



**County of San Diego**  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY  
FOOD AND HOUSING DIVISION  
P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261  
Phone: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



Over the past few years, two bills ([AB 1884](#), [AB 1276](#)) have been passed as part of the ongoing effort to reduce single-use plastic consumption and plastic waste. AB 1884 became effective January 1, 2019 and updated Public Resource Code Section 42270 to require that full-service food facilities provide plastic straws to customers only upon request. AB 1276 became effective June 1, 2022 and updated Public Resource Code Sections 42270 and 42271 to state that food facilities with onsite dining and third-party food delivery services may only provide single-use food ware accessories or standard condiments if requested by the consumer, and that food facilities with drive-through consumers may ask the consumer if the consumer needs single-use accessories or standard condiments for food.

## SINGLE-USE FOOD ACCESSORIES AND STANDARD CONDIMENTS

### What are single-use food ware accessories?

Single-use food ware accessories include utensils (such as forks, knives, spoons, and sporks), chopsticks, condiment cups and packets, straws, stirrers, splash sticks, and cocktail sticks.

### What are standard condiments?

Standard condiments are relishes, spices, sauces, confections, or seasonings that require no additional preparation and are usually used on food after preparation, including ketchup, mustard, mayonnaise, soy sauce, hot sauce, salsa, salt, pepper, sugar, and sugar substitutes.

### Are there any types of food facilities exempt from this requirement?

Yes, this law exempts Correctional Institutions, Licensed Health Care Facilities, Residential Care Facilities, and Public and Private School Cafeterias.

### What happens if my facility is not in compliance?

Facilities will be informed of, and provided, guidance regarding this new requirement during their next routine inspection. If the facility is observed out of compliance during the following routine inspection (or if a verified complaint is filed), a minor violation will be documented on the inspection report. If the facility is found to be non-compliant after a second notice of violation, the facility is subject to a fine of not more than twenty-five dollars (\$25) for each day the facility is in violation, but not more than three-hundred dollars (\$300) annually.

## PLASTIC STRAWS

### What is a “full-service restaurant”?

A full-service restaurant is a restaurant whose primary business is serving food, where consumers are escorted or assigned to an eating area, food and beverage orders are taken after consumers are seated, and the requested items and final bill are delivered directly to the consumer. *\*Note: This does not apply to takeout orders.*

### Does this apply to reusable, paper, or other non-plastic straws?

No. Full-service restaurants may provide reusable and/or non-plastic straws (paper, pasta, bamboo, sugar cane, wood, etc.) regardless of whether requested by the consumer.

### What happens if my facility is not in compliance?

If the facility is observed out of compliance during a routine inspection (or if a verified complaint is filed), a minor violation will be documented on the inspection report. If the facility is found to be non-compliant after a second notice of violation, the facility is subject to a fine of not more than twenty-five dollars (\$25) for each day the facility is in violation, but not more than three-hundred dollars (\$300) annually.



# Condado de San Diego

## DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

### DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

Apartado postal 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261  
Teléfono: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



En los últimos años, se han aprobado dos proyectos de ley ([AB 1884](#), [AB 1276](#)) como parte de un esfuerzo continuo de reducir el consumo de plástico de un solo uso y los desechos plásticos. AB 1884 entró en vigor el 1 de enero de 2019 y actualizó el artículo 42270 del Código de Recursos Públicos para exigir que los establecimientos de comida de servicio completo proporcionen sorbetes plásticos a los clientes únicamente de ser solicitados. AB 1276 entró en vigor el 1 de junio de 2022 y actualizó los artículos 42270 y 42271 del Código de Recursos Públicos para establecer que los establecimientos de comida con salón comedor y servicios de entrega de comida a terceros solo puedan proporcionar elementos de comida de un solo uso o aderezos estándar si lo solicita el cliente, y que los establecimientos de comida con clientes de *drive-thru* deben preguntarle al cliente si necesita elementos de comida de un solo uso o aderezos estándar.

## ELEMENTOS DE COMIDA DE UN SOLO USO Y ADEREZOS ESTÁNDAR

### ¿Cuáles son los elementos de comida de un solo uso?

Los elementos de comida de un solo uso incluyen utensilios (como tenedores, cuchillos, cucharas y tenedores-cuchara), palillos, vasos para aderezos y paquetes de aderezos, sorbetes, agitadores, palillos antiderrame (*splash sticks*) y palillos de coctel.

### ¿Cuáles son los aderezos estándar?

Los aderezos estándar son las salsas, especias, dulces, o condimentos que no precisan de preparación adicional y generalmente se agregan a la comida luego de la preparación. Estos incluyen el ketchup, la mostaza, la mayonesa, la salsa de soja, la salsa picante, la sal, la pimienta, el azúcar y los sustitutos del azúcar.

### ¿Hay algún tipo de establecimiento de comida que esté exento de cumplir con esta norma?

Sí, la ley exime a las instituciones correccionales, centros de salud autorizados, centros residenciales y comedores de escuelas públicas y privadas.

### ¿Qué pasa si mi establecimiento está en incumplimiento?

Se informará a los establecimientos y se les proporcionará asesoramiento con respecto a esta nueva norma durante su próxima inspección de rutina. Si durante la próxima inspección de rutina se determina que el establecimiento está en incumplimiento (o si se presenta una demanda verificada), se registrará una infracción menor en el informe de inspección. Si se halla que el establecimiento está en incumplimiento luego de un segundo aviso de infracción, será sancionado con una multa de no más de veinticinco dólares (\$25) por cada día que el establecimiento esté en infracción, pero de no más de trescientos dólares (\$300) anuales.

## SORBETES PLÁSTICOS

### ¿Qué es un «restaurante de servicio completo»?

Un restaurante de servicio completo es un restaurante cuya actividad principal es servir alimentos, donde los clientes son escoltados o asignados a un área de comedor, se toman pedidos de comida y bebida luego de que el cliente tome asiento, y se llevan los productos solicitados y la cuenta final directamente al cliente. *\*Nota: Esto no aplica para los pedidos de comida para llevar.*

### ¿Esto rige para los sorbetes reutilizables, de papel u otros sorbetes que no son de plástico?

No. Los restaurantes de servicio completo pueden proporcionar sorbetes reutilizables o que no sean de plástico (papel, pasta, bambú, caña de azúcar, madera, etc.) independientemente de si son solicitados por el cliente o no.

### ¿Qué pasa si mi establecimiento está en incumplimiento?

Si durante la próxima inspección de rutina se determina que el establecimiento está en incumplimiento (o si se presenta una demanda verificada), se registrará una infracción menor en el informe de inspección. Si se halla que el establecimiento está en incumplimiento luego de un segundo aviso de infracción, será sancionado con una multa de no más de veinticinco dólares (\$25) por cada día que el establecimiento esté en infracción, pero de no más de trescientos dólares (\$300) anuales.