



FOODWARE AWARE

REUSE. CHOOSE. REFUSE.

Guía pública para la Ordenanza sobre utensilios de cocina

El condado de San Mateo y numerosas ciudades locales del condado adoptaron la Ordenanza sobre artículos desechables para el servicio de alimentos a fin de reducir los plásticos de un solo uso y otros desechos de utensilios de cocina, mejorar la salud y la seguridad de los miembros de nuestra comunidad, y mantener nuestras vías fluviales limpias y seguras.

Es posible que vea algunos cambios en los utensilios de cocina y las operaciones de sus restaurantes favoritos gracias a esta nueva ley. Utilice esta guía para comprender los cambios y vea cómo puede ser parte de este importante esfuerzo.



¡UTILICE ARTÍCULOS REUTILIZABLES!

Se **alienta** a las instalaciones de alimentos a que utilicen artículos reutilizables en lugar de utensilios de cocina desechables.

Acciones que USTED puede realizar:

- Lleve y utilice sus propios artículos reutilizables (utensilios, pajillas, jarras para llevar, contenedores de sobras, etc.), en lugar de artículos desechables de un solo uso, al visitar cafeterías, restaurantes, festivales de comidas y otras instalaciones de alimentos que utilicen utensilios de cocina desechables.
- Hable con su empresa de alimentos favorita o envíele una carta para alentarla a que utilice artículos reutilizables.



¡ELIJA ARTÍCULOS A BASE DE FIBRAS!

Se **requiere** a las instalaciones de alimentos que utilicen materiales aptos para compostaje y a base de fibras (p. ej., papel, caña de azúcar, bambú, etc.).

Acciones que USTED puede realizar:

- Hable con su empresa de alimentos favorita o envíele una carta para alentarla a que utilice artículos sin plástico y que elija utensilios de cocina que cumplan con las normas, aptos para compostaje y a base de fibras o, aún mejor, artículos reutilizables
- Clasifique y deseché los utensilios de cocina de manera adecuada (consulte sus guías locales de reciclaje y compostaje para transportistas e instalaciones).



¡RECHACE EL PLÁSTICO!

El plástico **no está permitido** para la mayoría de los utensilios de cocina desechables, y los accesorios de utensilios de cocina deben solicitarse.

Acciones que USTED puede realizar:

- Rechace los utensilios de cocina plásticos de un solo uso si se los ofrecen en restaurantes y otras instalaciones de alimentos. Infórmeles que deberían utilizar utensilios de cocina sin plástico para la mayoría de los artículos.
- Solicite accesorios desechables, como pajillas, agitadores, servilletas y paquetes de condimentos únicamente cuando los necesite.
- Lleve solo lo que necesita en las estaciones y dispensadores de autoservicio.



FOODWARE AWARE

Preguntas frecuentes

¿Por qué los restaurantes, cafés y otras empresas de alimentos están cambiando sus utensilios de cocina?

Porque están cumpliendo con la nueva ley local sobre utensilios de cocina, que ayudará a prevenir la contaminación con plásticos y reducir los desechos de utensilios de cocina innecesarios.

¿Por qué debo solicitar utensilios, pajillas y otros artículos adicionales?

Antes, a los clientes se les daban utensilios, servilletas, paquetes de condimentos y otros artículos "accesorios" que no querían o no que necesitaban. Con frecuencia, estos artículos terminan en nuestras calles, playas y vías fluviales. Por eso, los vendedores comenzaron a ser proactivos y solo entregan estos artículos cuando usted, el consumidor, los solicita específicamente.

¿Por qué los artículos pequeños, como utensilios y servilletas, ya no se entregan juntos?

Al no entregar todos estos artículos pequeños juntos, las empresas de alimentos se aseguran de que usted solo reciba los artículos que necesita y que aquellos que no necesita, no se desperdicien.

¿Por qué no utilizan plásticos aptos para compostaje?

Debido a que los plásticos aptos para compostaje (también conocidos como bioplásticos o PLA) se asemejan a los plásticos tradicionales, muchas veces se clasifican de manera inadecuada y se envían a rellenos sanitarios. Aun cuando se envían a instalaciones de compostaje, muchos no se descomponen adecuadamente en compost utilizable. Los plásticos aptos para compostaje también implican algunas amenazas para la fauna silvestre y la salud del medio ambiente, como los plásticos tradicionales, porque no se descomponen en compost en el agua o en las calles (si se arrojan allí).

¿Por qué sigo viendo tapas de plástico desmontables en tazas de bebidas y contenedores de alimentos?

Conforme a la ley actual, no se requiere que las tapas desmontables de contenedores de bebidas y alimentos sean fabricadas a partir de fibras naturales. Puesto que numerosas empresas de alimentos proporcionan opciones para llevar, las tapas deberán ser transparentes (es decir, de plástico) para que usted pueda ver lo que está comprando. Además, muchas tapas de plástico proporcionan un cierre más seguro en el contenedor o la taza de alimentos que las alternativas de fibras naturales.

¿Hay problemas de alergias con los artículos a base de fibras, especialmente los fabricados a partir de tallos de trigo?

No. Se ha informado que los utensilios de cocina desechables a base de trigo se fabrican a partir del tallo o el tronco de las plantas de trigo y no del grano, que es la causa de reacciones alérgicas.

Si tiene más preguntas o necesita asistencia, contáctese con el equipo de Foodware Aware Team.

 www.smcsustainability.org/food-ware

 foodware@smcgov.org

 (888) 442-2666