Clayton Soluciones Journal of Soluciones Comerciales de reciclaje y residuos



Sustainability in Action

¡Únase al programa de comercios ecológicos del condado de Contra Costa!

¿Tiene una empresa y quiere evitar la contaminación además de ahorrar energía y agua? Consulte el programa de comercios ecológicos del condado de Contra Costa, que forma parte de la red de comercios ecológicos de California y ayuda a las pequeñas y medianas empresas a encontrar formas de minimizar su efecto en el medioambiente.

Los comercios que participan en el programa pueden obtener créditos por sus prácticas ecológicas actuales e implementar nuevas medidas para eliminar o reducir los residuos generados, encontrar alternativas para materiales peligrosos, reducir el consumo de energía y agua, y mejorar la calidad del aire, aguas residuales y descargas de aguas pluviales para obtener la certificación de Comercio Ecológico. Las empresas, los organismos públicos y las organizaciones sin fines de lucro reúnen los requisitos para participar. Los comercios certificados obtienen un reconocimiento especial, aparecen en el directorio de Comercios Ecológicos de California y disfrutan de las ventajas que conllevan las mejoras más eficientes y saludables que, además, pueden atraer a nuevos clientes.

GREEN

CALIFORNIA
GREEN BUSINESS
NETWORK

CONTRA COSTA COUNTY

Para obtener más información sobre el programa y registrar su comercio, visite CCHealth.org/health-and-safetyinformation/hazmat-programs/thegreen-business-program

Basura



Reciclaje



Vacíos, limpios y secos

Compostaje



BOLSAS: BPI compostable (que cumplan con la norma ASTM 6400); bolsas de papel; sin bolsas





No desechos

peligrosos





Los residuos orgánicos deben estar sueltos (sin bolsa) o en bolsas únicamente compostables o de papel. No se aceptan bolsas de plástico.

Comercios, condominios y departamentos

La ley estatal ("SB") 1383 requiere que los comercios, condominios y departamentos sigan los puntos a continuación:

- Registrarse y colaborar con el servicio de recolección en acera de desechos orgánicos y reciclaje o transportar los desechos orgánicos por cuenta propia a una instalación adecuada para su desviación del vertedero.
- Tener accesibles contenedores de recolección de residuos orgánicos y reciclables en todas las zonas donde haya contenedores de basura disponibles para los clientes (no se requieren en los baños).
- 3. Los contenedores internos deben cumplir con los requisitos de color y etiquetado. Agrupe los contenedores codificados por colores formando estaciones: verde para el compostaje y desechos orgánicos, azul para reciclaje y negro o gris para basura o vertedero. Los contenedores funcionales adquiridos antes del 1 de enero de 2022 no requieren reemplazo hasta el 1 de enero de 2036 o el final de su vida útil. Sin embargo, deben estar claramente etiquetados para cada tipo de material.
- Reducir la contaminación informando anualmente a empleados, contratistas, inquilinos y clientes sobre las leyes y los requisitos de clasificación. Informar a los nuevos inquilinos en un plazo de 14 días a partir de la mudanza.
- 5. De forma periódica:
 - a) Inspeccionar los contenedores de residuos para verificar que no estén contaminados.
 - b) Informar al personal si los contenedores están contaminados.
 - c) Instruir al personal sobre cómo clasificar correctamente el material en los contenedores adecuados.
- Brindar servicios de recolección de desechos orgánicos y reciclaje al personal, inquilinos, contratistas y clientes.
- Suministrar y permitir el acceso a contenedores con las etiquetas o colores correctos y en el número, el tamaño y la ubicación adecuados.
- El personal, contratistas, clientes e inquilinos deben clasificar los materiales orgánicos de forma adecuada y colocarlos en los contenedores correctos.

Para más información sobre la SB 1383, visite CalRecycle.ca.gov/organics/slcp/collection

Asistencia técnica y educativa

¿Necesita ayuda para garantizar que cumple con la SB 1383 o simplemente para mejorar sus programas de reciclaje y desechos orgánicos? Republic Services puede brindarle material educativo, carteles, formación para empleados, evaluaciones de desechos y apoyo para el programa sin costos adicionales. Póngase en contacto con Claire Dakhlia, asesora de sustentabilidad, al número de teléfono 925.500.3797 o la dirección de correo electrónico CDakhlia@RepublicServices.com.

Recuperación de alimentos

Con el fin de reducir los desechos de alimentos enviados al vertedero y hacer frente a la inseguridad alimentaria, la SB 1383 exige que ciertos generadores de alimentos recuperen y donen sus excedentes comestibles para alimentar a la población. La ley ordena lo siguiente:

- Los generadores de alimentos de nivel
 1 y 2 que deben recuperar alimentos
 comestibles incluyen supermercados,
 tiendas de comestibles, distribuidores de
 alimentos, instalaciones médicas, hoteles,
 grandes eventos, etc.
- Los generadores de alimentos deben organizar la recuperación de la máxima cantidad de alimentos comestibles posible que, de otro modo, se desecharía.
- Las organizaciones y los servicios de recuperación de alimentos que participan de la ley estatal SB 1383 deben mantener un registro. Para más información, visite
 RepublicServices.com/ ClaytonCA o use este

Informes sobre el transporte por cuenta propia

Los comercios, incluidos los paisajistas, que deseen transportar sus residuos orgánicos por cuenta propia deben separar los desechos de comida y de tareas de paisajismo de la basura. También se les exige a los comercios que mantengan registros. CalRecycle desarrolló una herramienta para ayudar con el registro a quienes los transportan por cuenta propia.



código QR.

Visite CalRecycle.ca.gov/ organics/slcp/recordkeeping o escanee este código QR para descargar el formulario.

Reducir los accesorios de un solo uso para la comida

La ley de la asamblea ("AB", por sus siglas en inglés) 1276 exige que todos los establecimientos de venta de alimentos al por menor y las plataformas de reparto de comida a domicilio solamente entreguen artículos de uso único cuando se hayan pedido. Esta ley se creó para reducir la cantidad de desechos generados por artículos de un solo uso y alentar a los consumidores a optar por artículos reutilizables. Los comercios también pueden ahorrar dinero al repartir menos artículos gratuitos.

La AB 1276 incluye todos los artículos de un solo uso, tales como los fabricados con bioplásticos, plásticos compostables, bambú y papel.

Los accesorios de un solo uso para la comida incluyen:

- 1. Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas y cucharas-tenedor)
- 2. Palillos
- 3. Envases y paquetes de condimentos (aderezos, especias, salsas, dulces o condimentos, cátsup, mostaza, mayonesa, salsa de soya, salsa picante, pico de gallo, sal y pimienta, azúcar y sustitutos del azúcar)
- 4. Popotes
- 5. Mezcladores, palitos para evitar salpicaduras y palillos de coctel

Para reducir los residuos, la ley AB 1276 obliga a los establecimientos de venta de alimentos al por menor y plataformas de reparto de comida a domicilio a:

- Únicamente brindar accesorios de un solo uso a los consumidores que los soliciten.
- Únicamente brindar los accesorios de un solo uso necesarios para consumir alimentos listos para el consumo.
- NO empaquetar los accesorios o condimentos de un solo uso de modo que el consumidor tome más artículos de los deseados.

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor y las plataformas de reparto de comida pueden seguir utilizando lo siguiente:

- Dispensadores de autoservicio de platos, vasos y cubiertos de uso único para la comida, sin envoltorios.
- Condimentos estándar de autoservicio.
- · Condimentos dispensados a granel.

Todos los utensilios de plástico de un solo uso van a parar al vertedero, incluidos los que dicen ser compostables. En los contenedores verdes de desechos orgánicos solo se aceptan utensilios de bambú.

PARA MÁS INFORMACIÓN
Servicio de atención al
cliente: 925.685.4711
RepublicServices.com/ClaytonCA





