



Estimado Seattle Foodservice Business:

Esta es una actualización de Seattle Public Utilities (SPU) que incluye los nuevos requisitos para vajilla de uso gastronómico. Seattle Public Utilities ha revisado la norma SW-500 del director: "Requisitos y excepciones temporales para artículos de uso en servicios gastronómicos y productos de envasado". La norma revisada entró en vigor el 1 de julio de 2023.

De conformidad con la norma revisada, se establece lo siguiente:

- Toda la vajilla destinada a servicios gastronómicos debe ser reutilizable, reciclable o compostable, con contadas excepciones que pueden concederse mediante exenciones temporales.
- Los vasos de raciones para alimentos calientes o con tapa ya no pueden acceder a las exenciones temporales establecidas en los requisitos del Código Municipal de Seattle (Seattle Municipal Code, SMC) 21.36.086. Todos los vasos de raciones de un solo uso de menos de 3 pulgadas de diámetro deben ser compostables.
- Los recipientes de papel de estraza usados durante los servicios gastronómicos sólo se permiten si son compostables.
- La vajilla de un solo uso utilizada para consumir los alimentos en el local debe ser compostable.
- La vajilla compostable debe cumplir los requisitos del capítulo 70A.455 del Código Revisado de Washington (Revised Code of Washington, RCW), "Degradabilidad de los productos plásticos". Según esta ley, los productos compostables deben cumplir los siguientes requisitos:
 - Tener un certificado que acredite que son compostables o estar fabricados íntegramente con madera o fibra sin cobertura de plástico.
 - Ser fácilmente identificables como compostables, lo que incluye mostrar la palabra "compostable" y presentar un etiquetado y una coloración que cumplan las normas de la industria gastronómica. Los detalles sobre los requisitos de esta ley están disponibles en (<https://apps.ecology.wa.gov/publications/documents/2307022.pdf>).
- Los accesorios de un solo uso que se utilizan en el servicio gastronómico deben suministrarse de acuerdo con lo establecido por los requisitos del capítulo 70A.245.080 del RCW, "Vajilla de servicio opcional". Según esta ley estatal, la vajilla, pajillas, paquetes de condimentos y tapas de vasos para bebidas frías sólo pueden proporcionarse a petición del cliente o mediante el uso de contenedores o dispensadores de autoservicio. Los detalles sobre los requisitos de esta ley están disponibles aquí (ecy.wa.gov/serviceware).

Se recomienda a los comercios de servicios gastronómicos que tengan en cuenta lo siguiente:

- Deben disponer de un suministro adecuado de pajillas de plástico plegables y compostables o de pajillas de plástico plegables y desechables para proporcionar a los clientes que lo soliciten cuando lo necesiten debido a condiciones médicas o físicas; y
- Deben proporcionar, siempre que sea posible, vajilla y utensilios no desechables y reutilizables para los alimentos que se consuman en el local.

Adjuntamos un folleto con información adicional sobre los requisitos para los comercios de servicios gastronómicos.

Para ver la lista completa de los requisitos de la vajilla para el servicio gastronómico, visite nuestro sitio web: bit.ly/spu-food-packaging



Para obtener más información sobre el programa de envasado de alimentos de Seattle, incluidos recursos gratuitos y asistencia técnica, comuníquese al 206-343-8505 o responda por correo electrónico a greenbusiness@seattle.gov.

Atentamente,

Seattle Public Utilities Green Business Program
206-343-8505
GreenBusiness@seattle.gov