



SẮC LỆNH GIẢM CÁC LOẠI CHẤT HỮU CƠ & TÁI CHẾ

Ủ các loại chất hữu cơ làm phân và tái chế vật liệu giờ đã thành luật tại California

Phân loại thực phẩm, thức ăn thừa và những vật liệu có thể phân hủy thành phân đúng cách không chỉ giúp chống biến đổi khí hậu mà giờ còn là luật. Có hiệu lực kể từ tháng 1, 2022, Tiểu bang ra luật (SB 1383) đòi hỏi người dân và các doanh nghiệp phải giúp không cho các vật liệu có thể phân hủy thành phân và tái chế được thải ra các bãi chôn rác của California.

Khi những vật liệu có thể ủ thành phân như thực phẩm, thức ăn thừa, giấy, cành cây, lá cây phân hủy trong bãi chôn rác, những vật liệu này sẽ tạo ra khí mê-tan, một loại khí nhà kính mạnh gây biến đổi khí hậu. Qua việc làm ra phân ủ và tái chế những vật liệu này, chúng ta tiếp tay phần nào trong việc giảm khí thải mê-tan và giúp trái đất chúng ta lành mạnh hơn.

Đáng mừng là việc ủ làm phân và tái chế đúng cách rất dễ. Cách thực hiện:



COMPOST

COMPOSTAR
可堆肥有機垃圾

퇴비용 쓰레기
LÀM PHÂN Ủ

Cho vào thùng xanh lá cây:



Tất cả các loại thực phẩm, thức ăn thừa như xương, thịt, phô-mai, các loại vỏ trái cây, bã cà phê.



Giấy gói, giấy lau có dính thức ăn như khăn giấy lau, khăn ăn, hộp bánh pizza và đĩa giấy (không có tráng lớp bảo vệ/không làm bóng).



Cành cây, lá cây, cỏ, cỏ dại.



HƯỚNG DẪN HỮU ÍCH CHO VIỆC Ủ LÀM PHÂN



Giữ gọn gàng!

Cho thức ăn thừa vào bát nhỏ, thùng nhà bếp, hoặc túi giấy.



Giữ sạch sẽ!

Gỡ nhãn khỏi trái cây. Không cho những thứ bằng nhựa, thủy tinh hoặc kim loại vào thùng xanh lá cây.

Công ty cung cấp dịch vụ ủ phân có thể cung cấp thùng đựng thức ăn miễn phí theo yêu cầu.



RECYCLE

RECICLAR
可回收物料

재활용 쓰레기
TÁI CHẾ

Cho vào thùng xanh dương đậm:



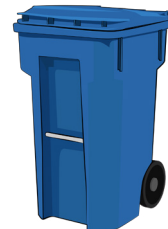
Giấy, thùng hộp các-tông – Không bỏ vào thùng những giấy có dính thức ăn.



Chai, lon, lọ hũ thủy tinh – Phải sạch, không có chứa gì cả, khô, rỗng.



Các loại chai, hũ bằng nhựa #1-2 – Chỉ những đồ vật rỗng, không bỏ túi ni lông vào thùng.



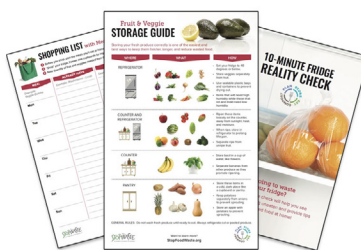
Để biết thêm thông tin, vui lòng vào: www.StopWaste.org/Rules

Xem thông tin bằng tiếng 中文 (tiếng Trung Hoa), 한국어 (tiếng Hàn Quốc), Español (tiếng Tây Ban Nha) và tiếng Việt tại: www.StopWaste.org/rules-languages

Hướng dẫn hữu ích giúp tránh phí phạm thực phẩm, thức ăn và chống biến đổi khí hậu

Khi chúng ta phí phạm thực phẩm, thức ăn, chúng ta phí phạm năng lượng, nước, nguồn lực, vật chất dùng trong việc sản xuất thực phẩm đó, thức ăn đó để cung cấp cho chúng ta.

Nếu chúng ta tính toán cho việc ăn uống kỹ lưỡng hơn một chút, cất giữ thực phẩm, thức ăn đúng cách và ăn những gì chúng ta đang có, chúng ta có thể tiết kiệm tiền bạc, thực phẩm – và cuối cùng sẽ không còn bao nhiêu thực phẩm, thức ăn thừa để phải mang đi ủ phân.



Vào trang [StopFoodWaste.org](https://www.stopfoodwaste.org) và tải xuống nhiều công cụ và khám phá thêm những hướng dẫn, công thức nấu ăn và nguồn tài liệu giúp cách tiết kiệm, giữ gìn thực phẩm.

Tính toán trước: Ghi danh sách các thực phẩm cần mua để tính toán được các bữa ăn và tiết kiệm tiền.

Cất giữ: Giữ cho trái cây và rau cải tươi hơn với cách cất giữ phù hợp (xem bên dưới).

Ăn uống: Dùng những thực phẩm dễ bị hư trước và dùng thức ăn còn lại.

Cất giữ rau cải đúng cách để tươi hơn lâu hơn:

NƠI NÀO

THỨC GÌ

CÁCH NÀO

TỦ LẠNH



- Giữ tủ lạnh ở 40 độ hoặc thấp hơn.
- Cất rau cải riêng, không cất chung với trái cây.
- Dùng túi và hộp nhựa có thể đóng kín để tránh bị khô.
- Rau cải dễ bị héo cần có độ ẩm cao; những thực phẩm dễ hư, rửa và bị mốc cần có độ ẩm thấp.

QUẦY NHÀ BẾP VÀ TỦ LẠNH



- Để cho những trái cây này nằm rời, tự chín trên quầy nhà bếp, tránh ánh sáng mặt trời, nhiệt và độ ẩm.
- Một khi đã chín, cất vào tủ lạnh để giữ được lâu hơn.
- Cất trái cây chín riêng, trái cây chưa chín riêng.

QUẦY NHÀ BẾP VÀ TỦ LẠNH



- Cho rau quế vào một ly hay tách nước, giống như cắm hoa.
- Để chuối tránh các loại trái cây khác vì chuối làm cho những loại kia mau chín.

TỦ KHO



- Cất những thực phẩm này nơi lạnh và tối như kệ tủ hoặc tủ kho chứa thực phẩm.
- Không cất khoai tây chung với hành tây để tránh mọc mầm.
- Cất một trái táo chung với khoai tây để ngăn mọc mầm.



**SẮC LỆNH
GIẢM CÁC LOẠI
CHẤT HỮU CƠ
& TÁI CHẾ**

Luật SB 1383 mới của Tiểu bang sẽ được thực thi theo Sắc lệnh Giảm các loại chất hữu cơ & tái chế của Quận Alameda, với sự hợp tác với các thành phố và cơ quan phụ trách vệ sinh của Quận Alameda và Tổ chức StopWaste.

www.StopWaste.org/Rules

♻️ In trên giấy tái chế có tối thiểu 30% chất giấy đã được người tiêu dùng sử dụng. 20220824.1