

NEW CALIFORNIA ORGANICS LAW REQUIREMENTS

SB 1383 is a new law that requires the state to dramatically expand its composting abilities and reduce the amount of waste sent to landfills.

THE LAW SETS THE FOLLOWING TWO TARGETS TO BE ACHIEVED BY 2025:

1. DIVERT ORGANICS FROM LANDFILL

Reduce statewide disposal of organic waste by 75% from 2014 levels.

Organic waste (organics) such as food waste, green waste, landscape and pruning waste, and nonhazardous wood waste make up half of what Californians dump in landfills. When organic waste is sent to landfill, it decomposes anaerobically (without oxygen) which creates methane — one of the most potent greenhouse gases in Earth's atmosphere. Methane is a short-lived climate pollutant that is 84 times stronger than carbon dioxide over a 20-year period. NASA recently captured satellite images of California landfills and published an inventory showing them as super emitters of methane. **Keeping organic material out of landfills will slow the rate of greenhouse gas accumulation and begin to reduce their impacts.**



2. RECOVER EDIBLE FOOD

Rescue at least 20% of currently disposed of edible food (food intended for human consumption) to feed people in need.

Food recovery means collecting edible food that would otherwise go to landfill and redistributing it to feed people in need.

Californians send 11.2 billion pounds of food to landfills each year, some of which was still fresh enough to have been recovered to feed people in need. One in 5 children go hungry every night in California – redirecting perfectly edible food to feed those in need can help alleviate this. Feeding hungry people through food recovery is the best use of surplus food and a vital way for California to conserve resources and reduce waste thrown in landfills.

To reduce food waste and address food insecurity, surplus edible food will instead go to food banks, soup kitchens, and other food recovery organizations and services to help feed Californians in need.



HOW TO COMPLY WITH SB 1383

Everyone: municipalities, haulers, processors and generators like businesses and single/multifamily residents are required to keep organic materials out of the landfill and can receive fines if they do not comply.

If you own a business or apartment/condo complex (of five units or more), you are required to:

- ♻️ Divert organics from the landfill by arranging for organics collection service (likely provided by your current garbage and recycling hauler) **OR** self-haul organic waste to a specified composting facility, community composting program, or other collection activity or program.
- ♻️ Provide collection containers for recycling and organics to customers, tenants, and employees.
- ♻️ Provide education to employees and customers on proper sorting of recyclables and organic materials. We offer free printable posters to help with this on our website at urecycle.org/posters.
- ♻️ Recover edible food. See reverse for important edible food recovery information.



**NEED HELP?
Jessica Reed**

City of Barstow - Waste Management & Recycling

Phone: 760.255.5126 | Email: jreed@barstowca.org Web:

www.barstowca.org

BARSTOW_V1_Feb22

NEW CALIFORNIA ORGANICS LAW REQUIREMENTS

COMMERCIAL EDIBLE FOOD GENERATORS SB 1383 REQUIREMENTS

To comply with SB 1383, commercial edible food generators are required to 1) divert organics from the landfill and 2) recover the maximum amount of their edible food that would otherwise go to landfills. See reverse side of this document for information about landfill diversion. Edible food waste, applies only to commercial food generators and implementation is split into two tiers:

TIER ONE BUSINESSES MUST COMPLY BY 1/1/2022

- Supermarkets
- Grocery Stores (with a total facility size greater than 10,000 sq. ft.)
- Food Service Providers
- Wholesale Food Vendors
- Food Distributors

TIER TWO BUSINESSES MUST COMPLY BY 1/1/2024

- Restaurants (with more than 250 seats, or greater than 5,000 sq. ft.)
- Hotels (with onsite food facility and more than 200 rooms)
- Health facilities (with onsite food facility and more than 100 beds)
- State agencies (with a cafeteria with more than 250 seats, or greater than 5,000 sq. ft)
- Local education agencies (with onsite food facility)
- Large venues
- Large events

HOW TO COMPLY WITH SB 1383 THE EDIBLE FOOD RECOVERY REQUIREMENTS

RECOVER EDIBLE FOOD

Arrange to recover the maximum amount of edible food that would otherwise be landfilled.

CONTRACT WITH A FOOD RECOVERY ORGANIZATION

Enter into a contract or written agreement with a food recovery organization or service that will either: (1) collect your edible food for food recovery; or, (2) accept food that is self-hauled to the food recovery organization during the delivery/drop off times specified in the contract or written agreement.

MAINTAIN RECORDS

Maintain records related to edible food recovery activities. This recordkeeping includes maintaining:

- A list of each food recovery service or organization that collects or receives your edible food.
- A copy of contracts or written agreements between your business and each food recovery organization or service that you have a contract or agreement with, including contact information; types of food collected or self-hauled, collection schedule, and quantity of food collected or self-hauled, measured in pounds recovered per month.

FOOD RECOVERY ORGANIZATIONS

Recovery organizations include, but are not limited to: food banks, food pantries, soup kitchens, other non-profits that distribute food to people in need, food runners, or other for-profit food recovery services.

One well-established, local organization is the High Desert Food Collaborative. Call them at (442) 267-4444 for more information.



CONTACT FOR MORE INFORMATION



Jessica Reed
City of Barstow - Waste Management & Recycling

Phone: 760.255.5126

Email: jreed@barstowca.org

Web: www.barstowca.org

NUEVOS REQUISITOS DE LA LEY DE ORGÁNICOS DE CALIFORNIA

SB 1383 es una nueva ley que requiere que el estado amplíe drásticamente sus capacidades de compostaje y reduzca la cantidad de desechos enviados a los vertederos.

LA LEY ESTABLECE LOS SIGUIENTES DOS OBJETIVOS A ALCANZAR PARA 2025:

1. DESVIAR LOS ORGÁNICOS DEL VERTEDERO

Reducir la eliminación de desechos orgánicos en todo el estado en un 75% con respecto a los niveles de 2014.

Los desechos orgánicos como los desechos de alimentos, desechos verdes, desechos de jardinería y poda, y desechos de madera no peligrosos constituyen la mitad de lo que los californianos tiran en los vertederos. Cuando los desechos orgánicos se envían al vertedero, se descomponen anaeróbicamente (sin oxígeno), lo que crea metano, uno de los gases de efecto invernadero más potentes en la atmósfera de la Tierra. El metano es un contaminante climático de vida corta que es 84 veces más fuerte que el dióxido de carbono durante un período de 20 años. La NASA capturó recientemente imágenes satelitales de los vertederos de California y publicó un inventario que los muestra como súper emisores de metano. **Manteniendo el material orgánico fuera de los vertederos reducirá la tasa de acumulación de gases de efecto invernadero y comenzará a reducir sus impactos.**



2. RECUPERAR LOS ALIMENTOS COMESTIBLES

Rescatar al menos el 20% de los alimentos comestibles actualmente desechados (alimentos destinados al consumo humano) para alimentar a las personas necesitadas.

La recuperación de alimentos significa recolectar alimentos comestibles que, de otro modo, irían a parar a los vertederos y redistribuirlos para alimentar a las personas que los necesitan. Los californianos envían 11,200 millones de libras de alimentos a los vertederos cada año, algunos de los cuales aún estaban lo suficientemente frescos como para recuperarse para alimentar a las personas necesitadas. Uno de cada 5 niños pasa hambre todas las noches en California; redirigir alimentos perfectamente comestibles para alimentar a los necesitados puede ayudar a aliviar esto. Alimentar a las personas hambrientas a través de la recuperación de alimentos es el mejor uso de los excedentes de alimentos y una forma vital para que California conserve los recursos y reduzca los desechos que se arrojan a los vertederos. **Para reducir el desperdicio de alimentos y abordar la inseguridad alimentaria, los alimentos comestibles sobrantes se destinarán a bancos de alimentos, comedores populares y otras organizaciones y servicios de recuperación de alimentos para ayudar a alimentar a los californianos que lo necesitan.**



CÓMO CUMPLIR CON SB 1383

Todos: los municipios, los transportistas, los procesadores y los generadores, como las empresas y los residentes unifamiliares o multifamiliares, deben mantener los materiales orgánicos fuera del vertedero y pueden recibir multas si no cumplen.

Si posee un negocio o un complejo de apartamentos / condominios (de cinco unidades o más), debe:

- Desvíe los orgánicos del vertedero organizando un servicio de recolección de orgánicos (probablemente provisto por su actual transportista de basura y reciclaje) autotransporte los desechos orgánicos a una instalación de compostaje específica, un programa comunitario de compostaje u otra actividad o programa de recolección.
- Proporcionar contenedores de recolección para reciclaje y orgánicos a clientes, inquilinos y empleados.
- Proporcionar educación a los empleados y clientes sobre la clasificación adecuada de materiales reciclables y orgánicos. Ofrecemos carteles imprimibles gratuitos para ayudar con esto en nuestro sitio web en urecycle.org/posters.
- Recuperar alimentos comestibles. Consulte el reverso para obtener información importante sobre la recuperación de alimentos comestibles.



Jessica Reed
City of Barstow - Waste Management & Recycling

Teléfono: 760.255.5126

Email: jreed@barstowca.org

www.barstowca.org

NUEVOS REQUISITOS DE LA LEY DE ORGÁNICOS DE CALIFORNIA

GENERADORES COMERCIALES DE ALIMENTOS COMESTIBLES SB 1383 REQUISITOS

Para cumplir con la SB 1383, los generadores comerciales de alimentos comestibles deben 1) desviar la materia orgánica del vertedero y 2) recuperar la cantidad máxima de sus alimentos comestibles que, de otro modo, irían a los vertederos. Consulte el reverso de este documento para obtener información sobre el desvío de vertederos. El desperdicio de alimentos comestibles se aplica solo a los generadores de alimentos comerciales y la implementación se divide en dos niveles:

LAS EMPRESAS DE NIVEL UNO DEBEN CUMPLIR POR EL 1/1/2022

- Supermercados
- Tiendas de abarrotes (con un tamaño total de instalación superior a 10,000 pies cuadrados)
- Proveedores de servicios de alimentos
- Vendedores de alimentos al por mayor
- Distribuidores de Alimentos

LAS EMPRESAS DE NIVEL DOS DEBEN CUMPLIR POR EL 1/1/2024

- Restaurantes (con más de 250 asientos o más de 5000 pies cuadrados)
- Hoteles (con servicio de comida en el lugar y más de 200 habitaciones)
- Instalaciones de salud (con servicio de alimentos en el lugar y más de 100 camas)
- Agencias estatales (con una cafetería con más de 250 asientos o más de 5,000 pies cuadrados)
- Agencias de educación locales (con un servicio de alimentos en el lugar)
- Grandes lugares
- Grandes eventos

CÓMO CUMPLIR CON SB 1383 LOS REQUISITOS DE RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS COMESTIBLES

RECUPE ALIMENTOS COMESTIBLES

Haga los arreglos necesarios para recuperar la cantidad máxima de alimentos comestibles que, de lo contrario, se verterían en vertederos.

CONTRATO CON UNA ORGANIZACIÓN DE RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

Entrar en contrato o acuerdo por escrito con una organización o servicio de recuperación de alimentos que: (1) recolectar sus alimentos comestibles para la recuperación de alimentos; o (2) aceptar alimentos que se autotransportan a la organización de recuperación de alimentos durante los tiempos de entrega especificados en el contrato o acuerdo escrito.

MANTENGEN REGISTROS

Mantengan registros relacionados con las actividades de recuperación de alimentos comestibles. Este mantenimiento de registros incluye el mantenimiento de:

- Una lista de cada servicio u organización de recuperación de alimentos que recolecta o recibe sus alimentos comestibles.
- Una copia de los contratos o acuerdos escritos entre su empresa y cada organización o servicio de recuperación de alimentos con los que tenga un contrato o acuerdo, incluida la información de contacto; tipos de alimentos recolectados o autotransportados, programa de recolección y cantidad de alimentos recolectados o autotransportados, medidos en libras recuperadas por mes.

ORGANIZACIONES DE RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

Las organizaciones de recuperación incluyen, pero no se limitan a: bancos de alimentos, despensas de alimentos, comedores de beneficencia, otras organizaciones sin fines de lucro que distribuyen alimentos a personas necesitadas, corredores de alimentos y otros servicios de recuperación de alimentos con fines de lucro.

Una organización local bien establecida es High Desert Food Collaborative: (442) 267-4444.



MÁS INFORMACIÓN



Jessica Reed
City of Barstow - Waste Management & Recycling

Teléfono: 760.255.5126

Email: jreed@barstowca.org

www.barstowca.org