



# Requisito de separación de restos de comida

## Preguntas frecuentes para empresas

*La implementación de un requisito regional de separación de restos de comida comienza en marzo de 2022 y muchas empresas del [distrito de Metro](#) deberán cumplir con este antes de 2023.*

*Esto es lo que las empresas deben saber.*

### ¿A qué empresas afecta el requisito de separar los restos de comida?

Las empresas que generen más de 250 libras de restos de comida por semana (lo que equivale aproximadamente a un carro con ruedas de 60 galones por semana) deberán cumplir con la reglamentación. Estas incluyen, entre otras, las siguientes:

**Tiendas de comestibles:** establecimientos que venden alimentos y bebidas, incluidas tiendas de comestibles, clubes de almacenes, mayoristas y tiendas especializadas en alimentación.

**Restaurantes:** establecimientos que preparan comidas, refrigerios y bebidas, por pedido de los clientes, para su consumo inmediato dentro y fuera del lugar. Esto incluye organizaciones y campus corporativos con servicio completo y cafeterías en el lugar, así como empresas de servicios de comida.

**Alojamiento y hoteles:** establecimientos dedicados principalmente a brindar alojamiento de corta duración con restaurantes de servicio completo o preparación de alimentos en el lugar.

**Hospitales:** establecimientos, autorizados como hospitales, con restaurantes de servicio completo o preparación de alimentos en el lugar.

**Residencias de ancianos y centros de cuidados residenciales:** establecimientos dedicados principalmente a los cuidados residenciales con restaurantes de servicio completo o preparación de alimentos en el lugar. Esto incluye establecimiento para jubilados y residencias de vida asistida.

**Establecimientos correccionales:** cárceles, prisiones u otros lugares de encarcelamiento con cafeterías o preparación de alimentos en el lugar.

**Establecimientos de enseñanza superior y universidades:** instituciones de enseñanza superior con restaurantes de servicio completo o preparación de alimentos en el lugar, incluidas las que ofrecen programas de dos a cuatro años en artes y ciencias, escuelas técnicas y de formación profesional, y escuelas universitarias de primer ciclo y comunitarias.

**Educación primaria y secundaria:** escuelas con cafeterías o preparación de alimentos en el lugar, incluida una cocina centralizada que prepare alimentos para su entrega a múltiples establecimientos escolares.

**Fabricantes de alimentos y bebidas:** establecimientos dedicados principalmente a la elaboración de productos alimentarios y bebidas, como enlatado de frutas y verduras, fabricación de chocolate y confitería, procesamiento de carne, aves y mariscos, panaderías comerciales y cervecerías.

### ¿Qué se necesita para cumplir con el requisito?

Las empresas deben establecer un servicio de recolección de restos de comida y separarlos, contar con contenedores correctamente etiquetados para la recolección interna y colocar letreros precisos que indiquen lo que está permitido en el contenedor.

Es importante señalar que este requisito solo se aplica a los alimentos manipulados por los empleados. Las empresas no están obligadas a recoger los residuos alimentarios que hayan desechado directamente los clientes.

Los propietarios y administradores de propiedades deben permitir la recolección de restos de comida por parte de estas empresas o ayudar a garantizar el servicio a los arrendatarios que estén contemplados por el requisito.

### Beneficios públicos de un sistema regional de desechos sólidos

A través de la gestión del sistema regional de desechos sólidos, Metro busca lo siguiente:

- Proteger la salud de las personas
- Proteger el medioambiente
- Rentabilizar adecuadamente el dinero público
- Mantener nuestro compromiso con el mayor y mejor uso de los materiales
- Ser adaptable y receptivo en la gestión de materiales
- Garantizar que los servicios estén disponibles para todo tipo de clientes

## ¿Qué tipos de comida se incluyen en el programa?

El programa es solo para alimentos: carne, lácteos, pescado, pan, pasta, desechos de café, cáscaras, huesos, comida en mal estado y restos de platos.

NO incluya líquidos, productos de papel, envases ni nada que no sea comida. No se admiten envases ni utensilios compostables.

No recomendamos instalar la recolección de restos de comida en áreas utilizadas por el público porque es difícil garantizar que estará libre de artículos no alimentarios, como vasos, servilletas, cubiertos y demás materiales.

## ¿Cuándo debe mi empresa cumplir con el requisito?

### Grupo de empresas 1:

- La implementación comienza el 31 de marzo de 2022. Cumplimiento antes del 31 de marzo de 2023.
- Empresas que generan 1,000 libras o más de restos de comida por semana (equivalente a unos cuatro carros con ruedas de 60 galones por semana).

### Grupo de empresas 2:

- El período de implementación comienza el 31 de marzo de 2022. Cumplimiento antes del 30 de septiembre de 2023.
- Empresas que generan 500 libras o más de restos de comida por semana (equivalente a unos dos carros con ruedas de 60 galones por semana).

### Grupo de empresas 3:

- El período de implementación comienza el 30 de septiembre de 2023. Cumplimiento antes del 30 de septiembre de 2024.
- Empresas que generan 250 libras o más de restos de comida por semana (equivalente a un carro con ruedas de 60 galones por semana).

*(Factores de conversión: 800 libras por yarda y 4 libras por galón; carro con ruedas de 60 galones = 240 libras)*

Si su empresa cuenta con prácticas para evitar los desechos de alimentos, como la donación y la prevención de desechos, es posible que genere menos que la cantidad semanal de carros con ruedas indicada anteriormente.

Las empresas que generen menos de 250 libras de restos de comida por semana no estarán obligadas a separar los restos de comida de la basura, pero podrán hacerlo de forma voluntaria. Los especialistas locales en reducción de desechos pueden ofrecer asistencia gratuita en el lugar para establecer un programa de recolección de restos de comida, así como apoyo para la donación y prácticas previas de prevención de restos de comida.

## ¿Cuánto costará?

Los costos variarán según la empresa y la comunidad. Algunas empresas pueden observar aumentos, otras pueden ahorrar utilizando contenedores de basura más pequeños o iniciando estrategias de prevención de desechos. En algunas comunidades, los servicios de recolección de restos de comida, al igual que el reciclaje, pueden incluirse en una tarifa de basura general combinada. Póngase en contacto con un especialista de su área para conocer las tarifas.

## ¿Cómo se aplica el requisito a las empresas que forman parte de una cadena con múltiples establecimientos?

El requisito se basa en la cantidad de restos de comida generados por establecimiento y no en toda la cadena. Por ejemplo, si un establecimiento genera 1,000 libras de restos de comida por semana o más, ese establecimiento forma parte del Grupo 1. Si otro establecimiento produce menos de 1,000 libras de restos de comida por semana, estará sujeto al requisito en una fecha posterior.

## ¿Cómo se aplica el requisito a los establecimientos con varios edificios de propiedad común, como un campus universitario o corporativo?

El requisito se basa en la cantidad total generada por todas las operaciones relacionadas con la alimentación, como cafeterías y servicios de comida, para todo el campus.

Si el campus en su conjunto genera 1,000 libras de restos de comida por semana o más, entonces el campus se incluye en el Grupo 1, incluso si ningún edificio del campus desecha más de 1,000 libras de restos de comida por semana.

## ¿Cómo se aplica el requisito a las empresas de un centro comercial o edificio de varios inquilinos con servicio de recolección de basura compartido?

El requisito se basa en la cantidad de restos de comida generados en cada negocio individual ubicado en el centro comercial o en el edificio, en lugar de la cantidad total generada por todos los negocios relacionados con la alimentación situados en el centro comercial o edificio. Por ejemplo, si un negocio genera 1,000 libras de restos de comida por semana, esa empresa está sujeta al requisito del Grupo 1.

## ¿Con quién puedo comunicarme para obtener más información?

Póngase en contacto con un especialista local en reducción de desechos que pueda responder a sus preguntas, brindarle asistencia técnica y ayudarlo a cumplir con esta política. Si su empresa no está cubierta por una de estas jurisdicciones, póngase en contacto con Metro llamando al 503-234-3000. Además, puede encontrar recursos e información de empresas locales sobre cómo donar alimentos y demás prácticas de prevención de residuos alimentarios en [foodwastestopswithme.org](http://foodwastestopswithme.org).

- [Ciudad de Beaverton](http://ciudaddebeaverton.org) 503-526-2665
- [Condado de Clackamas](http://condadodeclackamas.org) (incluidas todas las ciudades) 503-742-4458
- [Ciudad de Gresham](http://ciudaddegresham.org) (incluido Wood Village) 503-618-2525
- [Ciudad de Portland](http://ciudaddeportland.org) 503-823-7202
- [Ciudad de Troutdale](http://ciudadde troutdale.org) 503-674-3311
- [Condado de Washington](http://condadodewashington.org) (incluidas todas las ciudades, excepto Beaverton) 503-846-3605