



Certificación Clean Bay

Manual para la Certificación de Restaurantes 1.0



The Bay Foundation
P.O. Box 13336, Los Angeles, CA 90013
(888) 301-2527
www.santamonicabay.org

reconocimientos

agradecemos a nuestros socios y colaboradores en este proyecto

Athens Services

Aquarium of the Pacific Seafood for the Future

Burbank Green Alliance

Ciudad de Culver City

Ciudad de Hermosa Beach

Ciudad de Inglewood

Ciudad de Malibu

Ciudad de Manhattan Beach

Ciudad de Rancho Palos Verdes

Ciudad de Redondo Beach

Ciudad de Santa Mónica

Ciudad de Torrance

Consejo Regional para el Control de la Calidad del Agua (Regional Water Quality Control Board) de Los Ángeles

Índice

- antecedentes_____ 4
- ¿qué gano yo con eso?_____ 5
- descripción de la inspección_____ 6
- criterios generales
 - general_____ 7
 - área del contenedor de basura_____ 14
 - limpieza de equipamiento y de los exteriores____ 19
 - manejo de grasas y disposición de líquidos____ 28
 - educación y capacitación_____ 36
 - opciones clean bay_____ 39
- referencias_____ 52
- anexo_____ 53

antecedentes

el problema

- La Agencia para la Protección Ambiental (EPA) clasifica los vertidos urbanos y desagües pluviales como la segunda mayor fuente de deterioro de la calidad del agua de los estuarios en nuestro país. (EPA 1996)
- Todos los años se vierten en la Bahía de Santa Mónica 30 billones de galones de desagües pluviales y desechos urbanos, lo que afecta a los humanos, la vida marina, y la composición química del agua. Las personas que nadan frente a los desagües pluviales tienen posibilidades 50% mayores de desarrollar síntomas como gripe estomacal, infecciones de las vías respiratorias superiores, erupciones en la piel e infecciones de oído, nariz y garganta que los que nadan a 400 metros de dichos desagües. (EPA)
- Solo en el área de LA, 10 toneladas métricas de fragmentos de plástico – como bolsas de compras y popotes – terminan diariamente en el Océano Pacífico. (Centro para la Diversidad Biológica)
- Las grasas, aceites y óleos (FOG por sus siglas en inglés: Fats-Oils-Grease) que se vierten de manera incorrecta pueden endurecerse dentro de los caños de desagüe y ocasionar derrames de líquidos en las calles. San Francisco gasta más de \$3.5 millones de dólares por año para limpiar caños tapados con grasa. (San Francisco Water Power Sewer 2011)
- Un restaurante desecha una media de 150,000 libras de residuos por año, lo que equivale al peso de 10 dinosaurios T-Rex. (EndFoodWasteNow.org)
- Cuando no se tratan de manera adecuada, los desechos de restaurantes, como las grasas, aceites, restos de comida y residuos sólidos pueden terminar en los sistemas de desagües de la ciudad.
- La bahía de Santa Mónica tiene más de 30.000 restaurantes.

la solución

- La Certificación Clean Bay reconoce a aquellos restaurantes que están activamente comprometidos con la mejora del medio ambiente y que integran a sus prácticas de negocios criterios de sustentabilidad y de cuidado del mar.
- La misión es la mejora de la calidad del agua mediante la reducción de la contaminación que origina la actividad de los restaurantes y termina en los desagües pluviales.
- Reconocer a aquellos que cuidan el medioambiente y contribuir a un cambio en la sanidad de la Bahía de Santa Mónica se logra mediante inspecciones rigurosas, la colaboración de los municipios y la sensibilización directa del público.
- Todos los restaurantes, comedores e instalaciones de preparación de alimentos deben cumplir con las ordenanzas relativas a desagües pluviales, como establecen los municipios y la Agencia EPA bajo la Ley de Agua Limpia (Federal Clean Water Act) (i.e. un sistema nacional de vertido de contaminantes y un sistema municipal separado para las descargas pluviales).
- La certificación Clean Bay requiere inspecciones municipales anuales en los restaurantes, con verificaciones de una lista de Mejores Prácticas de Gestión para prevenir la contaminación de 36-puntos (19 puntos adoptados de las ordenanzas para descargas pluviales y 17 puntos adicionales).

¿qué gano yo con eso?



El 40% de los consumidores encuestados manifestaron que seleccionarían un restaurante en los próximos tres meses porque *ofrece alimentos sustentables o sigue prácticas de sustentabilidad* (The Hartman Group 2015).

Más de la mitad de las personas entre los 18-24 años quiere ir a restaurantes que ponen en práctica medidas de sustentabilidad. (National Restaurant Association 2014).

“Está también la competencia por clientes. Los *milénicos*, un grupo de 77 millones de personas que gasta \$600 billones por año, muestran una fuerte preferencia por empresas con iniciativas ambientales y sociales. Conquistar a este público es clave. Los dueños de restaurantes que no adopten estas ideas medioambientales quedarán afuera de esta tendencia, que no es una moda pasajera, sino una tendencia de largo plazo.” (Jeff Clark, Director del Programa de Conservación de la Asociación Nacional de Restaurantes).

Mayor visibilidad para restaurantes y ciudades mediante de la promoción en las redes sociales de la Certificación Clean Bay, el reconocimiento del distintivo, la comunicación y eventos.

La certificación Clean Bay brinda un método de control de la contaminación de los desagües pluviales en origen.

inspecciones

Este manual se creó para:

- Estandarizar la metodología de inspección a fin de reducir la subjetividad en las inspecciones.
- Ofrecer un recurso educativo a los dueños y responsables de restaurantes y a sus empleados para la obtención de una Certificación Clean Bay.

Alentamos vivamente la colaboración en la resolución de problemas, tanto entre los inspectores y los responsables de restaurantes como en casos de espacios con instalaciones comunes compartidas.

Las siguientes páginas explican los criterios de inspección de la Certificación Clean Bay (anexo).



Indica un ejemplo de cumplimiento de criterio.



Indica un ejemplo de incumplimiento de criterio.

*general

Señalización de las entradas a los desagües pluviales



La leyenda debe incluir el mensaje "No dumping " (no verter líquidos) e informar que el sumidero está conectado al océano. En algunos casos, los sumideros conducen al sistema de aguas residuales (por ejemplo, en los cercados para contenedores de basura) Confirmar que el sumidero conduce al sistema de recolección de aguas pluviales antes de identificarlo.

Los restaurantes que quieran solicitar la señalización de los sumideros pueden contactar al departamento de obras públicas de su ciudad o a The Bay Foundation (888) 301-2527 Si el sumidero está dentro de la propiedad, sugerimos comprar un estencil de letras y pintar el mensaje "ESTE SUMIDERO DESCARGA EN EL MAR. NO BOTE DESECHOS"

*general

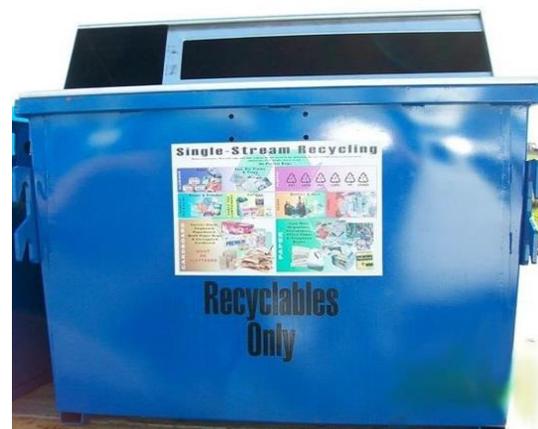
Área sin desechos visibles en la entrada al sistema de desagües pluviales



Asegúrese de que no haya señales de desechos en las entradas al sistema de sumideros (esto incluye caminos con sistemas de sumideros, calles municipales, calles de servicio, cuencas de recepción, banquetas, cunetas, zanjas, canales hechos por el hombre o sumideros). Los desechos más comunes son basura y agua.

*general

Implementar un programa de reciclaje



La certificación Clean Bay requiere al menos un material para reciclaje, que puede ser cartón, plástico, y/o vidrio.

Hay muchas maneras de reciclar en una empresa:

1. Flujo único: a un sistema en el que todos los reciclables - papel, fibras, plásticos, metales, cartón, etc. se mezclan en un camión recolector para ser separados en un centro de recuperación.
2. Separación en origen: los materiales reciclables se separan en el local por categoría. Por ejemplo, papel por un lado, plásticos por otro y vidrios por otro.
3. Todo en uno: todos los materiales y desechos (tanto reciclables como no reciclables se mezclan para ser separados en un centro de recuperación de materiales.

Si el restaurant no tiene un programa de reciclado y le interesa implementar uno, debe contactar a su empresa recolectora de residuos actual. Para más información sobre reciclaje, contactar 1-888-CLEAN LA (253-2652) y/o the Smart Business Recycler Locator [Localizador de recicladores para empresas inteligente]: <http://dpw.lacounty.gov/epd/brtap/recyclingsite/>

Los restaurantes más pequeños pueden optar por llevar los materiales ellos mismos a un centro de reciclaje. Se considera que se cumple con el criterio siempre que no se encuentren materiales no reciclables en el bote/basurero y que haya un bote marcado separado.

Si los restaurantes necesitan deshacerse de muebles o equipamiento de cocina (tales como artículos de uso prolongado) pueden donarlos y programar su recolección con organizaciones locales como:

- Habitat for Humanity LA www.habitatla.org/restore/donate-items/
- LA Shares www.lashares.org/donor_items.php
- Hope Pickup www.hopepickup.org/donation-service-areas/donate-in-los-angeles-county/

*general

Aplica dos medidas de conservación de agua, especificar:



Ejemplos de conservación de agua:

- Instalar aireadores de grifo de 1.5 galón por minuto (GPM) .
- Instalar un lavavajilla, máquina de hielo o vaporizador con etiqueta Energy Star
- Instalar excusados, grifos y urinales con etiqueta WaterSense I.
- Instalar sistema de riego por goteo
- Usar el lavavajillas solo cuando está completamente lleno.
- Explicar a los empleados la preparación correcta de la vajilla y las técnicas de carga para reducir el uso de agua.
- Participar en programas reembolso y/o de ahorro de agua.



WHAT DOES A 20% REDUCTION in water use look like?

OUTDOOR WATER USE
The average Californian uses 100 gallons of water per day and 30,000 of their water outdoors. Here are some easy outdoor tips to reduce water use. Find the right combination for you to reduce by 20% or 37 gallons a day.

- USE A BROOM TO CLEAN OUTDOOR AREAS
SAVES 8-18 GALLONS per minute
- ADJUST SPRINKLER TO WATER PLANTS, NOT DRIVEWAY
SAVES 12-15 GALLONS each time you water
- USE MULCH ON SOIL SURFACE
SAVES 20-30 GALLONS per 1,000 sq. ft. each time
- WATER PLANTS EARLY IN THE AM
SAVES 25 GALLONS each time you water
- SET MOWER BLADE TO 3" (ENCOURAGES DEEPER ROOTS)
SAVES 16-50 GALLONS per day
- PLANT DROUGHT-RESISTANT TREES AND PLANTS
SAVES 30-60 GALLONS per 1,000 sq. ft. each time
- INSTALL DRIP IRRIGATION
SAVES 15 GALLONS each time you water
- INSTALL A "SMART" CONTROLLER
SAVES 24+ GALLONS per day

For more tips on reducing water use, visit saveourwater.com

Save Our Water

Este cartel está disponible para su descarga gratis (English / Mandarin)
<http://saveourwater.com/toolkit/>

Reembolso y programas de ahorro de agua:

Programa	Ciudad	Descripción	Página web	Teléfono
Cash for Kitchens (Dinero por cocinas)	Malibu Culver City Inglewood Hermosa Beach Manhattan Beach Torrance Rancho Palos Verdes Redondo Beach	Elegible para una evaluación de uso de agua y entrenamiento para la conservación Los participantes reciben materiales de capacitación y son candidatos a recibir dispositivos de ahorro de agua sin costo.	www.westbasin.org/c4k.html	(714) 296-2740
Cal Water	Redondo Beach	Cal Water ofrece varios programas de reembolso e incentivo.	www.calwater.com/conservativon/rebates-and-programs/commercial/rd/	(323) 722-8601
Metropolitan Water District	Malibu Santa Monica Torrance	Reembolsos disponibles para varios productos calificados	www.socalwatersmart.com	(888) 376-3314

* Es posible que las páginas web sean en inglés y que solo respondan llamadas telefónicas en inglés
Presentamos medidas de ahorro de agua que pueden reducir 11% los costos operativos de un restaurant (EPA).

*general

Uso de productos de limpieza menos tóxicos, biodegradables y libres de fosfato para limpiar las áreas externas



Hay varias certificaciones que verifican el bajo grado de toxicidad de los productos y existen, además, productos sin cloro (hipoclorito de sodio): amoníaco, alcohol isopropílico, 2-butoxietanol, etilenglicol, ftalatos, y el hidróxido de sodio son buenas alternativas

Los productos de limpieza para exteriores pueden ser usados para limpiar mesas y sillas, ventanas y otras superficies exteriores. Enjuagar esos productos de limpieza en la calle o los sumideros no está permitido.

*general

No entrega bolsas de plástico para con los take out [comida para llevar] (usa papel, reutilizable, solo por pedido, etc.)°

°puede variar por ciudad



Para los restaurantes interesados en la compra de bolsas reusables y bolsas de papel, algunos proveedores locales son:

Compañía	Descripción	Página web	Teléfono
Enviro-Tote	Bolsas reusables hechas de botellas de soda recicladas.	www.enviro-tote.com/recycled_bags.html	(800) 868-3224
Forward Packaging	Bolsas reusables y bolsas de papel. Tienen opciones de 100% de reciclado pos consumidor.	www.forwardpackaging.com	(800) 670-7190
Earth Pack	Bolsas reusables y bolsas de papel. Tienen opciones de 100% de reciclado pos consumidor.	www.earthpack.com	(800) 676-2247
AJM Pack	Bolsas de papel. Tiene certificación de la Iniciativa industria forestal sostenible (SFI) y del consejo de guardianes de los bosques (FSC)	www.ajmpack.com	(248) 901-0040

Esta lista no es completa.

*general

No utiliza recipientes de telgopor para *take out*



Este restaurante no usa telgopor y se lo incentiva a entregar recipientes de *take out* reciclables o compostables con certificación del BPI (Instituto de productos biodegradables).

Si un restaurante no está seguro de que sus recipientes sean reciclables, debe contactar a su recolector o a The Bay Foundation (888) 301-2527.

Los restaurantes interesados en la compra de nuevos recipientes para entregas pueden encontrar recipientes compostables y/o reciclables localmente en:

Compañía	Descripción	Página web	Teléfono
BPI World	Catálogo de compostables con certificación BPI	www.products.bpiworld.org/companies/category/foodservice	(646) 845-0776
Earth Pack	Reciclable	www.mrtakeoutbags.com/store/bioplus-earth-boxes.html	(888) 321-2248

Esta lista no es completa.

*área del contenedor de basura

Área de contenedores de residuos sin basura (en suelo, paredes, etc)



*área del contenedor de basura

Área exterior sin basura



*área del contenedor de basura

Parte externa del contenedor de basura sin señales de pérdidas de líquidos



*área del contenedor de basura

Contenedor sin señales de pérdidas de líquidos



Para prevenir las pérdidas de líquidos, ponga todos los residuos en bolsas y cierre bien la bolsa con un nudo. Otra forma de prevenir pérdidas de líquidos es verificar que la estructura de los contenedores esté entera y que no haya agujeros ni grietas. Los restaurantes pueden contactar a su recolector de residuos y solicitar nuevos contenedores si los suyos tienen agujeros, pérdidas o si hay alimentos o líquidos acumulados en la base del contenedor.

*área del contenedor de basura

Tapas de los contenedores cerradas



Las tapas cerradas mantendrán la basura en su lugar e impedirán que animales como ratas, palomas y gaviotas desparramen la basura. Sugerimos que las tapas estén cerradas con candado para evitar que personas ajenas al restaurant boten o revuelvan la basura. Considere un candado con combinación para que todos los empleados puedan tener acceso y no sea necesaria una llave.

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Las áreas alrededor del restaurante se barren y, si es necesario, áreas puntuales se lavan con alta presión y bajo volumen



La presencia de agua en las proximidades del sumidero o en áreas próximas a los estacionamientos, puede ser un indicio de prácticas incorrectas de lavado. Independientemente del método de limpieza, no deben verse señales de líquidos.

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Áreas para estacionamiento mantenidas limpias y barridas con regularidad (sin presencia de alimentos, basura, o grandes manchas, óleos o aceite y grasa)



*limpieza del equipamiento y de los exteriores

Sin señales de lavado de felpudos en el exterior



Para limpiar los felpudos adentro del local utilice un lavatorio y una fregona (puede ser que haya que cortarlos para que quepan). Si no hay suficiente espacio adentro para lavar los felpudos, el restaurant puede contratar un servicio que se los lleve periódicamente para limpiarlos.

Algunas compañías locales de limpieza de felpudos son:

Compañía	Página web	Teléfono
Cintas	www.cintas.com/location-finder	(310) 725-2850
Busy Cleaning	www.busycleaning.com/restaurant-cleaning-los-angeles/	(323) 300-5610

Esta lista no es completa.

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Los residuos líquidos de la limpieza del equipamiento se vierten en un sistema de aguas residuales aprobado



Asegurarse de que el personal sepa como verter los residuos líquidos en el sistema de aguas sanitarias o en un sistema de tratamiento de aguas residuales instalado en el local (i.e. tanque séptico).

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Sin evidencia de colillas de cigarros



No hay colillas de cigarros a la vista. Si se encuentran colillas deben proveerse ceniceros y carteles o poner carteles de no fumar y hacer cumplir la prohibición. Toda la basura se debe limpiar con regularidad.

Todos los años, durante la jornada International Coastal Cleanup, los voluntarios recogen de las playas más colillas de cigarros que cualquier otra cosa (Ocean Conservancy 2012).

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

En las entradas a los sumideros externos no se ven manchas o agua (que no sea de lluvia)



*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Áreas de carga y descarga sin basura, restos de alimentos y otros residuos sólidos



Ante problemas, los restaurantes deben coordinar su solución con los recolectores de residuos, las empresas proveedoras, el personal del mantenimiento, los administradores de la propiedad, etc.

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

Tapas adecuadas de acceso para limpieza en todas los caños de drenaje externos



Si las cañerías del edificio a la calle tienen un acceso para limpieza, la tapa debe estar en su lugar a todo momento para evitar pérdidas, derrames, desbordamientos, pestes y acumulación de restos.

*limpieza de equipamiento y de los exteriores

El área de almacenamiento externo está libre de desechos



Los almacenamientos externos deben estar contenidos en un área designada, preferentemente cubierta y sin señales de basura o pérdidas de líquidos.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Los registros de mantenimiento que muestran cuándo se limpiaron por última vez las trampas/interceptores de grasa deben estar en el local para ser verificados



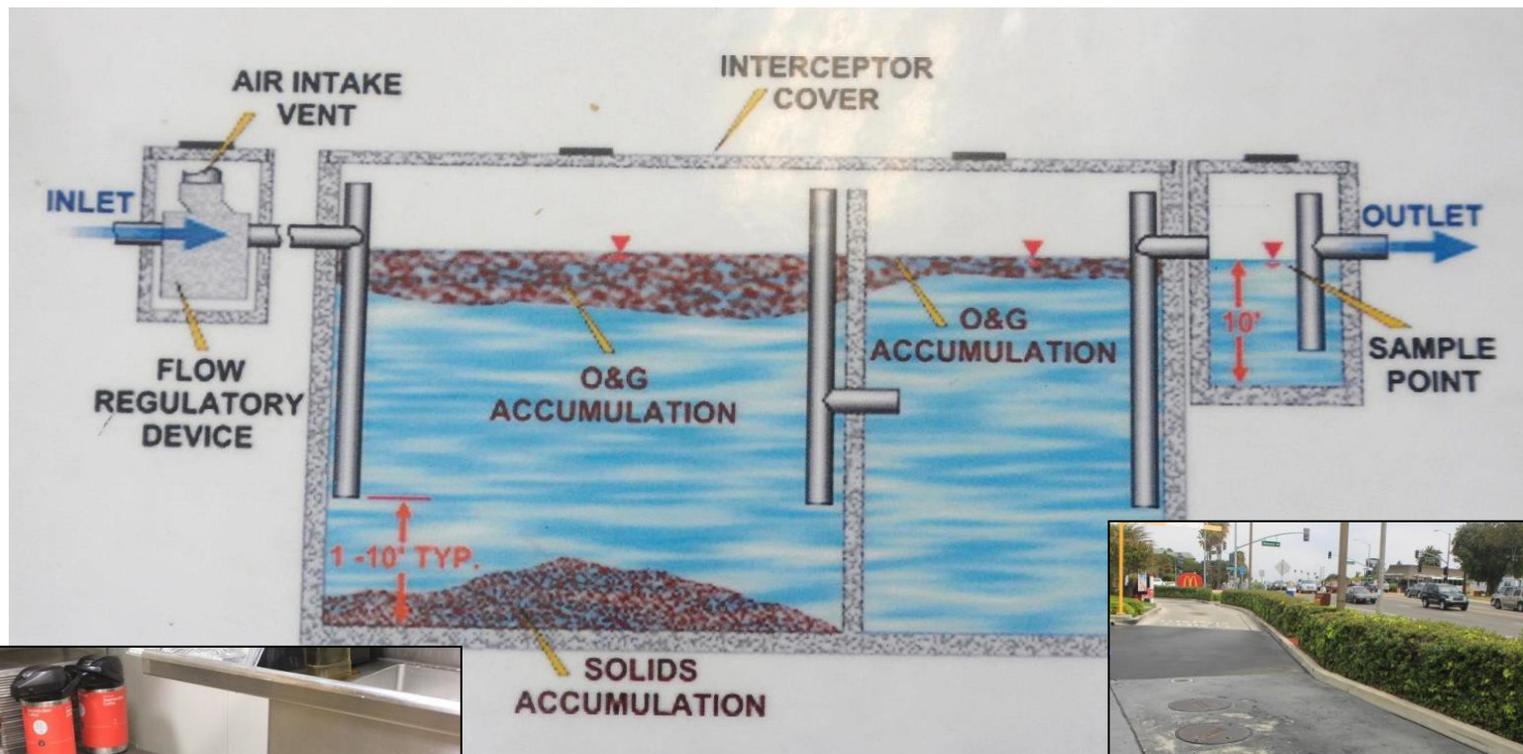
GREASE INTERCEPTOR / TRAP MAINTENANCE LOG						
FACILITY NAME: GOOD EATS						
(Circle Type) Interceptor Trap						
LOCATION OF DEVICE: Outside Rear Of Building				SIZE: 1000 Gallons		
Maintenance records and service receipts are to be kept on site and available for review for a period of three years. For questions regarding requirements, please call City of La Porte Wastewater Pretreatment Program (219)362-2354 or See Local Ordinance Section 98-194 Fat, Oil, and Grease (FOG) discharge controls and limits.						
DATE	TIME	SERVICED BY	TYPE OF SERVICE (Clean/Repair)	VOLUME	DISPOSAL LOCATION	COMMENTS
5/27/2015	8:00am	XYZ Pumper Service	Clean	1000 Gallons	XYZ Treatment Facility	Removed large chunks of grease, scrape tank walls
5/27/2015	10:00am	Joe Employee	Clean	Approx.25 Lbs	Solid Waste (land fill)	Remove solid grease placed in trash bag



El restaurant pueden mostrar al inspector la factura/ recibo de la última vez que realizó el mantenimiento de la trampa/interceptor de grasa para probar el cumplimiento. Algunas ciudades requieren esto se realice al menos cada 6 meses.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Instalación y mantenimiento adecuado de la trampa de grasa



trampa de grasa del fregadero



trampa de grasa bajo tierra

Cuando los residuos de grasas, óleos y aceites (FOG) se botan en sumidero y en el sistema cloacal o en los sistemas de tratamiento de agua en el local (i.e. sistemas sépticos), al enfriarse se solidifican, restringiendo y tapando los caños de las cloacas. Muchas veces, los FOG de la cocina se botan en el sistema de cañerías, casi siempre a través de las fregaderos de las cocinas y de los sumideros de los pisos en áreas donde se preparan comidas. Los FOG se pegotean en las paredes internas de las cañerías de los restaurantes y de las de las calles. Con el tiempo, los FOG se acumulan y terminan obstruyendo la cañería lo que causa obstrucciones y desbordes. Cuando las cañerías de las cloacas se obstruyen, las partículas de comida que se acumulan pueden atraer insectos y otras plagas que presentan peligros potenciales para la salud. Las obstrucciones de caños pueden causar daños y resultar en limpiezas o reparaciones de caños muy costosas para un restaurant. Las pérdidas y obstrucciones en las cañerías pueden también resultar en violaciones del código de salud y causar la clausura del restaurant.

Las trampas de grasa se pueden construir bajo tierra con una tapa de acceso para inspección y mantenimiento o se pueden instalar sobre la superficie, en general cerca o debajo del fregadero

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Registros de mantenimiento en el local para inspección indicando cuándo se retiró la grasa

GREASE BARREL COLLECTION LOG
 KEEP ON FILE ON PREMISES FOR NO LESS THAN 2 YEARS.

"Think before you put it down the Sink"

INSTRUCTIONS: To be filled out by the Food Service Establishment (FOG) and filed in the FSE On-Site Compliance Binder. Use this form to record grease collection pick-up times and volumes. The company collecting the waste grease should sign this form if possible. If this form is not available when pick-ups are made, the collecting company should leave a signed receipt with the collection information. Record that information on this log.

Business Name: JC Grease

Address: _____

MANAGER: Your initial on this form acknowledges that the service establishment has disposed of its grease in a lawful manner and accounts accurately for the volume of grease disposed.

Date	Serviced by	Volume	MGR	Comments
4/29/15	JC Grease	45g.	[Signature]	
4/1/15	JC Grease	25g	[Signature]	
3/15/15	JC Grease	45	[Signature]	
5/27/15	JC Grease	40	[Signature]	
6/23/15	JC Grease	25	[Signature]	
7/23/15	JC Grease	45	[Signature]	
8/12/15	JC Grease	25	[Signature]	
9/16/15	JC Grease	45	[Signature]	
10/14/15	JC Grease	40	[Signature]	
11/2/15	JC Grease	55	[Signature]	
12/9/15	JC Grease	20	[Signature]	
2/3/16	JC Grease	40	[Signature]	

Per City Fats, Oils and Grease (FOG) Ordinance 2-23-10. Documents must be kept on file for no less than two years. It shall be unlawful to make any false statement, representation, record, report, plan or other document that is filed with the City.



El restaurante puede mostrar al inspector la factura/recibo de la última vez que la grasa fue retirada para probar el cumplimiento.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Indicaciones de botes de grasa y/o área de contención exterior señalizada



Los botes de grasa o el área de contención se pueden indicar de diferentes maneras:

- "GREASE ONLY. IN CASE OF SPILL, USE SPILL ABSORBENT AND CLEAN IMMEDIATELY"/ GRASA SOLAMENTE EN CASO DE DERRAME, USE ABSORBENTES Y LIMPIE INMEDIATAMENTE"
- "KEEP CLEAN, GREASE ONLY, NO TRASH" MANTENGA LIMPIO, GRASA SOLAMENTE, NO BOTE BASURA
- "KEEP CLEAN, COOKING OIL ONLY, NO TRASH" MANTENGA LIMPIO, SOLO ACEITE DE COCINA, NO BOTE BASURA

Botes de grasa o áreas de contención con indicaciones claras evitarán confusiones y la contaminación de los receptáculos, y recordarán al personal que debe mantener el área limpia. Son también un aviso de seguridad en caso de incendios.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Contenedores para disposición de grasa y áreas circundantes limpias y libres de derrames, residuos líquidos y pérdidas (piso, paredes)



*manejo de grasas y disposición de líquidos

Hay mecanismos de prevención de pérdidas o de contención de pérdidas en el área de desecho de grasa



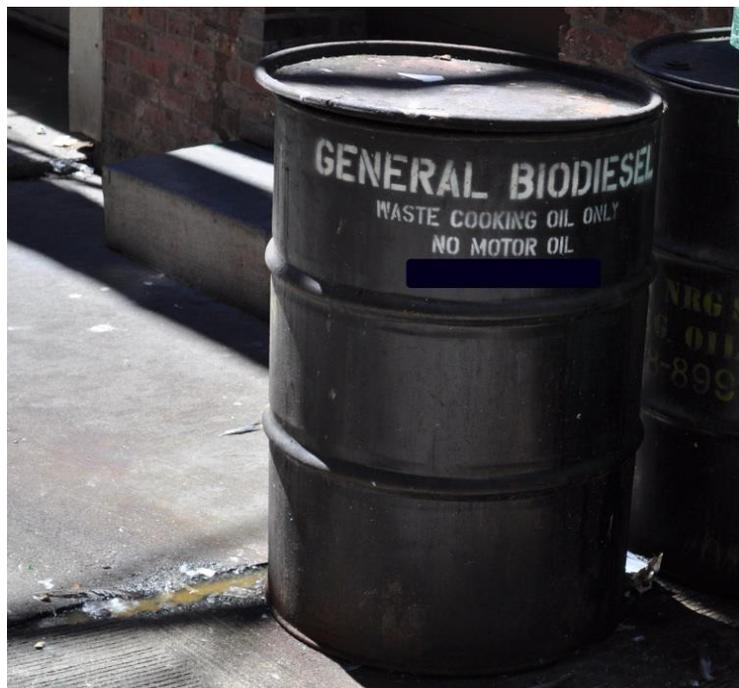
Tapa contra pérdidas y embudo



Pallet de contención de pérdidas



Bandeja para pérdidas



La contención de pérdidas representa una línea de defensa esencial en el caso de falla de la contención principal. La contención de pérdidas puede ser una bandeja o bote colocado debajo del contenedor principal para retener la grasa que, se pueda fugar o derramar del contenedor principal. Esto es importante para que las pérdidas y derrames queden contenidos y no se vayan hacia el sistema de desagües pluviales. La contención de pérdidas debe ser impermeable, y no debe tener grietas o espacios por donde los líquidos puedan escapar. Debe limpiarse con regularidad y mantenerse libre de pérdidas y fugas.

Sepa que el cartón sucio de grasa es un peligro de incendios potencial.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Absorbente de pérdidas disponible aquí (i.e. piedritas para gatos, arena, etc.)

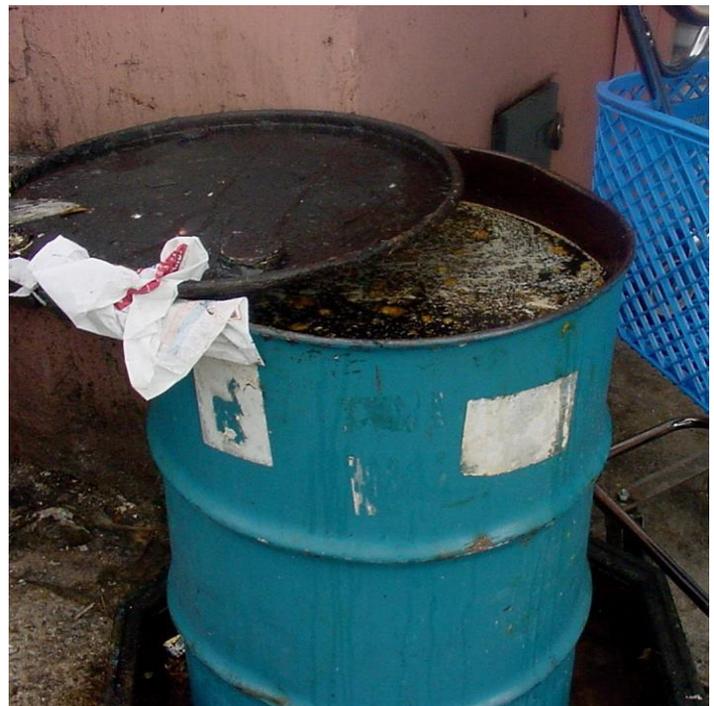


Los inspectores deben verificar cómo limpia el restaurante las pérdidas de grasa.

Se admite el uso de materiales como paños absorbentes o granulados para absorber pérdidas de grasa. También se acepta la utilización de piedritas para gatos, arena, harina, y trapos. Los materiales absorbentes deben desparramarse sobre la superficie total de la mancha, y deben barrerse y desecharse adecuadamente.

*manejo de grasas y disposición de líquidos

Contenedores para el desecho de grasa cerrados con tapa todo el tiempo



*educación y capacitación

Carteles de información para los empleados que indiquen las siguientes áreas:

- *Prevención y control de pérdidas*
- *Prohibición de descarga de aguas residuales en el exterior*
- *Mantenimiento de las áreas del contenedor limpias.*

GOOD CLEANING PRACTICES FOOD AND RESTAURANT INDUSTRY

Recycle grease and oil. Don't pour it into sinks, floor drains or onto a parking lot or street. Keep grease bins covered and contained.
Recicla la grasa y el aceite. No los tires en los lavaderos, las coladeras, el estacionamiento o en la calle. Mantén los recipientes de grasa cubiertos y guardados.

Keep dumpster area clean and lid closed. Don't fill it with liquid waste or hose it out.
Mantén el área del basurero limpia y la tapa cerrada. No lo lleses con desechos líquidos ni utilices la manguera para lavarlo.

Clean floor mats, filters and package cans in a mop sink, wash rack or floor drain connected to the sewer. Fix rough a grease trap. Don't wash them in a parking lot, alley, sidewalk or street.
Limpia los tapetes de piso, los filtros y los bales de basura en el contenedor para trapeadores, lavavo, o en la coladera apropiado que llegue al drenaje. No los laves en el estacionamiento, los callejones, en la banqueta o en la calle.

Use dry methods for spill cleanup (sweeping, cat litter, etc.)
Don't hose down spills. Usa métodos secos para limpiar los derrames barriendo, tierra para desechos de gato, etc.) No uses la manguera para limpiar los derrames.

Pour washwater into a janitorial or mop sink. Don't pour it out onto a parking lot, alley, sidewalk or street.
Arroja el agua del lavado al contenedor para trapeadores. No la arrojes en el estacionamiento, los callejones, en la banqueta o en la calle.

CAUTION
 ACERTANDO ATENCIÓN
 CUIDADO

Do not report illegal dumping or spills.
Para reportar actividades ilegales: (800) 974-9794

Estos carteles están disponibles en internet gratis: www.lastormwater.org/take-action/practice-good-housekeeping/tips-for-restaurant-owners/



Para problemas persistentes, recomendamos poner carteles donde están los problemas.

Food and Related Products Facilities
BEST MANAGEMENT PRACTICES

How to Prevent Stormwater Pollution at Food and Related Products Facilities

Store materials and waste inside or in covered, bermed areas.
Almacene materiales y desperdicios en interiores, o en áreas cubiertas o rodeadas de un aren.

Regularly inspect storage, processing, and loading/unloading areas and equipment.
Inspeccione con regularidad las áreas de almacenamiento, procesamiento, carga y descarga, y el equipo.

Use sensors and alarms to prevent spills from overflowing tanks.
Use sensores y alarmas para prevenir goteras como consecuencia de tanques rebosantes.

Apply pesticides during dry weather and according to label directions.
Aplique pesticidas en clima seco y de acuerdo con las instrucciones de los rotulados.

Immediately clean up spills using dry methods.
Limpie cualquier reguero inmediatamente con materiales secos.

PROJECT Pollution PREVENTION

Estos carteles están disponibles en internet gratis: www.lastormwater.org/wp-content/files_mf/foodrelatedproducts.pdf



*educación y capacitación

Otros materiales de educación ambiental fijados en áreas visibles del local para que los lean los empleados

Buenas Prácticas de Limpieza
 Manejando **MANTEGA, ACEITE y GRASA**
 Manteiga Letrero en el Area de Limpieza/Trabajo

LA FORMA CORRECTA

- 1 Limpie con una toalla los colas, sartenes, y áreas de trabajo antes de que sean lavadas.
- 2 Descarte los desperdicios de comida en el bote de basura.
- 3 Quite el aceite usado y quémalo para que sea reciclado.
- 4 Limpie las paredes de grasa adentro, en una línea o horizontal. Limpie de arriba con productos en spray.

LA FORMA INCORRECTA

- 1 No ponga residuos de cocina directamente en el desague.
- 2 Evite utilizar el transfer de comida. Póngalos directamente en el bote de basura.
- 3 No ponga el aceite usado en el drenaje, estación de lavado o en la calle.
- 4 No lave los tapetes de piso o fijas desde el agua como hacen la electricidad. No exponga químicos en la calle.

Para más información sobre (393) CLEAN LA ó visite www.SWQCleanLA.com

County of Los Angeles Department of Public Works

Esta cartel puede ser bajado gratis en inglés, español y mandarín
www.lacsd.org/education/downloadable_brochures/default.asp

COMPOSTING ONLY
 food scraps, napkins, waxy cardboard boxes,
 coffee & tea filters, cut floral, compostable serveware

pre-consumer post-consumer food soiled paper

NO PLASTIC, METAL, WOOD OR RAW MEAT

RECYCLE
 CHARLESTON COUNTY

RECYCLING ONLY
 ALL PAPER & CONTAINERS
 cardboard, paperboard, magazines, newspaper, office paper
 plastics #1-7, glass, aluminium & steel cans

Please empty and rinse containers. Caps may remain on.

NO FOOD WASTE
 NO PLASTIC BAGS
 NO STYROFOAM

RECYCLE
 CHARLESTON COUNTY

GARBAGE ONLY
 Examples: chip bags, ziploc bags, saran wrap,
 foil packaging, plastic utensils, rubber bands,
 twist ties, sponges, rubber gloves

NO FOOD WASTE
 NO RECYCLABLES

RECYCLE
 CHARLESTON COUNTY



Otros materiales de educación ambiental pueden incluir carteles sobre el manejo apropiado de los residuos, sobre conservación de agua y energía y sobre otros temas.

*educación y capacitación

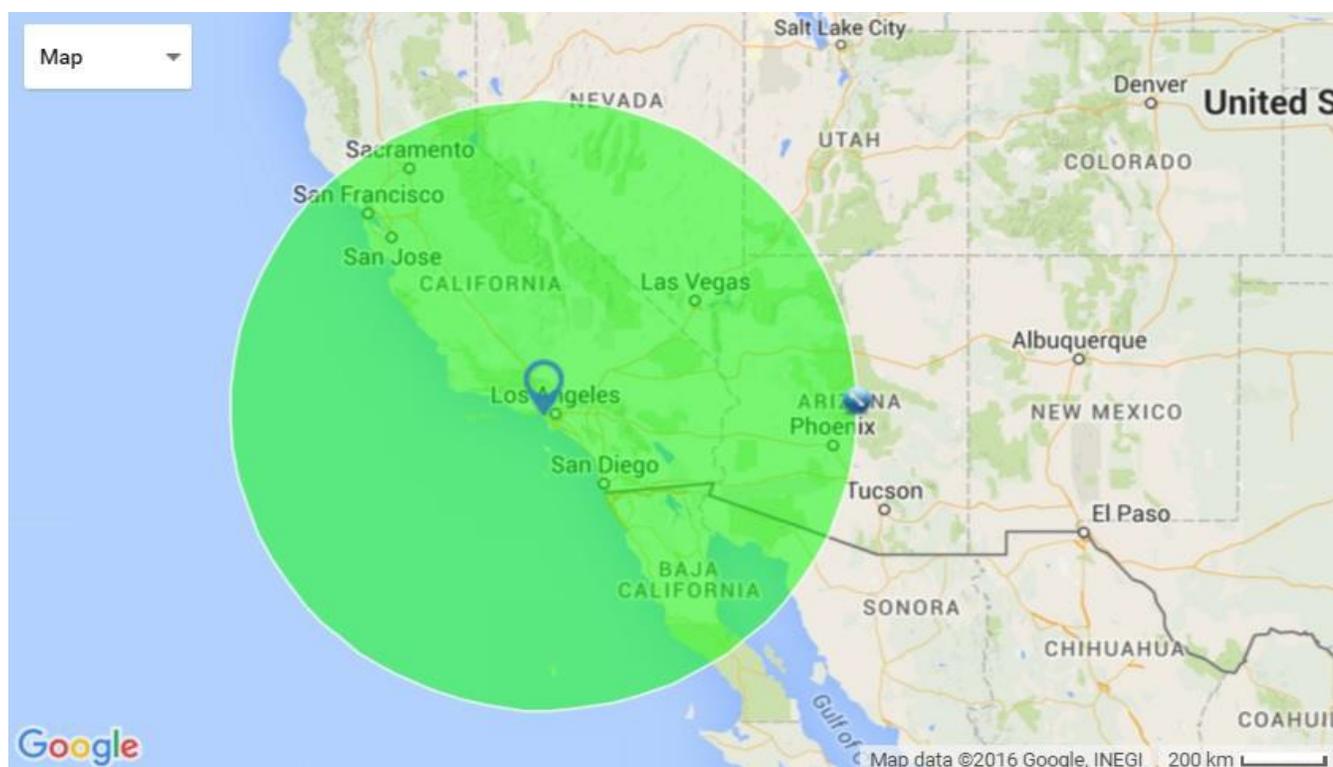
La gerencia realiza capacitación periódica de los empleados sobre los criterios expuestos (i.e. MPGs)



La capacitación periódica asegura que todo el personal siga los procedimientos adecuados y ofrece a los gerentes la oportunidad de hablar sobre cualquier problema.

*opciones clean bay (escoger 2)

El restaurant implementa una política de compras locales y/o certificación orgánica



La definición de “local” que adoptó el Congreso de los E.E.U.U en la Ley de Alimentos, Conservación y Energía (Food, Conservation, and Energy Act) de 2008 define en 400 millas la distancia máxima total que un producto puede ser transportado desde su origen. Esto incluye abastecimiento y procesamiento. Sin embargo, se sugiere que el abastecimiento sea lo más cerca posible.

*opciones clean bay (escoger 2)

Distribuidor de biodísel, especificar:

Empresas locales que reciclan grasa:

Compañía	Página web	Teléfono	° Costo
Baker Commodities	www.bakercommodities.com	(800) 427 0696	Si
Buster Biofuel	www.busterbiofuels.com	(310) 912-8344	Retirada de aceites gratis y contenedores de
Coastal Byproducts	www.coastalbyproducts.com	(805) 845-8086	No, sin costo
Grand Natural Inc.	www.grandnaturalinc.com	(855) 519-5550	Depende de la cantidad de aceite.
JR Grease Service	www.greaseservices.com	(888) 800-0118	30 galones o más sin costo
One More Time		(800) 624-5504	Sí \$19
SMC Grease Specialist	www.smcgrease.com	(951) 788-6042	No, sin costo
So Cal Biofuel	www.socalbiofuel.com	(888) 888-4121	Depende de la cantidad de aceite. pueden, incluso, pagar.
So Cal Grease	www.socalgrease.com	(310) 857-4944	No, sin costo

° Esta información puede cambiar con frecuencia y debe ser confirmada antes de pedir el servicio. Esta lista no es completa.



El aceite usado lo retira un distribuidor de biodísel que la reusa. Por favor, especifique el distribuidor en la sección de notas de inspección.

*opciones clean bay (escoger 2)

Estacionamiento para bicicletas para clientes y empleados



Las estructuras para bicicletas son un incentivo para que a los empleados y clientes reduzcan sus huellas de carbono.

*opciones clean bay (escoger 2)

Compra de productos de papel fabricados con reciclados, indicar:



- Contenido reciclado: algo con la etiqueta "contenido reciclado" puede estar hecho de residuos pre o post consumo o una combinación de ambos.
- Pre-consumo un producto hecho de residuos de manufactura que no pasaron previamente por el consumidor, (i.e. recortes, pulpa de papel).
- Post-consumo un producto hecho de residuos que ya fueron utilizados por un consumidor, reciclados y direccionados para que no terminen en un relleno sanitario (i.e. periódicos o material impreso → convertido en fundas para vasos de café en lugar de terminar en un relleno sanitario).

Se incentiva la compra de materiales compuestos de contenidos reciclados porque le da al papel una segunda vida, reduciendo el uso de energía y los recursos en general. Materiales reciclables no significa que estén hechos de contenido reciclable, sino que se pueden convertir en un nuevo producto si el consumidor los recicla.

Si corresponde, especifique los tipos de productos hechos de papel reciclado i.e. papel higiénico, servilletas, vasos, fundas para vasos, platos de papel, material impreso (menús, información financiera), etc.

*opciones clean bay (escoger 2)

Compra de productos plásticos hechos de elementos reciclados, especificar:



- Contenido de reciclado: las cosas marcadas como con "contenido de reciclado" pueden estar hechas con residuos pre o post consumidor, o con una combinación de ambos.
- Pre-consumidor: un producto hecho de residuos de manufactura que no han pasado por las manos del consumidor (i.e. recortes de plástico, sobras)
- Post-consumidor: un producto hecho con restos de algo que ya fue utilizado por un consumidor, reciclado y desviado de los rellenos sanitarios (i.e. botellas de bebidas o de agua → convertidas en utensilios de plástico)

Se incentiva la compra de materiales hechos con contenido reciclado porque esto le da al plástico una segunda vida, reduciendo el uso de energía y de recursos en general. Materiales reciclables no significa que estén hechos de contenido reciclado, sino que se pueden convertir en un nuevo producto si el consumidor los recicla.

Si se aplica, especificar los tipos de productos hechos de plástico reciclado, i.e. utensilios, vasos, platos, tapas popotes, contenedores para *take out*, etc.

*opciones clean bay (escoger 2)

Participa en programas de alimentos de origen marino sustentable, especificar la certificación:

Recursos de alimentos de origen marino sustentables:

Programa de certificación de elementos de origen marino

Monterey Bay Aquarium Seafood Watch

www.seafoodwatch.org

Marine Stewardship Council

Nota: todos los ingredientes del menú de origen marino deben ser deben estar certificados

www.msc.org

Dónde comprar

Fish Choice- vea la lista de proveedores

www.fishchoice.com

Local: www.doryfleet.com, www.westcaughtfishco.com, www.docktodish.com, www.sea2table.com,

Más información

FishWatch

www.fishwatch.gov

Lista de productos de mar de la FDA - nombres de mercados pescados y mariscos aceptables

www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=seafoodlist

Seafood for the Future

www.seafoodforthefuture.org

Trace and Trust- informa a sus clientes de dónde provienen exactamente sus alimentos

www.traceandtrust.com

The Safina Center- Infórmese tomando el curso Green Chefs/ Blue Ocean en línea

www.safinacenter.org/programs/sustainable-seafood-program



Para calificar para estos criterios, los restaurantes deben participar del programa de Monterey Bay Aquarium Seafood Watch o todos los ingredientes de sus menús de origen marino deben estar certificados por el Marine Stewardship Council .

¿No están listos para la certificación? Comiencen despacio, modifiquen un ingrediente del menú por vez para que sea más sustentable.

Los comerciantes señalaron haber aumentado sus ventas en 12% por ofrecer información sobre la sustentabilidad de sus productos de origen marino a sus clientes (Elsholz 2009).

*opciones clean bay (escoger 2)

Se compostan los restos de comida / se reutilizan en otros platos / se donan los alimentos que no llegaron a ser servidos (especificar)

Las siguientes organizaciones aceptan donaciones de restaurantes:

Organización	Página web	Contacto teléfono/ email	Pasan a retirar
Food Finders	www.foodfinders.org	(562) 283-1400x101 Diana Lara	Sí, excepto en Malibu
Chefs to End Hunger	www.chefsendhunger.org	info@chefsendhunger.org	No confirmado.
Westside Food Bank	www.westsidefoodbank.org	(310) 828-6016	Sí, dependiendo de la calidad de la comida, la cantidad y la distancia.
Los Angeles Regional Food Bank	www.lafoodbank.org	(323) 234-3030 ext154	No confirmado.
Food Donation Connection (LLC)	www.foodtodonate.com	(800) 831-8161	Coordina entre donantes y recipientes para que el receptor los pase a retirar.

Esta lista no es completa. Confirmar antes de donar.



El objetivo de este punto es reducir la cantidad de residuos que terminan en los rellenos sanitarios. Se pide a los inspectores que especifiquen en la parte de notas a quién dona el restaurante el exceso de comida o cómo los utiliza en otros platos.

Las donaciones de alimentos son deducibles de impuesto con el código IRS sección 170. Los restaurantes donantes están protegidos de responsabilidad civil por la Ley Federal Emerson Good Samaritan Food Donation Act, con la sola excepción de casos de negligencia grave y/o conducta indebida intencional.

Un ejemplo de reutilización de restos de comida en otros platos es el uso de la pulpa de frutas sobrante de la producción de bebidas en galletas vegetales.

*opciones clean bay (escoger 2)

Capacitación periódica del personal en el manejo de residuos (i.e. reciclado, compostaje, reducción de desperdicios)



Para calificar para estos criterios un restaurant debe tener carteles sobre manejo de residuos y hablar sobre el manejo de residuos durante el entrenamiento de sus empleados.

La gerencia del restaurant puede pedir cartelería apropiada a su recolector de residuos. Es posible que el recolector pueda ofrecer al restaurant archivos de carteles para imprimir.

*opciones clean bay (escoger 2)

Implementa un programa de retorno o política de "traiga su propio recipiente", especificar:



Esto se aplica a los consumidores

- que traen una taza reusable para sus bebidas.
- que devuelven las botellas usadas para que se esterilicen y se vuelvan a usar,
- que traen sus propias bolsas
- y a los proveedores de restaurantes que
- retiran los embalajes de los alimentos a granel, pallets, etc. para volver a utilizarlos.

*opciones clean bay (escoger 2)

Ofrece productos descartables solo por pedido



Los productos descartables incluyen popotes, utensilios descartables y otros. Los productos descartables solo deben entregarse si se los solicita, tanto para comer en el restaurant como para take out.

En 2015, en una iniciativa internacional de un día de limpieza, 561.895 voluntarios recogieron más de 16 millones de libras de basura. Ocho de cada diez artículos recogidos estaban relacionados con la comida.

¡Miami Beach prohibió el uso de popotes en las playas!

"Es un enorme problema para nuestros sistemas ecológicos. La gente puede decir este tipo de tontería, 'gran cosa, prohibir popotes.' Pero sin embargo estamos dando un paso en la dirección correcta de dejarles a nuestros hijos un mundo mejor. Asegurando un medio ambiente, una ecología mejor." Explicó el comisionado Jorge Expósito al [Miami New Times](#).

*opciones clean bay (escoger 2)

No utiliza cajas de cebos envenenados



Las cajas de cebo son una herramienta utilizada para lidiar con problemas de roedores. Sin embargo están matando también parte importante de la vida silvestre como los leones de montaña y los linces. Los cebos contienen veneno que los roedores ingieren. El cebo los mata diez días después. Los depredadores como los gatos salvajes, los coyotes y los reptiles se comen los roedores envenenados y el veneno se disemina por la cadena alimentaria. Esos depredadores que controlan naturalmente la población de roedores son, así, expuestos a este veneno y, como resultado muchas veces se enferman y mueren.

En vez de cebo, pruebe una combinación de los siguientes métodos de control de plagas:

- Trampas mecánicas como de las de resorte o eléctricas.
- Selle todas la entradas y agujeros que puedan servir de acceso al restaurant, cocina, o a la cámara bajo el restaurant.
- Utilice una malla de metal de ¼ pulgada (en lugar de alambre de gallinero) para cerrar los puntos de acceso y lana de acero o viruta para agujeros más chicos.
- Mantenga las áreas alrededor de los contenedores de basura limpias, no llene demasiado los contenedores o deje basura en el piso y mantenga las tapas cerradas.
- Utilice productos de control de plagas alternativos tales como los ingredientes naturales con altas proporciones de agua para reducir el riesgo ambiental Los ingredientes naturales incluyen: d-Limonene a base de cítricos y ácido bórico.

Contrate una compañía de expulsión/protección contra roedores:

Compañía	Página web	Teléfono
Rodents Stop	www.rodentsstop.com	(818) 583-7287
Green Rat Control	www.greenratcontrol.com	(818) 495-8627
SOS Rodent Control	www.sosrodentcontrol.com	(888) 998-6588

Esta lista no es completa

*opciones clean bay (escoger 2)

Adoptar MPG's estructurales



Pavimento permeable



Un cuenco de retención con plantas nativas tolerantes a la sequía captura el agua de lluvia y le permite escurrirse al suelo



Las Mejores Prácticas de Gestión estructurales (BMPs) reducen la contaminación de aguas pluviales. Algunos ejemplos son: sistemas de biofiltración, sistemas de infiltración, y rejillas y en los sumideros.

Para más información sobre MPG's vea:

www.waterboards.ca.gov/water_issues/programs/stormwater/post_construction.shtml

*opciones clean bay (escoger 2)

Otros, especificar:

Esto es para medidas adicionales ilustrativas que un restaurant pueda llevar a cabo para prevenir la contaminación o reducir el desperdicio. Esto queda a discreción del inspector.

Algunas ideas son:

- Reciclado de pasto (el pasto cortado dejado en el lugar porque ayuda a reducir la necesidad de fertilizar y reduce los residuos)
- Los productos que sirve son certificados Fair Trade.
- Utiliza energía alternativa, como solar o eólica.
- El edificio tiene certificación LEED (Leadership in Energy & Environmental Design [Liderazgo en Energía y Diseño Ambiental])



*referencias

Assembly Bill No. 1826, California Legislative Information. Accessed March 2016. Available from: http://leginfo.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201320140AB1826

City of Malibu, Green Standards & Compliance. Accessed March 2016. Available from: www.malibucity.org/index.aspx?NID=750

Center for Biological Diversity, Ocean Plastics Pollution. Accessed March 2016. Available from: www.biologicaldiversity.org/campaigns/ocean_plastics/

Elsholz, Alicia Ushijima. Seafood labeling and consumer behavior: A FishWise case study, Sonoma County, CA. 2009. Master's Theses. Paper 3976.

EndFoodWasteNow.org, Restaurants. Accessed March 2016. Available from: www.endfoodwastenow.org/index.php/issues/issues-restaurants

"Go Green or Get Out: Sustainable Dining Grows Roots." Ivy.com. 6 October 2015. Accessed March 2016. Available from: www.magazine.ivy.com/2015/10/sustainable-dining-grows-roots/

Hartman Group. 2015 Transparency, Establishing Trust with Consumers. Accessed March 2016. Available from: www.pma.com/~media/pma.../transparency-2015-report-final.pdf?la

Muzenrieder, Kyle. "Miami Beach Has Banned Plastic Straws." Miami New Times. 20 April 2012. Accessed March 2016. Available from: www.miaminewtimes.com/news/miami-beach-has-banned-plastic-straws-6547654

National Restaurant Association, Conserve. 2014 Spotlight on Sustainability. Accessed March 2016. Available from: www.conserve.restaurant.org/Search?searchtext=spotlight+on+sustainability&searchmode=anyword

Ocean Conservancy, Ocean Trash Impacts 2015. Accessed April 2016. Available from: <http://www.oceanconservancy.org/our-work/marine-debris/threat-rank-report.html>

San Francisco Water Power Sewer, Pretreatment Program. Commercial Fats, Oils & Grease (FOG) Control. Accessed March 2016. Available from: www.sfwater.org/index.aspx?page=480

U.S. Department of Agriculture, Agriculture Marketing Service. 2008 Food, Conservation, and Energy Act. Accessed March 2016. Available from: www.usda.gov/documents/Bill_6124.pdf

U.S. Environmental Protection Agency, *National Water Quality Inventory: 1996 Report to Congress*, p. ES-13. Accessed March 2016. Available from: www.epa.gov/waterdata/1996-national-water-quality-inventory-report-congress

U.S. Environmental Protection Agency, NPDES Permits & Stormwater. 2015 Stormwater Runoff. Accessed March 2016. Available from: www3.epa.gov/region9/water/npdes/stormwater-feature.html



Lista de control de inspección para Certificación Clean Bay

*anexo

destacados en gris = indican los requerimientos municipales de sistemas cloacales separados (MS4)

Nombre del restaurante:	Licencia #:			
Dirección:				
propietario/gerente:	Personal presente:			
Dirección postal				
Fecha	Hora			
Número de teléfono	Dirección de correo electrónico			
Resultados de la inspección	S	N	N/D	ANOTACIONES
General				
Accesos a desagües pluviales señalizados				
Área libre de desechos visibles en el acceso a los sumideros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Implementa un programa de reciclaje				
Dos medidas de conservación de agua adoptadas: especificar				
Usa productos de limpieza menos tóxicos biodegradables y sin fosfato para la limpieza de exteriores				
No utiliza bolsas de plástico en <i>take out [comida para llevar]</i> (en su lugar usa papel, reusables, solo por pedido, etc.)				*Puede variar por
No usa recipientes de telgopor en <i>take out</i>				
Área del contenedor				
Área de contenedores de residuos sin basura (suelo, paredes, etc)				
Área exterior sin basura				
El contenedor del exterior no tiene pérdidas				
El contenedor no muestra señales de de pérdidas de líquidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tapas de contenedores cerradas				
Limpieza de equipamientos y del exterior				
Las áreas alrededor del restaurante se barren y, si es necesario, se lavan áreas puntuales con alta presión y bajo volumen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Las áreas de estacionamiento se mantienen limpias y se barren con frecuencia (no hay señales de alimentos, residuos, grandes manchas, aceites o grasas)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
No hay señales de lavado de felpudos en el exterior				
Los residuos del lavado de equipamientos se enjuagan en un sistema de aguas residuales aprobado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Se ven colillas de cigarrillos				
Los sumideros externos no muestran manchas o señales descargas que no sean de aguas pluviales en sus accesos				
Áreas de carga y descarga están libres de basura, restos de alimentos y otros residuos sólidos.				
Tapas de limpieza de cañerías adecuadas y efectivas en los desagües externos				
Área de almacenamiento externa sin basura				
Manejo de la Grasa y disposición de residuos líquidos				
Registros de mantenimiento que muestran cuándo se limpiaron por última vez las trampas de grasa en el local				
Instalación y mantenimiento de trampa de grasa adecuada				
Registro de mantenimiento mostrando cuándo fue retirada la grasa en el local para control				
Receptáculos de grasas y/o área de contención externa señalizados				
Contenedores para disposición de grasa y áreas circundantes sin señales de derrames, residuos líquidos y pérdidas.				
Mecanismos de prevención de pérdidas en el local alrededor del área de disposición de grasa				
Equipo absorbente de pérdidas disponible en el local (piedritas para gatos, arena, etc.)				
Los contenedores para disposición de grasa están cerrados con tapa				
Educación y capacitación				
Carteles de información para los empleados que muestran las siguientes áreas:				
Control y prevención de derrames, prohibición de disposición de aguas residuales en el exterior, mantenimiento de áreas externas limpias				
Materiales adicionales de educación ambiental fijados en áreas visibles en el local donde los puedan leer los empleados				
La gerencia lleva adelante entrenamientos periódicos de los empleados vinculados a los criterios mencionados (i.e. MPG)				
Opciones Clean Bay (ejegir 2)				
El restaurante implementa una política de compras de alimentos locales y/o con certificación orgánica				
Distribuidor de biodiesel				
Estructuras de estacionamiento para bicicletas para uso de clientes y empleados				
Compra productos de papel fabricados con reciclados, indicar:				
Compra productos plásticos hechos con contenido reciclado, especificar				
Participa en un programa de productos de origen marino sustentable, especificar la certificación				
Restos de comidas son				
la comida que no llegó a ser servida se dona.... a quién reusada de otros				
compostada.... especificar el transportista				
Entrenamiento periódico del personal en gestión de residuos, (i.e. reciclaje, compostaje, reducción de residuos).				
Implementa un programa de devolución o una política de "traiga su propio", especificar				
Ofrece productos descartables solo por pedido				
No utiliza cajas de cebo con veneno				
Aplica MPG estructurales, especificar (i.e. biowales)				
Otros, especifique:				

Nombre del inspector

Firma

¡Gracias por mantener nuestra bahía limpia!

