



Hay varias leyes estatales y normas dentro del condado centradas en los residuos sólidos que aplican a las empresas que operan en Marin. Estas leyes se aprobaron para tratar el cambio climático y la contaminación por plásticos. Use esta guía para asegurarse de que cumple con todos los requisitos que estas leyes exigen.

¿Cómo puede ayudar Zero Waste Marin con estas leyes?

Visite nuestro sitio web para ver nuestros carteles y recursos de capacitación disponibles, o comuníquese con nosotros enviando un mensaje de correo electrónico a zerowaste@marincounty.gov para solicitar una capacitación para su personal.

¿Cómo puede cumplir mi empresa?

Use la guía siguiente para asegurarse de que está cumpliendo con todos los requisitos para las empresas.

Requisitos para recolección de residuos sólidos (Proyecto de Ley 1383 del Senado de CA)

La recolección de residuos sólidos se refiere a cómo se remueven los residuos de su establecimiento; comúnmente, esto se refiere a los servicios de recolección domiciliaria de residuos sólidos ofrecidos por una compañía de recolección en un área determinada. También puede referirse al transporte propio, cuando un establecimiento maneja el transporte y el desecho de sus propios residuos sólidos.

- ☐ Las empresas deben tener el servicio adecuado para recolectar todos los productos reciclables y los residuos orgánicos generados, a menos que ellos mismos los transporten y mantengan registros que muestren la separación.
 - Los residuos orgánicos incluyen restos de comida, poda de plantas y papel/cartón.
- ☐ Debe de haber contenedores para los residuos orgánicos y el reciclaje en cada recinto para desechos.
- ☐ Todos los recintos para desechos deben tener un punto designado para reciclaje de cartón o un espacio adecuado para los contenedores del reciclaje de cartón.
- ☐ Asegúrese de que los contratos o acuerdos de trabajo entre su propiedad y un servicio de jardinería especifiquen que los desechos de su jardín se mantendrán fuera del vertedero.



ZERØWASTEMARIN



Requisitos para colocación de contenedores (Proyecto de Ley 1383 del Senado de CA)

Los requisitos para la colocación de contenedores dan información sobre dónde deben estar accesibles los contenedores de reciclaje y compostaje.

- ☐ Asegúrese de que todos los empleados, contratistas y arrendatarios tengan acceso a contenedores adecuados de reciclaje y compostaje, incluyendo:
 - Número adecuado
 - Tamaño adecuado
 - Lugar adecuado
- ☐ Asegúrese de que a la par de todos los contenedores de basura disponibles para el uso del cliente haya también contenedores de reciclaje y compostaje, excepto en los baños.
- ☐ Todos los contenedores para desechos deben estar clasificados por color y claramente etiquetados:
 - Para la clasificación por color, los contenedores para basura/vertedero deben ser grises o negros, para reciclaje deben ser azules y para compostaje deben ser verdes.
 - La señalización debe mostrar claramente qué puede o no puede ir en cada contenedor.
 - Nota: La mejor práctica es clasificar por color y etiquetar cada uno de los contenedores.

Requisitos para la recuperación de comestibles (Proyecto de Ley 1383 del Senado de CA)

Si lo identificaron como un productor de comestibles comerciales de nivel 1 o nivel 2, debe recuperar la máxima cantidad de excedente de comestibles para donarlos para el consumo humano. Si lo identificaron como un productor de nivel 1 o nivel 2, ya debió de haber sido contactado por Zero Waste Marin.

- ☐ Haga los arreglos para recuperar la máxima cantidad de excedentes de comestibles generados por su empresa. Tenga en cuenta que la comida que se sirvió a un cliente no califica como un excedente.
- ☐ Tenga en sus archivos un contrato o un acuerdo por escrito con una organización o servicio de recuperación de comida.
- ☐ Mantenga registros de sus donaciones, los cuales se le pueden pedir para revisión durante las inspecciones. Los registros deben incluir:
 - Frecuencia de las donaciones
 - Tipo de comida que se dona
 - Cantidad de comida que se dona
 - Información de contacto de la organización que recoge la comida



Requisitos de educación y capacitación (Proyecto de Ley 1383 del Senado de CA)

- ☐ Anualmente, capacite a todos los empleados, contratistas e inquilinos sobre:
 - Los requisitos de aprovechamiento de residuos según la ley, y
 - Cómo separar adecuadamente los productos de reciclaje y compostaje en sus contenedores debidos.
- ☐ Capacite a los empleados para que sepan que está prohibido poner los productos reciclables y los residuos orgánicos en los contenedores incorrectos.
- ☐ Dé a los nuevos inquilinos la información sobre sus responsabilidades de cómo separar los residuos correctamente dentro de un plazo de 14 días desde su mudanza.

Educación y capacitación

Use esta parte de la guía para llevar un registro de la capacitación y monitoreo de contaminación requeridos.

La capacitación anual se dio en esta fecha:	
---------------------------------------------	--

La capacitación incluyó

- ☐ Volantes distribuidos al personal/contratistas/inquilinos
- ☐ Presentaciones/capacitaciones dadas durante las reuniones de personal
- ☐ Videos distribuidos al personal/contratistas/inquilinos
- ☐ Videos mostrados durante las reuniones de personal
- ☐ Otro:

Requisitos para el monitoreo de contaminación (Proyecto de Ley 1383 del Senado de CA)

- ☐ Inspeccione trimestralmente los contenedores de basura/vertedero, reciclaje y compostaje para ver si están contaminados.
- ☐ Recuerde a los empleados sobre la separación correcta de residuos si se descubre que los contenedores están contaminados.

Monitoreo de contaminación

Use esta parte de la guía para llevar registro del monitoreo de contaminación, que es parte de los requisitos.

Trimestre	Fecha de monitoreo	¿Se encontró contaminación?	Fecha de recordatorio al personal
Enero a marzo			
Abril a junio			
Julio a septiembre			
Octubre a diciembre			

Acceso al reciclaje para los clientes (Proyecto de Ley 827 de la Asamblea de CA)

Todos los establecimientos comerciales que venden comida para su consumo inmediato en el local deben cumplir con la ley AB 827. “Los restaurantes de servicio completo” están exentos, siempre que den a sus empleados contenedores para desechos orgánicos y reciclaje en la parte de atrás del restaurante. Los restaurantes de servicio completo se definen como aquellos donde **todo lo siguiente es verdadero**: 1) Los clientes son llevados o asignados a un área asignada para comer. 2) Los pedidos de comida y bebida de los clientes se toman después de que se sientan. 3) Los pedidos de comida y bebida u otros artículos se entregan directamente a los clientes. 4) La cuenta se entrega directamente al cliente en el área asignada para comer.

- ☐ Los contenedores de reciclaje y compostaje deben de estar disponibles para los clientes directamente adyacentes al contenedor para basura.
- ☐ Los contenedores deben estar claramente etiquetados y cumplir con los colores requeridos.
- ☐ Estos contenedores deben tener el servicio apropiado: los productos reciclables recolectados en los contenedores para reciclaje se deben reciclar, y los productos compostables recolectados en un contenedor para compostaje se deben compostar.

Norma de Vajilla Reutilizable del condado de Marin

La norma de vajilla reutilizable del condado de Marin se aprobó por casi todas las municipalidades en Marin en el año 2023 y aplica a **todas las empresas en Marin que venden alimentos preparados al público** (excluyendo escuelas públicas y privadas); el poblado de Corte Madera tiene su propia versión de la norma. Tenga en cuenta que el Environmental Health Services Department del condado de Marin actúa como la agencia principal para la aplicación de la ley.

- ☐ Todos los artículos de vajilla desechables para comida para llevar deben estar hechos de fibra natural de papel o madera compostable (no bioplásticos ni plásticos compostables) o hechos en su totalidad de vidrio, porcelana o aluminio. Además:
 - Los artículos de vajilla de fibra también deben ser certificados por el Instituto de Productos Biodegradables (Biodegradable Products Institute, BPI) y estar libres de productos químicos.
- ☐ Se debe de usar vajilla reutilizable si un cliente está comiendo en un restaurante.
- ☐ Se agregará un cargo de \$0.25 por TODAS las tazas y vasos desechables.
 - El proveedor de comida guardará el cargo.
 - El cargo debe describirse en el recibo del cliente.
 - Hay exenciones para los clientes de Cal Fresh/SNAP y WIC.
- ☐ Se prohíben los recipientes de comida para llevar de plástico o forrados con plástico.
 - Visite el sitio web de abajo para consultar las exenciones.



Para obtener más información de la norma de vajilla reutilizable y los requisitos visite :

<https://www.marincounty.org/depts/cd/divisions/environmental-health-services/reusable-foodware-ordinance>