

Managing FATS, OILS, and GREASE

DON'T...



1

DO NOT pour cooking residue directly into the drain.



2

DO NOT dispose of food waste into the garbage disposal.



3

DO NOT pour waste oil directly into the drain.



4

DO NOT wash floor mats where water will run off directly into the storm drain.

DO...



1

Wipe pots, pans, and work areas prior to washing.



2

Dispose of food waste directly into the trash.



3

Collect waste oil and store for recycling.



4

Clean mats inside over a utility sink.

DO YOU PUT ANY OF THESE DOWN YOUR DRAIN?!

FATS:

- Peanut Butter
- Ice Cream
- Butter
- Meat Trimmings
- Uncooked Poultry Skin
- Cheese/Sour Cream

OILS:

- Salad Dressing
- Cooking Oil
- Vegetable Oil
- Canola Oil
- Olive Oil
- Corn Oil

GREASE:

- Gravy
- Mayonnaise
- Bacon/Sausage Fat
- Skin from Boiled Poultry
- Cooked/Melted Fat from Meat



If you do - your pipes are going to look like this! YUCK!



**Do NOT clog your drains or your street's sewer with
FATS, OILS & GREASE!**

**You'll cause raw sewage to overflow in your home, yard or street-
COSTING YOU BIG MONEY for cleanups and plumbing repairs!**

Do NOT pour grease down the sink or toilet!

Do NOT use hot water to rinse fat, oil, or grease off pots/pans/plates!

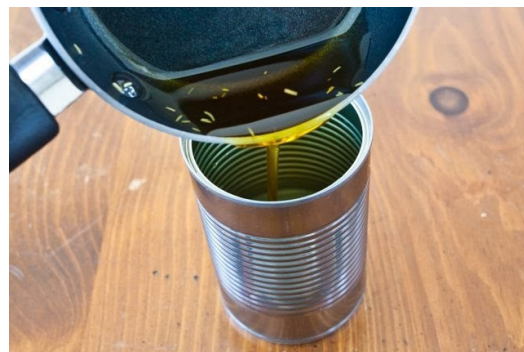
- Even soap & hot water DO NOT eliminate fats, oils or grease. It reforms in the pipes.
- Running hot water in the sink after you rinse greasy, oily cookware only pushes it further into the pipes, where it hardens.

DO scrape ALL food scraps in the trash or catch them with a sink strainer

DO wipe pots/pans/plates with dry paper towels before rinsing or washing—throw the paper towel in the trash

DO

- Pour hot fat, oil, or grease into a can or container
- Let it cool or harden
- Toss it in the regular trash



¿USTED DEJA IR ALGO DE ESTO EN SU DRENAJE?

GRASAS:

- Crema de Cacahuete
- Helado
- Mantequilla
- Recortes de carne
- Piel de Pollo
- Queso/crema agria

ACEITES:

- Aderezo para ensaladas
- Aceite de cocina
- Aceite vegetal
- Aceite de canola
- Aceite de oliva
- Aceite de maíz

GRASA:

- Jugo de carne
- Mayonesa
- Grasas de tocino y chorizos
- Grasas y mantecas de carne



¡Entonces tus pipas se verán así! ¡Guacala!



No obstruya sus desagües y alcantarillado de su calle con

¡GRASAS, ACEITES Y DESPERDICIO!

**Esto hara que las aguas residuales sin tratar se desborden en tu casa,
Esto te costar costosas limpiezas y reparaciones de plomería!**

¡NO tire grasa en el fregadero o el inodoro.

¡NO uses agua caliente para enjuagar la grasa, aceites o residuos de tus sartenes, ollas y platos!

El jabón y el agua caliente NO eliminan por completo las grasas, aceites y desperdicio. Esto no evita la formación de sarro dentro de la tubería de tu fregadero. Dejar correr el agua caliente después de enjuagar grasas, aceites y desperdicio acumula más endurecimiento de sarro en el interior de tus tuberías a mayor profundidad.

NO raspes, ni vacíes desperdicio de comida dentro de tu fregadero, usa una coladera adecuada para atrapar el desperdicio y arrojarlo a la basura.

LIMPIA tus sartenes, ollas y platos con toallas de papel secas antes de enjuagar o lavarlas. Tirar las toallas de papel a la basura.

HACER

- Pon la grasa y los aceites calientes dentro de una lata o contenedor
- Deja endurecer
- Después tíralos en el basurero regular

