OTOÑO 2025

RJ-39430ES

Pleasant Hill

Soluciones para el reciclaje y el manejo de los desechos residenciales

REPUBLIC SERVICES

Sustainability in Action

Mantenga su contenedor de reciclaje sin contaminación

¿Sabía que tirar desechos de comida o basura en el contenedor de reciclaje de la acera puede arruinar el material de reciclaje? Por ejemplo, los desechos de comida pueden mojar o ablandar el papel y el cartón, evitando así que puedan reciclarse. La basura puede interrumpir los procesos de selección en un centro de reciclaje y causar que algunos materiales se vayan al vertedero. Lea algunos consejos acerca de cómo mantener su contenedor de reciclaje sin posible contaminación.

LO QUE SE DEBE HACER:

- Coloque solamente productos reciclables SUELTOS (sin bolsa) en el contenedor de reciclaje. Si no sabe con certeza qué es reciclable, visite RepublicServices.com/PleasantHillCA.
- Coloque en bolsas solamente la basura que se colocará en su contenedor de basura.
- Desarme y aplaste las cajas antes de reciclarlas. De ser necesario, corte el cartón en pedazos que quepan en su contenedor de reciclaje; la tapa debe estar cerrada.
- Vacíe los contenedores de alimentos y bebidas. Limpie y enjuague cualquier residuo de comida, de ser necesario. Permita que los contenedores se sequen antes de colocarlos en el contenedor de reciclaje.
- Compostee los desechos de comida y el papel sucio de comida (como servilletas y cajas de pizza) en sus contenedores orgánicos para cumplir con la ley del senado ("SB") 1383.

LO QUE NO SE DEBE DE HACER:

- No llene demasiado los contenedores. Las tapas deben estar cerradas. Guarde los materiales adicionales que se colocarán en la semana siguiente o llame a Servicio al Cliente al 925.685.4711 para programar una recolección.
- No coloque desechos en bolsa o materiales adicionales en la parte superior de sus contenedores.
- No meta sus productos para reciclar en bolsas.
- No coloque ninguno de esos artículos en su contenedor de reciclaje: bolsas de plástico, comida o desechos de comida, vasos de café para llevar, ropa y textiles, mangueras y cordones, pañuelos, servilletas y toallas de papel, o baterías para el hogar.

EL REFRIGERADOR *Desmitificado*

Hasta el 40 % de los alimentos en EE.UU. no se consumen nunca. Abastecer su refrigerador con estos consejos le ayudará a reducir los desperdicios de alimentos, lo que le ahorrará dinero mientras lo hace.

NRDC
THE EARTH'S BEST DEFENSE

NO DEJE NUNCA QUE SE ACUMULE HIELO

Obliga a su refrigerador a consumir más energía.

LOS ESTANTES SUPERIORES

Los estantes superiores son ligeramente más cálidos que los inferiores, y son un gran lugar para almacenar artículos que no tienen un alto riesgo de seguridad.

Ideal para sobras, bebidas, alimentos listos para comer, como yogur o queso

LOS ESTANTES INFERIORES

Los alimentos con mayor riesgo para la seguridad están mejor en la sección más fría.

El estante inferior es el lugar más frío del refrigerador. Guarde aquí la carne, las aves y el pescado en bandejas para evitar que goteen.

CAJONES DE ALTA Y BAJA HUMEDAD

Zanahorias, verduras de hojas verdes, espinaca, rúcula, albahaca, brócoli, etc.	Peras, manzanas, uvas, setas, pimientos, aguacates, bayas, etc.
Ponga la mayoría de las verduras, especialmente las que puedan marchitarse, en el cajón de alta humedad.	Ponga las frutas en el cajón de baja humedad, junto con las verduras que tienen tendencia a estropearse y pudrirse.

Las palancas ajustables de los cajones de verduras cambian los niveles de humedad. Si su refrigerador dispone de ellos, ponga uno en alta (cerrado, entra menos aire) y otro en baja (abierto, entra más aire).

DEJAR LA PUERTA DEL REFRIGERADOR ABIERTA

cuando sirve la leche en los cereales, desperdicia el 7 % de la energía del refrigerador, según la revista Energy Magazine.

Eso es lo mismo que 830-2000 bombillas de 60W cada año.

LA PUERTA DEL REFRIGERADOR ES LA PARTE MÁS CALIENTE DEL MISMO, QUE RECIBE UNA BUENA DOSIS DE AIRE CALIENTE CADA VEZ QUE SE ABRE LA PUERTA.

Es un buen lugar para los condimentos. No es un buen lugar para nada que sea medianamente perecedero. Aunque algunos modelos pueden tener un compartimento para los huevos en la puerta, probablemente sea mejor idea guardarlos en uno de los estantes principales.

40 GRADOS O MENOS

Dado que las bacterias crecen con mayor rapidez entre 40° y 140°, el refrigerador debe ajustarse para mantener una temperatura de 40° o inferior.

NO LLENAR EN EXCESO

El refrigerador necesita que circule el aire para ser eficiente. Deje suficiente espacio entre los alimentos para que el aire frío pueda circular alrededor.

Más información sobre la reducción de desperdicio alimentario en www.nrdc.org/food/wasted-food.asp

Basura

- No comida
- No papel
- No desechos del jardín
- No material reciclable
- No desechos peligrosos

Reciclaje

Vacíos, limpios y secos

- No líquidos
- No textiles
- No alfombras
- No comida
- No desechos del jardín
- No desechos peligrosos
- No espuma de poliestireno

Los artículos reciclables deben estar sueltos (sin bolsa). Un segundo contenedor de reciclaje está disponible sin costo adicional. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo.

Compostaje

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

- No metal
- No vidrio
- No plástico
- No desechos peligrosos
- No utensilios ni vasos no compostables
- No desechos de mascotas

Los desechos orgánicos deben estar sueltos (sin bolsas), o solo en bolsas compostables o de papel. No se aceptan bolsas de plástico. Un contenedor verde está disponible sin cargo. Llame al servicio de atención al cliente al 925.685.4711 para solicitarlo.

Día Mundial de la Alimentación 2025

Cada año, el 16 de octubre, personas de más de 150 países se reúnen para celebrar el Día Mundial de la Alimentación, uniendo sus fuerzas para sensibilizar a la opinión pública mundial y tomar medidas para acabar con el hambre y garantizar una alimentación saludable para todos. Usted puede contribuir a crear un mundo más sostenible con acciones sencillas, como planificar cuidadosamente sus comidas, utilizar recetas creativas para minimizar el desperdicio de alimentos, donar y compartir comida, compostar restos de frutas y verduras con el sistema de compostaje en casa, o poner sus restos de comida en su carrito de orgánicos verdes.

Para obtener más información visite FAO.org/world-food-day

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

en Español

Traducciones disponibles

impreso en papel reciclado

REPUBLIC SERVICES