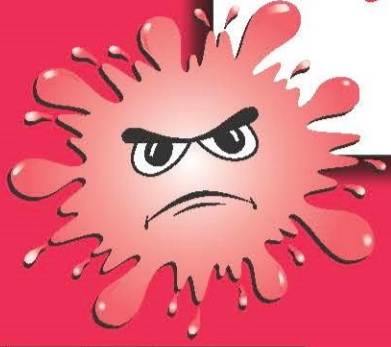


# Let's Tackle the Grease in This Kitchen!



## Why should I help?

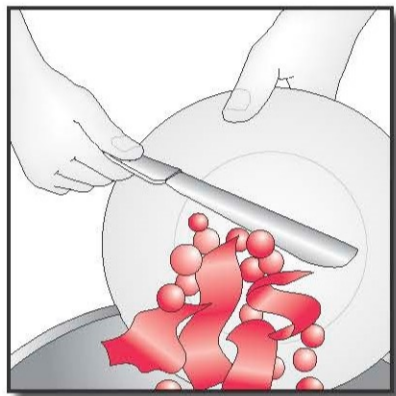
- Prevent grease buildups from blocking sewer lines.
- Stop sewer overflows into streets and storm drains.
- Save money spent on costly cleanups of sewage spills.
- Reduce the number of times you have to clean your grease trap (food service).
- Protect the quality of our water.



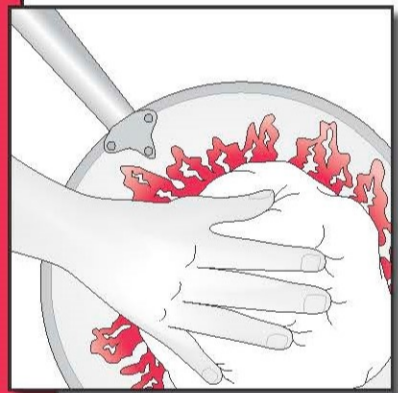
## DO!



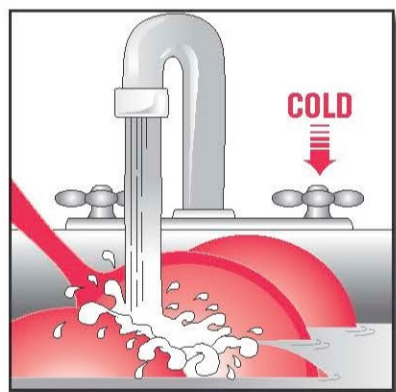
- ✓ Put oil and grease in covered collection containers.



- ✓ Scrape food scraps from dishes into trash cans and garbage bags and dispose of properly. Avoid using your garbage disposal.



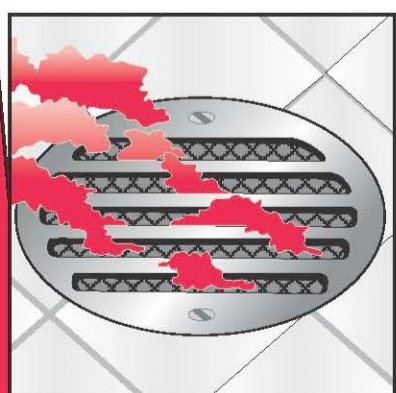
- ✓ Remove oil and grease from dishes, pans, fryers, and griddles. Cool first before you skim, scrape, or wipe off excess grease.



- ✓ Prewash dishes and pans with cold water before putting them in the dishwasher.



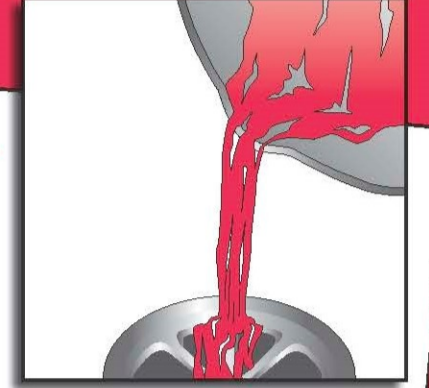
- ✓ Cover kitchen sink with catch basket and empty into garbage can as needed.



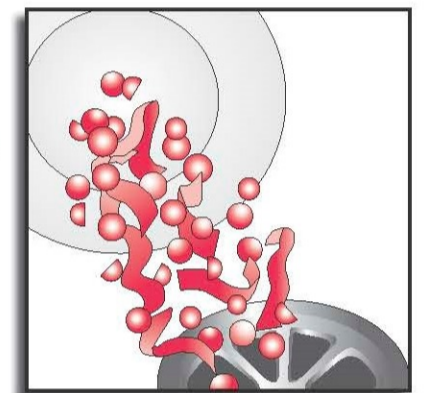
- ✓ Cover floor drain with fine screen and empty into garbage can as needed.

## DON'T!

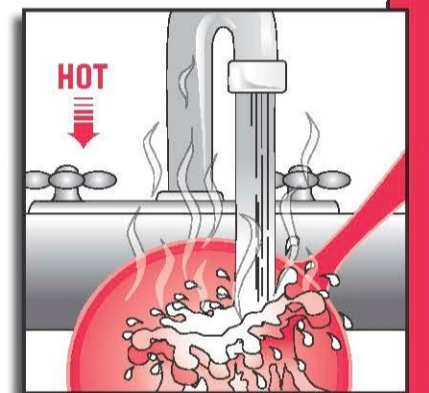
- ✗ Don't pour oil and grease down the drain.



- ✗ Don't put food scraps down the drain.



- ✗ Don't run water over dishes, pans, fryers, and griddles to wash oil and grease down the drain.
- ✗ Don't rinse off oil and grease with hot water.



## More Ways to Tackle Grease

- ▶ Use environmentally safe cleaning products instead of harsh detergents or cleaners that can damage sewer lines.
- ▶ If you generate large amounts of used cooking oil, reuse or recycle it. To find a recycler, check the phone book under "recyclers" or "rendering companies."
- ▶ If you generate small amounts of used cooking oil, reuse it as often as possible and then pour it into a container you can throw away. Never pour it down the drain.



# ¡Ataquemos a la Grasa en Esta Cocina!

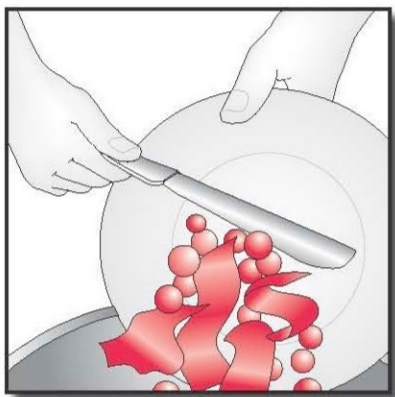
## ¿Por qué tengo que ayudar?

- Evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las líneas de drenaje.
- Detener los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües pluviales.
- Ahorrar dinero gastado en limpiezas costosas de derrames de aguas residuales.
- Reducir el número de veces que se tienen que limpiar las trampas de grasa (servicio de alimentos).
- Proteger la calidad de nuestra agua.

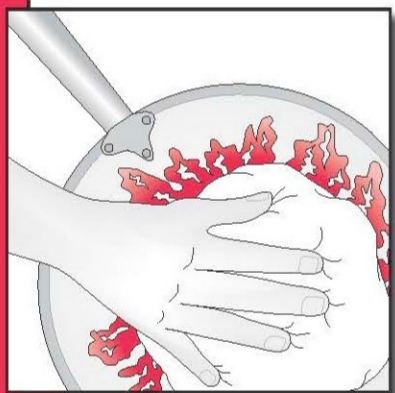
## ¡HAGA ESTO!



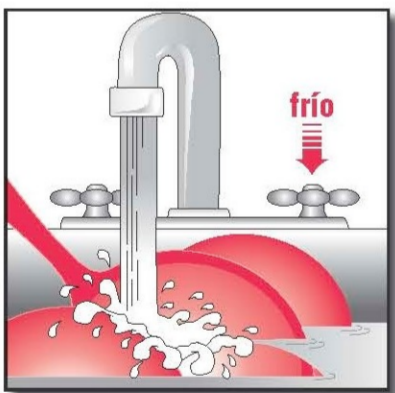
Ponga el aceite y la grasa en contenedores cerrados para colección.



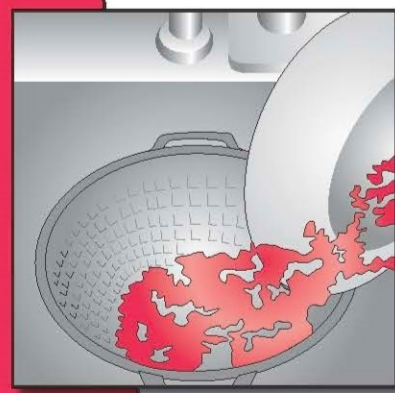
Quite las sobras de comida en botes o bolsas de basura y disponga de ellos adecuadamente. Evite usar su trituradora de basura.



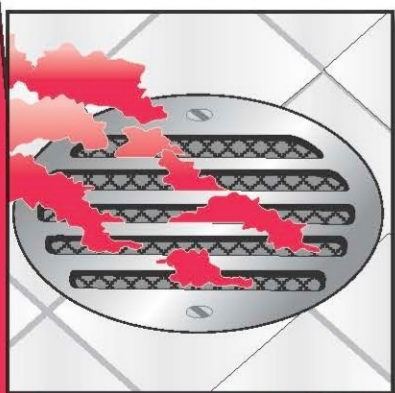
Quítele el aceite y la grasa a los trastes, ollas, freidoras y parrillas. Primero enfríe antes de tallar o limpiar el exceso de grasa.



Enjuague los trastes y ollas con agua fría antes de ponerlos en la lavadora para trastes.



Cubra el fregadero de la cocina con una canasta para capturar comida y vacíelo en el bote para basura, como sea necesario.



Cubra el resumidero en el piso con un cedazo fino y vacíelo en el bote de la basura, como sea necesario.

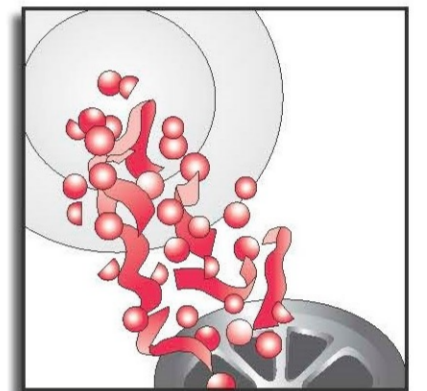
## ¡NO HAGA ESTO!



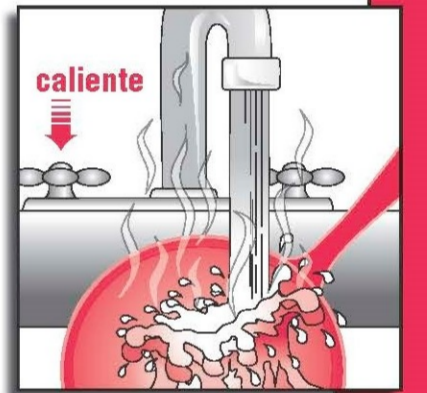
No vacíe aceite y grasa por el desagüe. ❌



No tire sobras de comida por el desagüe. ❌



No enjuague los trastes, ollas, freidoras y parrillas con agua para tirar el aceite y la grasa por el desagüe. ❌



No enjuague el aceite y grasa con agua caliente. ❌

## Otras Maneras de Atacar la Grasa

- ▶ Use productos de limpieza ambientalmente seguros en lugar de detergentes o limpiadores ásperos que pueden dañar las líneas de drenaje.
- ▶ Si genera en la cocina grandes cantidades de aceite usado, reúselo o recíclalo. Para encontrar a un reciclador, revise el directorio telefónico bajo "recicladores."
- ▶ Si usted genera cantidades pequeñas de aceite usado para cocinar, reuse tan seguido como sea posible y luego vacíelo en un contenedor que pueda tirar. *Nunca* vacíelo por el desagüe.

