



如何使食物殘渣收集計畫成為成功員工培訓指南

建立食物殘渣回收計畫似乎令人望而生畏，但只要稍加訓練，員工很快就會給予支持！請使用本培訓指南中有用的提示和談話要點，以使學習變得簡單快捷。

我們如何對員工進行培訓？

- 將處理食物垃圾的所有員工包含進來。
- 現場培訓—使用員工定期處理的材料、員工將使用的垃圾箱及其位置以及展示可接收的材料的海報作為示例。
- 每個輪班**確定一名**可以回答問題並指導新員工入職培訓的**綠色領導**。鼓勵員工分享想法，以改進實施後的體系。
- 改進回收利用—培訓的同時，再次訪問員工和再次培訓員工回收容器和紙製品等其他材料的最佳實踐。提醒員工將這些材



為什麼我們要實施這個計畫？有什麼好處？

- 這帶來更高效和更好的利用—我們計畫中的食物殘渣將成為肥料、動物飼料原料或回收用於清潔能源。
- 這是法律—《強制商業有機物回收法》AB1826對此作出要求。有關此法律的更多資訊，請參見 [加州資源回收部 \(CalRecycle\)](#) 頁面。

快速提示

- 方便點—將垃圾箱放置在方便員工使用的位置
- 使用不同顏色的垃圾箱—對垃圾箱進行顏色編碼：
 - 綠色=食物殘渣
 - 藍色=可回收
 - 黑色或灰色=垃圾
- 提供良好的標識—在每個垃圾箱的上方或側面張貼明顯的標識
 - 請訪問 <https://sswr.com/food-scraps-collection/> 下載海報
- 不要過度裝滿垃圾袋—我們建議使用更小的垃圾箱和垃圾袋。食物殘渣很重！

- **保持清潔**—所有的垃圾箱都要使用**透明**的垃圾袋，這樣很容易看到並移除污染物
- **打個結**—給每個袋子打個結封閉—打開的容器裏沒有食物
- **合上蓋子**—合上垃圾箱外部的蓋子，將垃圾和異味降到最低

什麼東西可以放在食物殘渣垃圾箱裏？

可放置的東西：

- 所有食物邊角料和餐盤刮屑，包括肉類和貝類、雞蛋和乳製品、水果、蔬菜和烘焙食品
- 咖啡濾紙和茶包
- 蔬果核、果皮、外殼
- 變質或發霉的食物

不可放置的東西

- 液體（濾湯、固體可進入食物垃圾箱）
- 油脂/油（少量可接收，大量需由廢油收集服務收集）
- 玻璃、金屬、塑膠或其他可回收物
- 垃圾、塑膠手套、鋁箔包裝紙、塑膠吸管、塑膠攪拌棒、農產品包裝帶、農產品貼紙或其他小污染物
- 紙製品，如餐巾、紙盤、紙杯、紙碗（即使是可堆肥的）

如果食物殘渣垃圾箱被非食品材料污染了怎麼辦？

- **首次**—在首次發現污染後將發出警告。
- **第二次**—司機將拒絕清空垃圾箱，直到污染物被清除，你將支付清空的往返費用。

需要幫助嗎？

請致電公用事業客戶服務電話（408）730-7400尋求幫助：

- 帳單問題
- 錯過收集
- 收集天數或次數
- 其他容器
- 景觀材料或木材廢料（需要單獨的垃圾箱）

請致電森尼維爾市回收計畫尋求幫助：

瑪麗·林德慕（Mary Lindemuth） 電話：（408）730-7484或**克莉絲蒂娜·拉比（Christina Raby）** 電話：（408）730-7742

- 免費工具和資源
- 一般問題解決