#### ¡Fuera de casa!

- Ponga algunos recortes de jardín en su contenedor verde antes y después de añadir sus restos.
- Saque el contenedor verde todas las semanas, aunque no esté lleno.
- Enjuague su contenedor verde según sea necesario y espolvoree bicarbonato sódico en el fondo del contenedor.

Recuerde: NINGÚN TIPO DE BOLSA en el contenedor verde.