

CÁC ĐÒI HỎI về Sản Phẩm Phục Vụ Ăn Uống

Bắt đầu có hiệu
lực vào ngày
**1 tháng Giêng,
2018**

Có hiệu lực bắt đầu ngày 1, tháng Giêng 2017, các tổ chức và doanh nghiệp trong quận dùng sản phẩm dùng một lần rồi bỏ để phục vụ ăn uống chỉ được dùng các vật liệu tái chế hoặc tự phân hủy khi phục vụ cho khách hàng.

Các sản phẩm phục vụ ăn uống được đóng gói bên ngoài Quận, các sản phẩm dùng tại nhà, và các hộp đựng thịt sống không phải tuân theo các đòi hỏi này. **Các tổ chức và doanh nghiệp liên quan bao gồm:**

- Nhà hàng và các tiệm bán thịt nguội
- Tổ chức tôn giáo
- Các nhóm nào khác phục vụ thức ăn
- Bệnh viện
- Phòng ăn
- Hãng/Người phục vụ thức ăn
- Khách sạn, nhà trọ/nghỉ mát và các lữ quán
- Các tiệm và quán cà phê
- Xe thùng phục vụ thức ăn
- Người bán dạo

Các sản phẩm có thể phân hủy và tái chế đúng tiêu chuẩn

Các sản phẩm được làm bằng chất dẻo cứng, làm từ bột giấy hoặc giấy, có hoặc không có lớp phủ bằng nhựa hoặc phủ sáp hoặc được chứng nhận có thể phân hủy bởi Viện Kiểm Xét Các Sản Phẩm Có Thể Phân Hủy Sinh Học (Biodegradable Products Institute (products.bpiworld.org)) đều được coi là đúng tiêu chuẩn.



Các Sản Phẩm Vứt Đi

Các sản phẩm nhỏ hơn hai (2) inch trong hai chiều, các sản phẩm dính quá nhiều thức ăn, bít nylong, và giấy bọc nylong thì nên vứt đi để tránh bị ô nhiễm khi tái chế.*



*Các chương trình chất thải và tái chế tư có thể nhận các sản phẩm này. Nên hỏi để biết thêm chi tiết.

Các Sản Phẩm bị Quận Cấm và Bắt Buộc

Các sản phẩm hỗn hợp vật liệu, bao gồm bít giấy có khung nhìn xuyên bằng nhựa và giấy bọc bánh mì/thịt nguội có lót giấy bạc bị **CẤM**. Kể từ năm 2016, các thùng chứa bột rỗng cũng bị **CẤM**.



Xin vào mạng lưới doee.dc.gov/foodserviceware để biết thêm thông tin về các sản phẩm đúng tiêu chuẩn và các đòi hỏi của Quận về sản phẩm phục vụ ăn uống.