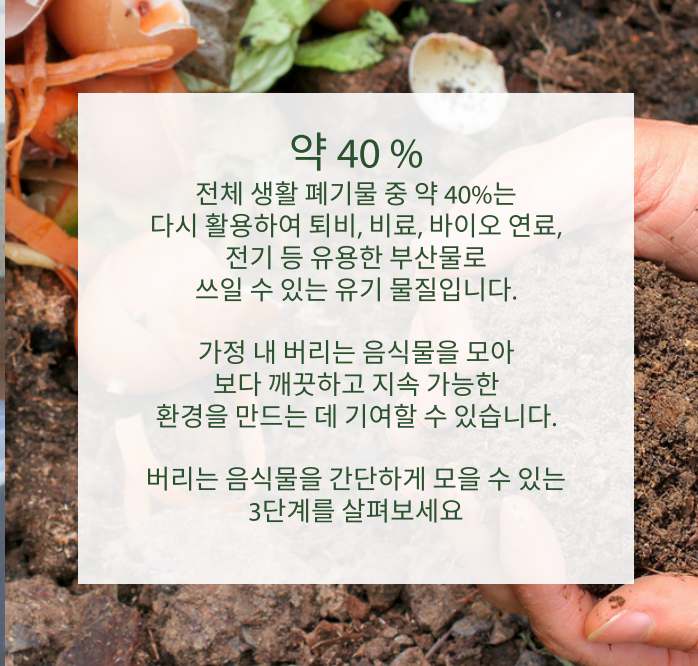




음식 폐기물도 녹색 폐기물로

약 40 %

전체 생활 폐기물 중 약 40%는
다시 활용하여 퇴비, 비료, 바이오 연료,
전기 등 유용한 부산물로
쓰일 수 있는 유기 물질입니다.

가정 내 버리는 음식물을 모아
보다 깨끗하고 지속 가능한
환경을 만드는 데 기여할 수 있습니다.

버리는 음식물을 간단하게 모을 수 있는
3단계를 살펴보세요

문의하십시오!

17445 E. Railroad St., Industry, CA 91748

800-442-6454

626-855-5501

DBresidential@myvvs.com

ValleyVistaServices.com



Valley Vista Services
Waste Disposal and Recycling Division

주방쓰레기통 활용법

냄새와 해충을 방지하기 위해 주방 쓰레기통을
사용하실 때 다음 사항을 고려해 주십시오.

- 음식물 쓰레기를 넣기전에 베이킹소다를뿌려주십시오.
- 주방 쓰레기통을 자주세척하십시오 (식기세척기 또는 손으로).
- 음식물 쓰레기를 녹색 수거함에자주비우거나, 또는
- 음식물 쓰레기는 냉동 보관하고 수거일 전에 수거함에 넣어주십시오.

스마트폰으로 아래 QR 코드를 스캔하여 추가 자료를
확인하십시오.



음식물 쓰레기 재활용 가이드



Valley Vista Services
Waste Disposal and Recycling Division

3단계로 간단하게 해결해요

1

놓아 두기

음식물 쓰레기 통
을 쓰기 위한 곳에
놓아 둡니다.



2

씻우기

통에 투명한 비닐 봉
투를 씌워 버리는 음
식물을 모두 안에 넣
습니다.



3

배출하기

봉투의 입구를 묶어 녹
색 폐기물 카트에 배출
합니다.



이 품목은 음식물 쓰레기 통에 배출하지 마세요

- ❌ 고양이 화장실 모래/반려동물 배설물
- ❌ 커피 컵 및 K-CUP
- ❌ "퇴비대용" 또는 "생분해성"
테이크 아웃 용기 및 식기
- ❌ 코르크
- ❌ 기저귀
- ❌ 화장솜
- ❌ 패스트푸드 포장재
- ❌ 액체 폐기물
- ❌ 포장재
- ❌ 종이 접시 및 컵
- ❌ 종이 용기
- ❌ 플라스틱
- ❌ 스티로폼
- ❌ 테이크 아웃 용기
- ❌ 유산지

음식물 쓰레기 통에 배출 가능한 품목

- ✔ 육류, 가금류, 뼈
- ✔ 생선 및 조개
- ✔ 계란 및 계란껍질
- ✔ 치즈 및 유제품
- ✔ 빵 및 구운 음식
- ✔ 파스타, 쌀, 시리얼, 곡물
- ✔ 콩, 콩과 식물, 견과류, 씨앗
- ✔ 채소 및 과일
- ✔ 껍질 및 씨앗 (스티커 제거 필요)
- ✔ 커피 찌꺼기 및 필터
- ✔ 종이 티백 (라벨 제거 필요)
- ✔ 남아서 버리는 음식물
- ✔ 상한 음식
- ✔ 음식물로 오염된 종이
- ✔ 접시에 남은 음식물

