

Decreto sobre productos de poliestireno para alimentos



¿Quién debe cumplir el Decreto?

- Todos los proveedores de alimentos que operan en el área no incorporada del condado de San Mateo, que venden alimentos preparados según se indica en el Decreto, incluyendo pero no limitado a restaurantes, cafeterías, tiendas de alimentos preparados, establecimientos de comida rápida, vendedores en ferias y camiones que distribuyen comida. Los vendedores de alimentos de las ciudades que se rigen por los decretos del Condado deben cumplir con el Decreto a partir de la fecha de vigencia de la adopción del decreto de su ciudad.

¿Qué prohíbe el Decreto?

- Productos para servir alimentos fabricados con poliestireno sólido y espuma, incluyendo pero no limitado a envases, tazones, platos y vasos.
- Consulte con su proveedor si no está seguro si sus productos son de poliestireno.



El Decreto no permite productos de poliestireno



¿Qué tienen de malo los productos de poliestireno para servir alimentos?

- No son reciclables.
- Es un artículo común que se desecha en las calles y termina en los drenajes pluviales, en las playas, en la Bahía y el Océano.
- Se rompe en pedazos pequeños que pueden ser ingeridos por animales silvestres lo que causa una disminución del apetito, reducción en la absorción de nutrientes e inanición.
- Contiene sustancias químicas peligrosas que pueden filtrarse de los envases de poliestireno a los alimentos y las bebidas y pueden causar cáncer.

¿Qué productos para servir alimentos permite el Decreto?

- Cualquier tipo de producto para servir alimentos que sea biodegradable, reutilizable, reciclable o que se pueda usar como abono orgánico.
- Los productos aceptables incluyen: aluminio, plásticos con código N.º 1, 2, 4 ó 5, papel recubierto o no recubierto, cartón y plásticos elaborados de maíz, papas, azúcar y otros productos a base de plantas.

A continuación se muestran algunos ejemplos de productos aceptables:



¿Cuáles son las sanciones por incumplimiento?

Las violaciones pueden provocar multas:

- 1a = \$100, 2a = \$200, 3a = \$500 (cada día en que se observe el uso de poliestireno = 1 violación).
- Ejecución por medio de un inspector de salud del Condado de San Mateo.

¿Qué puede hacer mi empresa para reducir los costos de los productos para servir alimentos?

- Permita y aconsejar a los clientes que traigan sus propias jarras para comprar bebidas.
- Cobrar una "cuota para llevar" para cubrir la diferencia de costos.
- Use platos y vasos reutilizables en lugar de desechables para los clientes que comen "en el lugar".

¿PREGUNTAS?

Llame al (650) 372-6200

Visite www.smchealth.org/food