



OFICINA DEL
ADMINISTRADOR
DE LA CIUDAD



SF Environment

Una nueva ley promueve un San Francisco más saludable y puede mejorar la situación financiera de los restaurantes y proveedores de comida.

A partir del 1 de junio de 2007, los proveedores de comida y restaurantes de San Francisco deberán utilizar recipientes de comida para llevar que sean biodegradables o reciclables. Los utensilios desechables para servir comida fabricados con espuma de poliestireno (Styrofoam™) ya no pueden utilizarse para la comida que se prepare en San Francisco.



Los negocios y los residentes cuentan con una gran variedad de utensilios alternativos biodegradables y reciclables para servir comida. Con estos productos pueden reducir la cantidad y el costo del servicio de la basura. Miles de restaurantes en San Francisco y otros negocios están reciclando y participan en el programa de recolección de compostaje y restos de comida y como resultado reciben hasta un 75% de descuento en el costo del servicio de la basura. Los residentes también tienen acceso a los servicios de recolección de biodegradables y reciclables y pueden colocar los utensilios para servir

comida que sean biodegradables y reciclables en los carritos verdes y azules.

El Departamento del Medio Ambiente de San Francisco (SF Environment) está a disposición de los establecimientos para ayudarles a encontrar otros utensilios alternativos además de brindarles capacitación y asistencia en los propios establecimientos para participar en el servicio de reciclaje y de recolección de compostaje y restos de comida.

Ejemplos de utensilios aceptables para servir comida:



Si desea mayor información o ayuda, visite SFEnvironment.org/foodservice o llame al **(415) 355-3700**, ó a la línea de **Servicio al Cliente de la Ciudad** al **3-1-1**

Departamento del Medio Ambiente de SF. Nuestro hogar. Nuestra ciudad. Nuestro planeta.

El Departamento del Medio Ambiente de San Francisco es un departamento de la Ciudad y Condado de San Francisco.



Lo que tiene que saber sobre la nueva ley de los utensilios para servir comida

¿Cuáles son los requisitos de la nueva ley de los utensilios para servir comida?

- Los proveedores de comida de San Francisco tienen prohibido el uso de utensilios para servir comida fabricados con espuma de poliestireno, también conocido como Styrofoam™, para la comida que se prepare y se sirva en San Francisco. No hay excepciones.
- Todos los otros utensilios desechables que se utilicen para la comida que se prepare y se sirva en San Francisco deberán ser biodegradables o reciclables a menos que no se cuente con un producto adecuado que cueste un 15% del precio de las alternativas que no son biodegradables o reciclables (Esta exención no se aplica a los productos de Styrofoam™).

¿Quién tiene que cumplir la nueva ley de los utensilios para servir comida?

Todos los proveedores de comida de San Francisco que vendan comida que se prepare y se sirva en San Francisco deberán utilizar utensilios para servir comida que sean biodegradables o reciclables. Restaurantes, delis, establecimientos de comida rápida, vendedores de comida en las ferias, camiones que venden comida y todas las instalaciones y contratistas municipales deberán cumplir esta ley.

¿Cuáles son las sanciones por el incumplimiento de esta ley?

El incumplimiento de la ley puede resultar en las siguientes sanciones: 1ª vez = amonestación, 2ª vez = \$100, 3ª vez = \$200, 4ª vez y siguientes = \$500. El administrador de la Ciudad es el encargado del cumplimiento de la ley y dicho cumplimiento se llevará a cabo, en parte, a partir de las quejas de los clientes. Esto significa que sus clientes pueden informar a la Ciudad de los casos de incumplimiento llamando al **(415) 554-4851**.

¿Qué tiene de malo la espuma de poliestireno (Styrofoam™)?

El poliestireno se elabora a partir de petróleo y no se puede renovar ni reciclar. Tampoco es biodegradable. Los utensilios para servir comida de poliestireno terminan en los basureros públicos, en las vías fluviales o en el océano. El poliestireno puede descomponerse en pequeños fragmentos que en muchas ocasiones la fauna marítima, las aves y los peces ingieren al confundirlos con comida. Los trabajos de investigación médica sugieren que las sustancias químicas presentes en la espuma de poliestireno pueden causar cáncer y pueden filtrarse en los alimentos y las bebidas.

¿Cuáles son los utensilios aprobados para servir comida?

Los productos biodegradables son:

- Papel u otra fibra derivada de plantas como la caña de azúcar o el bambú. En la actualidad se acepta el papel revestido con una capa de polietileno, pero no se acepta el revestimiento de espuma.
- Bioplásticos derivados del maíz, la soja, la papa o de otras plantas a base de almidón, como es el plástico transparente "PLA". Estos bioplásticos vienen con una etiqueta de productos "compostables" y reúnen los criterios de compostabilidad (ASTM D6400). Estos productos deberán estar marcados con una raya o etiqueta verde de manera que el recolector o procesador de los productos biodegradables pueda identificarlos como tales.

Si desea leer una descripción de estos productos visite **SFEnvironment.org/foodservice** o llame al **(415) 355-3700** para solicitar una lista de estos productos.

Los productos reciclables son:

- Papel o bandejas de aluminio y contenedores y tapas de plástico 

¿Dónde se pueden comprar utensilios alternativos para servir comida?

Pídale información a su proveedor actual sobre los productos que cumplen los nuevos requisitos de la Ciudad. En **SFEnvironment.org/foodservice** encontrará una lista de proveedores de productos biodegradables y reciclables. También puede llamar al **(415) 355-3700** para solicitar una lista.

¿Cómo puede reducir la cantidad desechable de utensilios para servir comida?

- Recomiéndeles y permítales a sus clientes que traigan sus propias tazas o contenedores reutilizables de comida para llevar y ofrézcales un descuento cuando traigan sus propios utensilios para servir comida.
- Cóbrelas a sus clientes una tarifa para cubrir el costo adicional de los contenedores desechables de comida para llevar.
- Utilice utensilios para servir comida reutilizables en lugar de utensilios desechables para los clientes que coman en su establecimiento.

Si desea mayor información visite **SFEnvironment.org** o llame al **(415) 355-3700** ó a la línea de Servicio al Cliente de la Ciudad al **3-1-1**

Departamento del Medio Ambiente de SF Nuestro hogar. Nuestra ciudad. Nuestro planeta.

El Departamento del Medio Ambiente de San Francisco es un departamento de la Ciudad y Condado de San Francisco.