# TẠO PHÂN HỮU CƠ TỪ THỨC ĂN THỪA VÀ RÁC NHÀ BẾP ĐỂ GIẢM RÁC THẢI

**Rác thực phẩm chiếm khoảng 60.000 tấn rác thải tại O'ahu mỗi năm. Ủ rác thực phẩm giúp giảm rác thải và tạo ra phân bón giàu dinh dưỡng.**

Quyên góp thực phẩm đóng gói không dùng đến (ví dụ: thực phẩm đóng hộp) trước ngày hết hạn sử dụng.Hãy xem ba bước đơn giản để  ĐỰNG THỰC PHẨM thừa trong bếp và biến chúng thành phân ủ.

## Nên dùng gì để đựng thực phẩm thừa trong bếp?

- Thùng đựng rác nhà bếp.
- Túi silicon hoặc túi lưu trữ có thể đóng kín.
- Hộp tái sử dụng có nắp. (ví dụ: hộp sữa chua)

## Cần thùng đựng rác nhà bếp ?

Hãy tham gia hội thảo trực tiếp của ENV hoặc liên hệ với City's Recycling Branch  để biết thêm thông tin.

## Các cách đơn giản để được hỗ trợ:

1. Trực tuyến: honolulu.gov/env/grow
2. Đường dây nóng: (808) 768-3200
3. Email: opala@honolulu.gov

## Theo dõi chúng tôi trên các nền tảng mạng xã hội!

HÃY TRUY CẬP TRANG WEB CỦA CHÚNG TÔI ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN!

@HNL.ENV @HNL.ENV1 @HNL_ENV

## Mẹo cho thùng
## RÁC NHÀ BẾP HOẶC TÚI TÁI SỬ DỤNG TRONG BẾP

- Rắc baking soda vào hộp đựng thực phẩm để tránh mùi hôi.
- Đóng kín thùng và túi đựng thực phẩm.
- Đông lạnh thức ăn thừa. Bảo quản túi trong ngăn đá và đổ bỏ vào tối hôm trước hoặc sáng ngày thu gom.
- Rửa và lau khô thùng đựng rác nhà bếp và túi tái sử dụng thường xuyên để tránh mùi hôi.

## Mẹo cho thùng
## Ủ PHÂN XANH

- Đặt thùng ủ phân xanh ra ngoài hai tuần một lần.
- Rắc baking soda để tránh mùi hôi.
- Xếp xen kẽ các lớp rác thải xanh và thức ăn thừa, bắt đầu bằng rác thải xanh ở đáy thùng để hấp thụ chất lỏng còn sót lại từ rác nhà bếp và thức ăn thừa.
- Đông lạnh thức ăn thừa và cho vào thùng ủ phân xanh vào tối hôm trước hoặc sáng ngày thu gom.
- Đặt thùng ủ phân xanh ở nơi thoáng mát và đậy nắp kín.

## Hãy giảm gánh nặng cho máy xay rác !

Hạn chế sử dụng máy xay rác để xử lý thức ăn thừa. Chất béo, dầu mỡ (FOG) đặc biệt có hại và cần được thấm hút đúng cách bằng vật liệu thấm hút. Sau khi xử lý, bỏ vào thùng rác màu xám.

# THU GOM THỰC PHẨM!
# HƯỚNG DẪN THU GOM THỰC PHẨM

GROW GREEN RECYCLING ORGANIC WASTE

ENV Community. Commitment. Continuity.

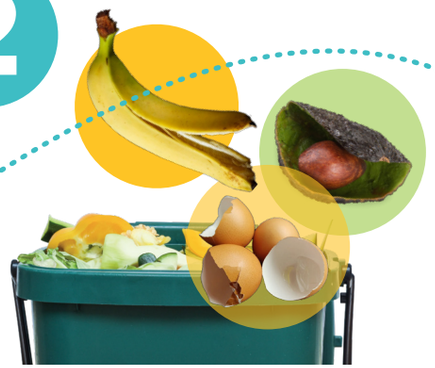
honolulu.gov/opala

# CÁC BƯỚC ĐƠN GIẢN ĐỂ THU GOM RÁC NHÀ BẾP VÀ THỨC THỪA

**1**

*Đặt thùng rác nhà bếp ở vị trí thuận tiện trong bếp.*

**2**



***HÃY BỎ THỨC ĂN VÀO!*** *Vứt tất cả thức ăn thừa và thức ăn còn sót lại trên đĩa vào thùng đựng. Lưu ý , không bỏ chất lỏng vào.*

**3**

*Đổ thức ăn thừa từ thùng rác nhà bếp vào thùng ủ phân xanh cùng với rác hữu cơ khác. Đặt thùng ủ phân xanh ra ngoài để thu gom hai tuần một lần.*

## NHỮNG THỨ NÊN Ủ !

- **Trái cây**
- **Rau**
- **Sản phẩm từ sữa: dạng rắn và bán rắn ở nhiệt độ phòng (như phô mai và sữa chua)**
- **Bánh mì và thực phẩm nướng Mì ống, gạo, ngũ cốc và bột ngũ cốc**
- **Đậu, hạt và hạt giống**
- **Thịt, hải sản, gia cầm và xương (như xương cá và xương gà)**
- **Vỏ trứng, vỏ hạt và vỏ hải sản**
- **Thức ăn thừa và thực phẩm hư hỏng**
- **Phần thừa trên bàn và cặn thức ăn trên đĩa**
- **Bã cà phê và lá trà/bã trà**

**Lưu ý — hãy tránh lãng phí thực phẩm!** Chúng ta có thể thực hiện các biện pháp để giảm thiểu lãng phí thực phẩm từ khâu chuẩn bị. Lên kế hoạch cho các bữa ăn và lập danh sách mua sắm để mua những thứ bạn cần. Bảo quản thực phẩm đúng cách, sắp xếp tủ lạnh gọn gàng và ăn hoặc đông lạnh thực phẩm trước khi chúng hư hỏng. Nếu bạn có thức ăn thừa, **HÃY BỎ THỰC PHẨM** đó vào thùng ủ phân hữu cơ! Xin lưu ý rằng thức ăn thừa sẽ có mùi và thu hút côn trùng, do đó nên đông lạnh thức ăn thừa.

## NHỮNG THỨ KHÔNG NÊN Ủ

- Chất lỏng
- Giấy và các sản phẩm từ giấy
- Nhựa
- Kim loại
- Thủy tinh
- Chất béo, dầu và mỡ (FOG)
- Vật liệu phân hủy sinh học được sản xuất (MCM): các sản phẩm có nhãn "Phân hủy sinh học" và "Biodegradable"
- Phân thú cưng
- Cốc cà phê
- Hộp đựng đồ ăn mang đi và hộp pizza
- Bao bì và giấy gói đồ ăn nhanh
- Nút chai, dây cao su, nhãn dán trái cây và dây buộc xoắn