



¡SOLO SE PERMITE LLUVIA EN EL DESAGÜE PLUVIAL!

Las empresas están obligadas por ley a prevenir la contaminación de las aguas pluviales y **pueden ser inspeccionadas a fin de documentar el cumplimiento de las prácticas para prevenir la contaminación.**

En Oakland, todos los desagües pluviales desembocan directamente en arroyos, lagos y en la bahía de San Francisco.

Prepárese para su inspección y proteja las aguas pluviales durante todo el año con las 4 C: Cubrir, Capturar, Limpiar, Contener (Cover, Capture, Clean, Contain).



ELECTRIFICACIÓN DE COCINAS COMERCIALES

¿Su cocina es propensa al sobrecalentamiento y es difícil de limpiar? Las cocinas comerciales totalmente eléctricas son más frescas, fáciles de limpiar y más seguras para usted y sus empleados.

¡Actualice a un equipo de cocina totalmente eléctrico con descuentos y subvenciones hoy en día!



¿QUÉ SE ESTÁ COCINANDO, OAKLAND?

Para obtener más información, visite www.oaklandca.gov/restaurants o escanee el código abajo.

Correo electrónico: climate@oaklandca.gov

Teléfono: 510-238-6199



GUÍA VERDE

Normativas y recursos ambientales para las empresas de alimentos y bebidas de Oakland



SERVICIOS DE RECOLECCIÓN DE BASURA, RECICLAJE Y COMPOSTAJE

Las empresas de Oakland deben suscribirse a la recolección de basura, reciclaje y compostaje para contener y eliminar todo el material que se genera cada semana. Todos los contenedores interiores **se deben clasificar por colores** (negro o gris para basura, azul para reciclaje, y verde para abono), **etiquetarse de forma clara y colocarse juntos** para una clasificación conveniente. Los propietarios y gerentes **deben garantizar una clasificación adecuada y capacitar** al personal, a los contratistas o a los inquilinos al menos una vez al año.

El reciclaje debe ir suelto en el contenedor de recolección exterior. El material compostable debe estar suelto, en papel o cartón, o en una bolsa transparente y desatada en el contenedor de recolección exterior.



BOLSAS PARA LLEVAR

A partir de 2017, los restaurantes tienen prohibido proporcionar bolsas de plástico de un solo uso al momento de pagar. En su lugar, **proporcione bolsas reutilizables o bolsas de papel** que cumplan con los requisitos. Puede proporcionar bolsas de papel de forma gratuita y cobrar 10 centavos por las bolsas reutilizables.



LOS UTENSILIOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS DE UN SOLO USO A PEDIDO

A partir de junio de 2022, todas las empresas minoristas de alimentos y plataformas de reparto de alimentos **deben permitir a los clientes elegir qué utensilios de servicio de alimentos de un solo uso desean recibir**, en lugar de incluir dichos artículos de forma automática. Proporcione los siguientes elementos desechables solo a petición: tenedores, cuchillos, cucharas y palillos; tazas y paquetes de condimentos; pajitas, agitadores y palitos para salpicaduras.



UTENSILIOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS ACEPTABLES

La Ciudad de Oakland recomienda encarecidamente a las empresas que usen utensilios de alimentos reutilizables debido a sus beneficios ambientales, de salud y de costos. Cuando se proporcionan utensilios de servicio de alimentos de un solo uso, **deben ser compostables e idealmente a base de fibra**. Si una empresa demuestra que no existe una alternativa al mismo costo o a un costo menor, se pueden proporcionar productos reciclables.

Los vendedores de alimentos de Oakland tienen prohibido usar platos, tazones, tazas y bandejas desechables de poliestireno!



DESECHO DE ACEITES, GRASAS Y LUBRICANTES DE COCINA (FOG) USADOS

Los aceites, grasas y lubricantes (FOG) usados para cocinar **deben almacenarse en recipientes de desechos especialmente diseñados o recogerse mediante separadores colectores de grasa**. Los restaurantes y las empresas de preparación de alimentos **deben contratar transportistas o recicladores de aceites residuales especialmente autorizados y mantener registros de sus actividades**.

Evite las tuberías obstruidas, la acumulación de aguas residuales y la contaminación del agua manteniendo los FOG fuera de las tuberías y los desagües pluviales.



DONACIÓN DE SOBRES DE ALIMENTOS COMESTIBLES

De acuerdo con la ley estatal (Proyecto de Ley del Senado 1383), las empresas generadoras de alimentos **deben guardar sus sobras de alimentos comestibles** para alimentar a las personas. Este requisito es para grandes supermercados, tiendas de comestibles, distribuidores de alimentos, vendedores y proveedores de servicios de alimentos, como también grandes restaurantes, instalaciones de salud, hoteles, salones, espacios para eventos, instalaciones de agencias estatales y escuelas.