



GUÍA DE SEGURIDAD DE COVID PARA RESTAURANTES DEL CONDADO DE ALAMEDA

STOPWASTE

Del Departamento de Salud Ambiental y StopWaste del Condado de Alameda

¡Las Vajillas Reutilizables son Seguras, Permitidas y Alentadas!

El Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda, en consonancia con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, permite el uso de vajillas reutilizables cuando se lavan, enjuagan y desinfectan adecuadamente. Debido a la pandemia de COVID-19, ha habido un importante aumento en el uso de vajillas desechables. StopWaste fomenta el uso de reutilizables siempre que sea posible para reducir costos, desperdicios y basura, y mejorar la experiencia del comensal.



✓ Proporcione Reutilizables para las Comidas en el Establecimiento

- Tanto para las comidas bajo techo como al aire libre, los platos, vasos y utensilios reutilizables son seguros para los trabajadores y los clientes siempre que se laven, enjuaguen y desinfecten adecuadamente.
- Los artículos compartidos entre clientes, como menús, paneras y botellas de condimentos deben desinfectarse después de su uso por los comensales.



✓ Fomente los reutilizables proporcionados por el cliente

- Los tazones, utensilios, recipientes y bolsas reutilizables de los clientes son seguros y están permitidos por el código de salud.



✓ Reduzca los Desechos del Servicio de Comida para Llevar

- Las estaciones de autoservicio están permitidas siempre y cuando los artículos no estén agrupados o envueltos y los dispensadores solo dispensen artículos uno a la vez. Considere proporcionar dispensadores a granel para los condimentos.
- Anime a los clientes a llevar a mano los pedidos para llevar sin bolsa o a usar sus propias bolsas reutilizables. Recuerde que la Ordenanza de Bolsas Reutilizables para el condado de Alameda está vigente.
- Si las vajillas desechables son su única opción, seleccione artículos compostables a base de fibra certificados por el Instituto de Productos Biodegradables (BPI, por sus siglas en inglés).



★ Hasta \$2500 en Incentivos para Vajillas Reutilizables y Apoyo Práctico Gratuito

¿Su empresa utiliza actualmente vajillas desechables para las comidas en el establecimiento y/o para llevar? Puede recibir hasta \$2,500* en vajillas reutilizables y gastos relacionados, como pequeñas mejoras en la cocina y tarifas y servicios relacionados con las vajillas reutilizables para llevar. Además, puede obtener apoyo técnico práctico gratuito del socio sin fines de lucro de StopWaste, ReConsidera Desechable, para guiarlo a través del proceso.

Para obtener más información, visite StopWaste.org/reusables o escanee este código →



*El monto real del incentivo depende del tamaño y la complejidad del proyecto y la disponibilidad de fondos