

FOOD RECOVERY REQUIREMENTS FOR BUSINESSES

SENATE BILL 1383



MID VALLEY
DISPOSAL

What is Senate Bill (SB) 1383?

SB 1383 is a state law designed to reduce disposal of organic material in landfills, including edible food, to meet the state's climate goals. Cities are required to establish an edible food recovery program and increase food recovery capacity in your area. Therefore, food generators like yours, are required to donate the maximum amount of their edible surplus food that would otherwise be disposed of in the compost or landfill. Food generators are also required to subscribe to an organic waste collection service for non-edible food. City programs are designed to educate edible food generators and increase access to food recovery organizations and services. Your city and Mid Valley Disposal Recycling Coordinators are required to monitor commercial generators' compliance and offer technical assistance to ensure you have the right services to fit your needs.

What businesses are covered and when do they need to comply?

Tier 1 Businesses: January 1, 2022

- ❖ Supermarket (with revenue \geq \$2 million)
- ❖ Grocery store (\geq 10,000+ sq. ft)
- ❖ Food service provider
- ❖ Food distributor
- ❖ Wholesale food vendor

Tier 2 Businesses: January 1, 2024

- ❖ Restaurant (\geq 250 seats or \geq 5,000 sq. ft.)
- ❖ Hotel with onsite food facility (\geq 200 rooms)
- ❖ Health facility with onsite food facility (\geq 100 beds)
- ❖ Large events and venues
- ❖ State agency with cafeteria (\geq 250 seats or \geq 5,000 sq. ft.)
- ❖ Local education agency with onsite food facility



What does my business need to do to comply?

1 Recover edible food

Safely recover the maximum amount of edible food that would otherwise be disposed of (i.e. in compost or landfill), so it can be donated to feed people instead. Businesses may not intentionally spoil food. Assess the types, quantities and frequency of excess food for donation.

2 Keep written agreements

Partner with a food donation program to donate your excess food. Sign a written agreement with each food donation program that picks up or receives donated food from your business.

3 Track and report

Maintain a list of the following:

- ❖ Name, address, and contact information of food programs that received donated food
- ❖ Types of food donated
- ❖ Frequency and quantity of food recovered in pounds per month

The written agreements and recordkeeping must be maintained onsite for review from applicable city agencies. Be prepared for inspections and monitoring by the city and county.



Scan this QR Code to find a list of edible food recovery organizations or visit www.midvalleydisposal.com/sustainability

(559) 567-0541

WWW.MIDVALLEYDISPOSAL.COM



¿Qué es el Proyecto de Ley del Senado (SB) 1383?

SB 1383 es una ley estatal diseñada para reducir la eliminación de material orgánico en los vertederos, incluyendo comida comestible, para cumplir con los objetivos climáticos del estado. Se requiere que las ciudades establezcan un programa de recuperación de comida comestible y aumenten la capacidad de recuperación de comida en su área. Por lo tanto, los generadores de comida como el suyo están obligados a donar la cantidad máxima del exceso de comida comestible que de otro modo se eliminarían en el compost o vertedero. Los generadores de alimentos también deben suscribirse a un servicio de recolección de desechos orgánicos para comida no comestible. Los programas de la ciudad están diseñados para educar a los generadores de comida comestible y aumentar el acceso a las organizaciones y servicios de recuperación de comida. Su ciudad y coordinadores de reciclaje de Mid Valley Disposal son obligados a monitorear el cumplimiento de los generadores comerciales y ofrecer asistencia técnica para garantizar que tenga los servicios adecuados para adaptarse a sus necesidades.

¿Qué negocios están cubiertos y cuándo deben cumplir esta ley?

Negocios de Nivel 1: 1 de enero de 2022

- ❖ Supermercados (con ingresos \geq \$ 2 millones)
- ❖ Tienda de comestibles (\geq 10,000+ pies cuadrados)
- ❖ Proveedor de servicios de comida
- ❖ Distribuidor de comida
- ❖ Vendedor mayorista de comida

Negocios de Nivel 2: 1 de enero de 2024

- ❖ Restaurantes (\geq 250 asientos o \geq 5,000 pies cuadrados)
- ❖ Hoteles con instalaciones de comida (\geq 200 habitaciones)
- ❖ Centro de salud con instalaciones de comida (\geq 100 camas)
- ❖ Eventos grandes y sedes
- ❖ Agencia estatal con cafetería (\geq 250 asientos o \geq 5,000 pies cuadrados)
- ❖ Agencia de educación local con instalaciones de comida



¿Qué necesita hacer mi negocio para cumplir?

1 Recuperar comida comestible

Recuperar de forma segura la cantidad máxima de comida comestible que de otro modo se eliminarían (es decir, en compost o vertedero), por lo que se puede donar a organizaciones de alivio del hambre. Las empresas no pueden intencionalmente desperdiciar comida. Deben evaluar los tipos, cantidades y frecuencia de donaciones de comida excesiva.

2 Mantener acuerdos por escrito

Entre en acuerdo con un programa de donación de alimentos para donar su exceso de comida. Firme un acuerdo por escrito con cada programa de donación de alimentos que recoge o recibe alimentos donados de su negocio.

3 Mantener registros e informes

Mantenga una lista de lo siguiente:

- ❖ Nombre, dirección e información de contacto de las organizaciones que recibieron donaciones de comida de su negocio
- ❖ Tipos de comida donada
- ❖ Frecuencia y cantidad de comida recuperada en libras por mes

Los acuerdos escritos y el mantenimiento de registros deben ser mantenidos en el sitio y sujeto para reviso por la ciudad o agencias correspondientes. Debe prepararse para inspecciones y monitoreo por la ciudad y el condado.



Escanee este código QR para encontrar una lista de organizaciones de recuperación de comida comestible o visita www.midvalleydisposal.com/sustainability

