将厨余垃圾和食物残渣进行堆肥处理，减少垃圾

在瓦胡岛，食物残渣每年约占60,000吨垃圾。将食物残渣进行堆肥处理既能减少垃圾，又能制成富含营养的肥料。

请在包装上的最佳食用日期前，将不需要的商业包装食品（如罐头食品）捐赠出去。

请参阅内页的三个简单步骤去了解如何将食物放入厨房收集容器中并将食物残渣转化为堆肥。

厨房收集容器该用什么？

- 厨房收集桶
- 可重复使用的硅胶袋或可重复密封的储物袋
- 带盖的旧容器（例如酸奶盒）

需要厨房收集容器吗？

参加 ENV 的线下工作坊，或联系市政府回收部门获取信息。

获取帮助的便捷方式：

1. 在线：honolulu.gov/env/grow
2. 热线：(808) 768-3200
3. 电子邮件：opala@honolulu.gov

访问我们的网站！

在社交媒体上关注我们！

@HNL.ENV @HNL.ENV1 @HNL_ENV

厨房收纳盒或可重复使用购物袋的使用小贴士

- 在厨房收集容器中撒些小苏打可有效去除异味。
- 请将厨房收集容器和袋子完全密封。
- 将食物残渣放入袋子冷冻保存并在垃圾收集日前一晚或当天早晨将食物残渣清空入绿色堆肥桶。
- 请定期清洗并晾干厨房收集容器和可重复使用袋以防止异味。

绿色堆肥桶使用提示

- 每两周将绿色堆肥桶放在指定位置。
- 撒入小苏打以防止异味。
- 将绿植废料与食物残渣交替分层放入，最底层先铺绿植废料，以吸收食物残渣和废弃食物产生的残留液体。
- 将厨余垃圾冷冻保存，并在回收日的前一晚或当天早晨投入绿色堆肥桶。
- 将绿色堆肥桶置于阴凉处，并确保盖子完全盖紧。

让垃圾处理机休息一下！

请勿将食物残渣倒入垃圾处理机。油脂类（FOG）尤其有害，应使用吸油材料妥善吸收，然后放入灰色垃圾桶。

别忘了食物！
您的食物回收指南

GROW GREEN RECYCLING ORGANIC WASTE

ENV Community. Commitment. Continuity.

honolulu.gov/opala

厨余垃圾收集的简单步骤

1

将厨房收集容器放置在厨房内方便取用的位置。

2

务必放入食物！将所有食物残渣和盘中剩菜倒入厨房收集桶。请记住，不要加入液体。

3

将厨房容器中的内容物连同绿色垃圾一起倒入绿色堆肥桶中。将绿色堆肥桶放在室外，每两周进行一次回收。

可以放入的食物垃圾

- 水果
- 蔬菜
- 乳制品：常温下的固体及半固体乳制品（如奶酪和酸奶）
- 面包和烘焙食品
- 面食、米饭、谷物和麦片类食品
- 豆类、坚果和种子
- 肉类、海鲜、家禽及骨头（如鱼骨和鸡骨）
- 蛋壳、坚果壳和海鲜壳
- 剩菜和变质食物
- 餐桌残渣和盘中剩菜
- 散装咖啡渣和茶叶/茶渣

请记住——从源头避免食物浪费！我们可以采取措施减少食物浪费。规划好餐食，列好购物清单，只购买所需物品。妥善储存食物，整理冰箱，并在食物变质前食用或冷冻。如果确实有食物残渣，请将食物放入绿色垃圾桶进行堆肥！ 请注意，生活产生的食物残渣会散发异味并可能引发病媒问题，因此建议将其冷冻处理。

请勿放入

- 液体
- 纸张及纸制品
- 塑料
- 金属
- 玻璃
- 油脂（FOG）
- 人工可堆肥材料（MCM）：标有“可堆肥”和“可生物降解”的产品
- 宠物粪便
- 咖啡杯
- 外卖容器和披萨盒
- 快餐包装纸和包装盒
- 软木塞、橡皮筋、农产品标签和扭结绳