



DESECHO DE GRASAS, ACEITES Y MANTECA (FATS, OILS, AND GREASE, FOG) DE COCINA USADOS

- Las grasas, los aceites y la manteca de cocina usados deben almacenarse en contenedores especialmente diseñados o recogerse en trampas de grasa separadoras.
- Los negocios deben mantener un contrato y registros con un transportista o reciclador de aceites usados autorizado.
- Los negocios pueden ser inspeccionados para comprobar si cumplen con las prácticas de prevención de la contaminación.



ELECTRIFICACIÓN DE COCINAS COMERCIALES

- Cocinar con electricidad es más seguro y fácil de limpiar que con gas
- ¡Encuentre descuentos y pruebas de equipos de cocina totalmente eléctricos hoy! Escanee el código QR al reverso de este folleto



¿QUÉ ES COOKING, OAKLAND?

Para más información, visite www.oaklandca.gov/restaurants o escanee el código a continuación.

Correo electrónico:
busdev@oaklandca.gov



GUÍA VERDE

Normativa y recursos medioambientales
para Oakland
Negocios de comida y bebida



SERVICIOS DE BASURA, RECICLAJE Y COMPOSTAJE

- Todos los negocios en Oakland deben estar suscritos a servicios de basura, reciclaje y compostaje semanales
- Los contenedores de basura interiores para empleados y clientes deben estar etiquetados y codificados por colores como se indica a continuación:
 - BASURA : negro o gris
 - RECICLAJE: azul
 - COMPOSTAJE: verde
- Debe impartirse capacitación sobre la clasificación adecuada de los desechos al personal anualmente



VAJILLA REUTILIZABLE para el SERVICIO EN EL NEGOCIO

- Toda la comida de servicio en el negocio debe servirse en vajilla reutilizable, como vasos de cristal, platos de cerámica, y cubiertos de acero (a partir del 1.º de julio de 2025)



ACCESORIOS PARA VAJILLA DE UN SOLO USO A PETICIÓN DEL CLIENTE

- Pajillas, agitadores, servilletas, tapas, utensilios y sobres de condimentos de un solo uso deben proporcionarse únicamente a petición del cliente o en estaciones de autoservicio
- No agrupe utensilios, servilletas o condimentos
- Los condimentos deben proporcionarse en recipientes reutilizables o en recipientes agrupados
- Aplica para servicio en el negocio, pedidos para llevar y aplicaciones de entrega de comida a domicilio.



VAJILLA DE UN SOLO USO ACEPTABLE

- Los productos de vajilla de un solo uso desechables aceptables:
 - No contienen espuma de poliestireno,
 - No contienen plásticos o bioplásticos no compostables, y
 - Son libres de sustancias químicas tóxicas para el envasado de alimentos.



RECIPIENTES REUTILIZABLES para LLEVAR PROPORCIONADOS POR EL CLIENTE

- A petición del cliente, los vendedores de alimentos están obligados a llenar los recipientes reutilizables proporcionados por el cliente
- Los recipientes reutilizables proporcionados por el cliente deben estar limpios y almacenar pedidos o sobras de forma segura



BOLSAS PARA LLEVAR

- Se pueden distribuir bolsas de papel reciclado
- Las bolsas de plástico de un solo uso (incluidas bolsas de bioplástico o de plástico compostable) no pueden usarse para pedidos para llevar
- Se permiten las bolsas de plástico protectoras sin asas para cosas como sopa



DONACIÓN DE EXCEDENTES DE ALIMENTOS COMESTIBLES

- Los restaurantes de 5,000 pies cuadrados o más o que tengan 250 asientos o más con alimentos comestibles sobrantes deben proporcionar esos alimentos sobrantes para alimentar a las personas
- Formas para cumplir con esto incluyen colaborar con organizaciones de recuperación de alimentos o donar el alimento sobrante al personal