



OFFICE OF  
SUSTAINABILITY  
COUNTY OF SAN MATEO

## Ordenanza sobre el uso de vajilla desechable para los servicios de alimentos del condado de San Mateo

### Preguntas frecuentes

2/23/21

#### Preguntas frecuentes generales

1. **¿Qué jurisdicciones dentro del condado de San Mateo se verán afectadas por la Ordenanza sobre el uso de vajilla desechable para los servicios de alimentos (Ordenanza)? ¿Es una iniciativa para todo el condado?**

La Ordenanza, que fue aprobada por el condado de San Mateo (el Condado), se aplicará únicamente en las *áreas que no están incorporadas al condado*. Las ciudades del Condado que estén interesadas en seguir esta iniciativa pueden proponer la Ordenanza en sus respectivos ayuntamientos y considerar su aprobación. El Condado ofrecerá instancias educativas y la implementación de medidas para garantizar el cumplimiento en aquellas ciudades que aprueben la Ordenanza del Condado como modelo de ordenanza. Para ver la lista de ciudades dentro del condado de San Mateo que han aprobado la Ordenanza, visite <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

2. **¿Qué son los plásticos compostables (también conocidos como bioplásticos o PLA) y por qué no están autorizados?**

Los plásticos tradicionales están hechos de petróleo, un combustible fósil. A pesar de que los plásticos tradicionales tienen varios beneficios, incluidos su durabilidad, maleabilidad y utilidad en muchas actividades, no son degradables, no son fáciles de reciclar y generalmente se desechan o descartan en las calles o en el medio ambiente. Los plásticos compostables se consideran



las alternativas más nuevas y “ecológicas” en comparación con los plásticos tradicionales, ya que están hechos de una variedad de materiales que no son derivados del petróleo, como el almidón vegetal.

Los plásticos compostables ofrecen muchos de los beneficios de los plásticos tradicionales, pero están diseñados para descomponerse y convertirse en compost, que es de gran utilidad, bajo condiciones específicas dentro de establecimientos de compostaje industrial. A pesar de poseer estos beneficios, el Condado prohíbe el uso de plásticos compostables en la vajilla desechable para servicios de alimentos ya que presentan muchos desafíos. Por ejemplo, los plásticos compostables son difíciles de clasificar correctamente, ya que puede ser difícil diferenciarlos de los elementos hechos de plástico tradicional.

Por este motivo, los consumidores suelen clasificar los plásticos compostables de manera inadecuada y, luego, se desechan en el relleno sanitario, en lugar de enviarlos a un establecimiento de compostaje industrial. Aún cuando los plásticos compostables se envían al establecimiento correcto, muchos no llegan a desintegrarse para utilizarlos como compost. Los plásticos compostables residuales se seleccionan y se envían al relleno sanitario. Además, este tipo de plásticos no se descompone cuando se desechan y también amenaza la vida silvestre y la salud del medio ambiente, tal como lo hacen el mismo tipo de artículos plásticos derivados del petróleo.

### **3. ¿Está autorizado el uso de tapas plásticas para recipientes de bebidas y alimentos?**

Sí. De acuerdo a la Ordenanza vigente, no es necesario que las tapas de recipientes para bebidas y alimentos que se usen en los establecimientos alimentarios estén hechas de fibras naturales (tales como papel, caña de azúcar, espigas de trigo, etc.). El Condado entiende que para que aquellos establecimientos alimentarios brinden opciones de comida para llevar es necesario que las tapas sean transparentes. De ese modo, los clientes pueden ver la comida que están pensando comprar. Además, muchas tapas de plástico (tanto de plástico tradicional como compostable) parece que cierran de manera más segura los recipientes para bebidas y alimentos, en comparación con las tapas hechas de fibra natural que se venden actualmente en el mercado. El Condado podrá evaluar en el futuro su postura acerca de las tapas con base en varios factores, incluida la disponibilidad en el mercado de los artículos que cumplan con la Ordenanza. Mientras tanto, cada vez que sea posible, el Condado alienta a los establecimientos alimentarios a que prueben y usen de manera voluntaria, en caso de ser aceptables, las tapas hechas de fibra natural que ya existen en el mercado.

### **4. ¿Está autorizado el uso de algunos accesorios (tales como utensilios, sorbetes, servilletas, etc.) envueltos en plástico y/o empaquetados todos juntos?**

Solo se autorizará a los establecimientos alimentarios a distribuir accesorios por separado. Se otorgará una unidad (1) si el consumidor la solicita, (2) si el consumidor acepta una oferta por parte del operador del establecimiento alimentario, o (3) si el consumidor se dirige a una estación/dispensador autoservicio. Si los accesorios están empaquetados de manera individual, el paquete no podrá ser de plástico, sino que deberán estar elaborados de fibra natural (p. ej., de papel).

**5. ¿Todavía está prohibido el poliestireno (es decir, “Styrofoam” o los plásticos n.º 6)?**

Sí, el uso de vajilla hecha de poliestireno para servicios de alimentos, incluidos el “Styrofoam” y todos los plásticos n.º 6, aún está prohibido para servir bebidas y comidas preparadas para el público.

**6. ¿Hay exenciones en la Ordenanza? Si es así, ¿cuáles son?**

Las siguientes exenciones están incluidas en la Ordenanza:

- Los establecimientos alimentarios pueden usar vajilla desechable que esté hecha completamente de aluminio.
- Los sorbetes de plástico desechables y de un solo uso pueden proporcionarse únicamente a pedido de los consumidores que posean necesidades médicas. Los centros de salud pueden distribuir sorbetes de plástico desechables y de un solo uso sin que los hayan solicitado los pacientes.
- Las áreas dentro de los establecimientos alimentarios en las que se retiran productos con el automóvil pueden distribuir sorbetes y tapas para vasos sin que el cliente los solicite.
- Si no existe una alternativa viable de vajilla desechable para el servicio de alimentos que cumpla con la Ordenanza, el artículo que se esté usando en ese momento en el establecimiento alimentario puede quedar exento. Consulte la Pregunta 14 para obtener información adicional en cuanto a la solicitud de exenciones.

**7. ¿Quién estará a cargo de la capacitación y difusión de la Ordenanza? ¿Quién se encargará de controlar el cumplimiento de la Ordenanza?**

La Oficina de Sostenibilidad (Office of Sustainability, OOS) del Condado se hará cargo tanto de los trabajos de difusión como del control del cumplimiento de la Ordenanza dentro de las áreas que no están incorporadas al condado de San Mateo, así como también en las ciudades que aprueben la Ordenanza del Condado como modelo de ordenanza y acepten la oferta del Condado para garantizar su cumplimiento. La OOS se asoció con el equipo consultor, Environmental Innovatios, Inc. y el programa ReThink Disposable of Clean Water Fund, para ayudar a difundir la Ordenanza.

**Preguntas frecuentes sobre los establecimientos alimentarios**

**8. ¿Qué es un establecimiento alimentario?**

Un establecimiento alimentario es una entidad (cualquier vendedor, comercio, organización, grupo o persona, incluidos los establecimientos autorizados de venta de alimentos al por menor) que posee un permiso sanitario válido, otorgado por los Servicios de Salud Ambiental (Environmental Health Services) del Condado para distribuir *comida preparada* al público. A continuación, se incluyen algunos ejemplos de establecimientos alimentarios:

- Restaurantes
- Cafés
- Tiendas de artículos de consumo
- Centros de recreación
- Empresas de cáterin
- Proveedores en línea con entrega a domicilio
- Supermercados
- Camiones de comida ambulantes y carritos
- Proveedores de alimentos en eventos públicos (tales como mercados de productores, ferias en la calle, etc.)
- Escuelas privadas\*
- Centros de atención médica

\* *Las escuelas públicas están gestionadas por el estado de California y, por lo tanto, no están sujetas al cumplimiento de la Ordenanza.*

## 9. ¿Qué es la comida preparada?

Alimentos/bebidas preparados dentro de los establecimientos alimentarios mediante el uso de cualquier técnica de cocción o preparación de alimentos (como mezclar, cocinar, combinar, picar, asar, dividir en porciones, etc.).

## 10. ¿Mi establecimiento alimentario se verá afectado?

Si usted posee un *establecimiento alimentario* que distribuye *comida preparada* al público (lo que significa que posee un permiso sanitario válido otorgado por el Condado) y tiene actividades dentro de los límites de las áreas no incorporadas del condado de San Mateo, deberá cumplir con la Ordenanza.

Si usted posee un *establecimiento alimentario* que distribuye *comida preparada* al público en una *ciudad* que se encuentra en el condado de San Mateo y dicha ciudad ha aprobado la Ordenanza, deberá cumplirla. Asegúrese de consultarlo con las autoridades de su ciudad, ya que podrían existir pequeñas variaciones entre las ordenanzas de la ciudad y las del Condado. Para consultar la lista de ciudades dentro del condado de San Mateo que han aprobado la Ordenanza, visite <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

Para entender mejor qué son los *establecimientos alimentarios* y la *comida preparada*, consulte las Preguntas 8 y 9 más arriba..

## 11. ¿Cuánto tiempo tengo disponible antes de comenzar a cumplir con la Ordenanza?

Los establecimientos alimentarios afectados por el COVID-19 que se encuentran en las *áreas que no están incorporadas al condado de San Mateo* deben comenzar a cumplir con la Ordenanza a partir del **25 de marzo de 2022**. La fecha de inicio original era el 25 de marzo de 2021. Debido al impacto de la pandemia, la Ordenanza se actualizó el 23 de febrero de 2021 y se propuso un nuevo cronograma. De esta manera, se extendió un año más la fecha de inicio de las operaciones y el cumplimiento de la Ordenanza, la cual será el 25 de marzo de 2022.

Consulte el siguiente sitio web para obtener las últimas novedades:

<https://www.smcsustainability.org/food-ware>.

Si usted posee un establecimiento alimentario en alguna de las *ciudades* que han aprobado la Ordenanza, le solicitamos que también consulte el sitio web que se menciona anteriormente para ver la fecha de inicio de entrada en vigencia y de las operaciones en su ciudad.

**12. ¿Hay recursos disponibles para mí y para otros establecimientos alimentarios a fin de ayudarnos a cumplir con la Ordenanza?**

*¡Sí!* La OOS se ha asociado con el equipo consultor, Environmental Innovations, Inc. y el programa ReThink Disposable of Clean Water Fund, para brindar capacitación sobre la Ordenanza y difundirla entre las personas que tengan establecimientos alimentarios en el condado de San Mateo y deban cumplirla. La OOS trabajará con el equipo consultor para ofrecer los siguientes servicios a los establecimientos alimentarios afectados:

- Material educativo en múltiples idiomas para capacitar a los establecimientos alimentarios (y al público en general) con respecto a los requisitos de la Ordenanza.
- Una guía de recursos con información acerca de las opciones de vajilla desechable que pueden usar los servicios de alimentos para cumplir la Ordenanza (consulte la Pregunta 13 para obtener información adicional).
- Un kit de inicio que posee herramientas y recursos (como folletos, volantes, tarjetas con puntos de ventas, etc.) para que los establecimientos alimentarios puedan informar a sus clientes y capacitar al personal o a los empleados con respecto a los requisitos de la Ordenanza.
- Soporte técnico directo (por teléfono, correo electrónico, reuniones virtuales individuales/visitas individuales en persona).
- Seminarios web/talleres a través de los cuales los establecimientos alimentarios (y el público en general) pueden obtener más información sobre la Ordenanza.
- Asistencia económica limitada para ayudar a los establecimientos alimentarios a cumplir con la Ordenanza (se dará prioridad a los establecimientos alimentarios que se encuentren en comunidades de bajos recursos o aquellas que soliciten asistencia económica).

**13. ¿Dónde puedo encontrar productos de vajilla para servicios de alimentos que cumplan con la Ordenanza?**

El trabajo con el equipo consultor, Environmental Innovations, Inc. y el programa ReThink Disposable of Clean Water Fund, incluye que la OOS elabore y mantenga actualizada una guía de recursos con información sobre la vajilla reutilizable y la vajilla desechable para los servicios de alimentos que cumpla con la Ordenanza y que los establecimientos alimentarios pueden comprar. Además, incluirá una lista de vendedores locales y por Internet, estudios de caso y otro

tipo de información. La guía de recursos pronto estará disponible en el sitio web de la OOS, <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

#### **14. ¿Puedo obtener una exención para mi establecimiento alimentario?**

En caso de que no esté disponible una alternativa adecuada de vajilla que cumpla con las necesidades específicas del establecimiento alimentario o que se considere que el costo adicional de la vajilla adecuada podría causar importantes dificultades económicas, el establecimiento puede presentar una solicitud de exención. Luego, el Condado tomará una decisión basada en la información y la documentación presentada para demostrar que la solicitud de la exención es válida. La solicitud de exención puede aprobarse de manera parcial o total, con o sin condiciones. La duración de la exención estará determinada por el Condado. Pronto habrá más información disponible acerca de los requisitos de exención, incluidas las solicitudes, en el sitio web de la OOS: <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

#### **15. ¿Qué sucede si mi establecimiento alimentario quiere ir *más allá* de los requisitos de la Ordenanza y decide reemplazar la vajilla desechable y de un solo uso por vajilla reutilizable para los servicios de alimentos?**

Si a un establecimiento alimentario le interesa ir más allá de la Ordenanza y desea reemplazar la vajilla desechable y de un solo uso para los *por alternativas reutilizables* para brindar servicios de alimentos *dentro del establecimiento y/o para llevar*, el Condado le ofrece los siguientes recursos:

- Seminarios web y talleres a través de los cuales los establecimientos alimentarios pueden obtener más información acerca de cómo reemplazar la vajilla desechable y de un solo uso por vajilla reutilizable, a fin de brindar sus servicios de alimentos.
- Servicio técnico directo (por teléfono, correo electrónico, reuniones virtuales individuales/visitas individuales en persona). Envíe un correo electrónico a [foodware@smcgov.org](mailto:foodware@smcgov.org) o llame a la línea directa al 888-442-2666 si desea obtener soporte técnico.
- Se ofrecerá asistencia económica (p. ej., para reembolsos) a los establecimientos alimentarios. a fin de ayudarlos en la transición hacia el uso de la vajilla reutilizable para el servicio de alimentos dentro del establecimiento.
- Una guía de recursos para los establecimientos alimentarios que incluye información acerca de diferentes opciones de vajilla reutilizable.
- Información acerca de proveedores de servicios innovadores que pueden proporcionar vajilla reutilizable para la venta de alimentos para llevar.

Pronto estará disponible la información acerca de los recursos mencionados anteriormente en el sitio web de la OOS: <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

## **16. ¿Cuáles son las sanciones por incumplimiento?**

Si se infringen las disposiciones de la Ordenanza, se pondrán multas en los establecimientos alimentarios. Las sanciones y multas se impondrán de la siguiente manera: \$100.00 por la primera infracción, \$200.00 por la segunda infracción dentro de los 12 meses posteriores y \$500.00 por la tercera infracción y otras infracciones cometidas en los 12 meses posteriores. La OOS del Condado controlará el cumplimiento de la Ordenanza.

## **Preguntas frecuentes para el público**

### **17. ¿De qué manera los miembros de la comunidad nos mantendremos informados y capacitados acerca de esta Ordenanza?**

El Condado se asociará con el equipo consultor, Environmental Innovations, Inc. y el programa ReThink Disposable of Clean Water Fund, para informar y capacitar a los residentes y a otros miembros de la comunidad acerca de esta Ordenanza a través de las redes sociales, eventos y anuncios comunitarios, publicidades, carteles dentro de los restaurantes y otros establecimientos alimentarios, entre otras medidas. Toda la información relevante también estará disponible en este sitio web: <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

### **18. ¿Hay algo que los miembros de la comunidad podamos hacer para ayudar a los establecimientos alimentarios con la Ordenanza?**

*¡Sí!* Cuando compre comida o bebida, tenga la iniciativa de solicitar los elementos que necesita (como utensilios, servilletas, paquetes de condimentos, tapas para vasos, palillos para revolver la bebida, etc.) o retírelos de una estación o dispensador autoservicio. Si no necesita ninguno de estos elementos, infórmeselo al operador alimentario con antelación.

Además, si a usted le agradan los cambios que ha hecho el establecimiento alimentario, en especial si este ha ido más allá de los requisitos de la Ordenanza (p. ej., implementó el uso de vajilla reutilizable), tómese el tiempo de agradecerse a los miembros del establecimiento. Los restaurantes y otros establecimientos alimentarios realizan un arduo trabajo y adaptarse a los nuevos cambios es difícil. Un simple gesto de agradecimiento puede aportar mucho.

### **19. ¿De qué manera podemos los miembros de la comunidad avisarles a las autoridades del Condado cuando un establecimiento alimentario no cumpla con la Ordenanza y necesite ayuda para cumplirla?**

Como miembro de la comunidad, tiene distintas maneras de avisarles a las autoridades del Condado que ocurren estas situaciones:

- Complete y envíe un formulario de cumplimiento (pronto estará disponible) en <https://www.smcsustainability.org/food-ware>
- Envíe un correo electrónico a [foodware@smcgov.org](mailto:foodware@smcgov.org)
- Llame a la línea directa de la OOS al 888-442-2666

## Preguntas frecuentes relacionadas con la salud

### **20. ¿Qué son las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)? ¿Por qué la Ordenanza no autoriza el uso de vajilla desechable que contenga PFAS para los servicios de alimentos?**

Para los servicios de alimentos, la Ordenanza solo autorizará el uso de vajilla hecha de fibra natural que no contenga ningún agregado intencional de químicos fluorados (es decir, sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, también conocidas como PFAS). Los químicos fluorados son químicos sintéticos que se usan generalmente en la vajilla desechable para los servicios de alimentos, como envases de cartón compostables, con el fin de evitar que se impregnen el agua y la grasa. Estos químicos representan un riesgo para la salud pública, ya que están asociados a consecuencias graves para la salud, como el cáncer de riñón y de testículo, trastornos en la tiroides, retraso de la pubertad y obesidad.

Para verificar que la vajilla que se utiliza en los servicios de alimentos esté hecha de fibra natural y no contenga PFAS, debe estar certificada por el Instituto de Productos Biodegradables (Biodegradable Products Institute, BPI) u otro organismo aprobado por el Condado. Para obtener más información acerca de los productos certificados por el BPI, visite [www.bpiworld.org](http://www.bpiworld.org).

*Busque el siguiente logotipo o etiqueta del BPI en los productos para servicios de alimentos. El logotipo del*

*BPI ahora contiene un número de certificación único en el extremo inferior derecho, a fin de identificar al productor o distribuidor del producto aprobado.*



### **21. ¿Existen inquietudes acerca de las alergias que podría causar la vajilla hecha de fibra natural, en particular las espigas de trigo?**

No. Se ha informado que la vajilla desechable elaborada a partir de espigas de trigo se fabrica solo con las espigas y los tallos de las plantas de trigo y no con el grano, que es conocido por causar reacciones alérgicas.

### **22. ¿La vajilla reutilizable para servicios de alimentos cumple con el Código de Salud y Seguridad de California?**

Sí. Usar vajilla reutilizable es seguro tanto para (1) consumir alimentos dentro de los establecimientos como para (2) el servicio de comida para llevar o de reparto que proporcionan los proveedores de servicios (como Dishcraft, Dispatch, Sparkl, etc.) incluso durante la pandemia de COVID-19, siempre y cuando los establecimientos alimentarios y los proveedores de servicios cumplan con el Código de Salud Pública de California, las pautas de seguridad locales con respecto al COVID-19 y las demás regulaciones correspondientes. Las pautas de seguridad vigentes con respecto al COVID-19 prohíben que los establecimientos alimentarios recarguen los recipientes reutilizables de alimentos y bebidas de sus clientes.

Tenga en cuenta lo siguiente: La Ordenanza no requiere que los establecimientos alimentarios usen vajilla reutilizable para el servicio de alimentos. Sin embargo, el Condado les solicita encarecidamente a los establecimientos alimentarios que se informen sobre las opciones de vajilla reutilizables disponibles para usar en sus actividades. Si está interesado en hacer este cambio, consulte la Pregunta 15 para obtener información sobre cómo el Condado puede ayudarlo.

**¿Tiene más preguntas?**

Visite <https://www.smcsustainability.org/food-ware>

Envíe un correo electrónico a [foodware@smcgov.org](mailto:foodware@smcgov.org)

Llame a la línea directa de la OOS al 888-442-2666