

## 堆肥與回收現在成為適用於加州居民的法律

正確地分類食物殘渣和其他可堆肥物料，不僅有助於對抗氣候變化，現在這已經成為一項法律。自 2022 年 1 月起，加州法規 (SB 1383) 將禁止居民和公司行號將可堆肥和可回收物料倒入加州的垃圾填埋場。

當食物殘渣、植物剪屑和紙張等可堆肥物料在垃圾填埋場分解時，就會產生甲烷，這是一種導致氣候變化的溫室氣體。堆肥並回收利用這些物料，有助於減少甲烷排放，創造更健康的地球。

幸運的是，適當的堆肥和回收很容易。可以這麼做：



# COMPOST

COMPOSTAR  
可堆肥有機垃圾
퇴비용 쓰레기  
LÀM PHÂN Ủ

**將以下垃圾置入綠色垃圾桶：**



所有食物殘渣或廚餘，  
包括骨頭、肉屑、乳酪、  
外皮、果皮和咖啡渣。



被食物污染的紙，  
如紙巾、餐巾、披薩盒和  
紙盤（沒有塗層/不發亮）。



植物剪屑，  
如樹葉、草屑、樹枝  
和雜草。



### 有用的 堆肥技巧



**保持整潔！**  
將食物殘渣和食物垃圾收集在  
小容器、食物垃圾箱或紙袋中。



**保持乾淨！**  
撕掉農產品上的貼紙。  
請勿將塑膠、玻璃或  
金屬丟進綠色垃圾桶。

堆肥回收服務公司可能會應要求免費提供廚餘桶。



# RECYCLE

RECICLAR  
可回收物料
재활용 쓰레기  
TÁI CHẾ

**將以下垃圾置入藍色垃圾桶：**



紙張和硬紙板 —  
未被食物污染的紙。



瓶子、罐子和罇子 —  
確保容器是空的，而且是乾的。



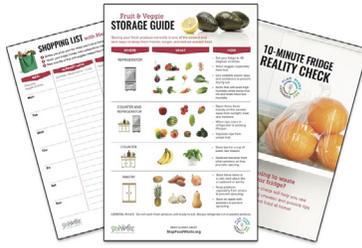
1-2 號塑膠 —  
僅限鬆散的塑膠，不可丟入塑膠袋。



# 杜絕食物浪費和應對氣候變化的小技巧

我們浪費食物的同時，也在浪費生產並將食物送入廚房的所有能源、水和資源。

如果能善加規劃飲食，適當地貯存食物，按需採購，就可以節省食物和金錢，而且每天要堆肥的垃圾會更少。



**計畫：** 利用購物清單來計畫飲食和省錢。

**貯存：** 用適當的貯存方法保持水果和蔬菜新鮮（見下文）。

**食用：** 先食用易腐爛的食物，再吃剩下的食物。



從 [StopFoodWaste.org](http://StopFoodWaste.org) 下載更多工具、發現其他節約食物的技巧、食譜和資源。

## 正確地儲存新鮮農產品以延長保鮮時間：

儲存處所	食品種類	保鮮方法
<b>冰箱</b> 		<ul style="list-style-type: none"><li>將冰箱設置為華氏 40 度以下。</li><li>將蔬菜與水果分開儲藏。</li><li>使用可密封的塑膠袋和容器防止蔬果變乾。</li><li>容易蔫萎的蔬果需要高濕度儲存，容易腐爛和發霉的蔬果則需要低濕度儲存。</li></ul>
<b>櫃檯和冰箱</b> 		<ul style="list-style-type: none"><li>將此類蔬果鬆散地放在櫃檯上，遠離陽光照射，避免受熱和受潮。</li><li>蔬果成熟後，儲存在冰箱中可延長享用壽命。</li><li>將成熟的蔬果與未成熟的蔬果分開放置。</li></ul>
<b>櫃檯和冰箱</b> 		<ul style="list-style-type: none"><li>把羅勒插在一杯水中存放，像一束鮮花那樣。</li><li>香蕉應與其他農產品分開存放，以免香蕉過快成熟。</li></ul>
<b>儲藏櫃</b> 		<ul style="list-style-type: none"><li>將這些食品存放在涼爽避光的地方，例如櫥櫃或食品儲藏櫃。</li><li>馬鈴薯要與洋蔥分開存放，以免發芽。</li><li>把馬鈴薯和一顆蘋果存放在一起，以免發芽。</li></ul>



加州的新法規 SB 1383 將根據《阿拉米達縣有機物減少和回收條例》(Alameda County Organics Reduction & Recycling Ordinance) 與阿拉米達縣各城市 and 衛生區以及 StopWaste 合作推行實施。

[www.StopWaste.org/Rules](http://www.StopWaste.org/Rules)

♻️ 使用至少 30% 的消費廢棄物再生紙印刷 20220824.1