

*Proper disposal of fats, oils and grease protects your business, public health and the environment.
It's the law, and it's the right thing to do.*



Collect waste oil and store for recycling.



Dispose food waste directly into the trash. Don't use garbage grinder.



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

Kitchen BMP	Reason For	Benefits to Food Service Establishment
Train employees	Employees help eliminate grease blockages and sewer spills	Avoid sewer blockage, fines and environmental issues
Display "No Grease" information in the workplace	Reminds employees to reduce FOG in the kitchen	Minimize grease discharge; reduce cleaning and disposal costs
Scrape or dry-wipe excess food and grease from cookware; dispose in trash	Keeps grease out of traps and interceptors	Less frequent cleaning, reduce maintenance costs
Install removable screens on all kitchen drains	Prevents food from clogging the sewer system	Reduce grease and food in traps and interceptors
Keep hot water to drains less than 140° F	Hot water dissolves grease and pushes it to the sewer pipe	Reduce costs to heat water; prevent FOG "pass through" in grease interceptors
Pour cooking grease, liquid oil into covered grease container	Reduces amount of grease discharged to sewer	Reduce grease waste and garbage fees
Don't overfill FOG containers	Prevents slippery FOG spills	Employee safety
Use Spill Kits	Absorb spilled grease and oil	Reduce material in grease traps and interceptors
Routinely clean kitchen exhaust system filters/hoods	Grease and oil in kitchen exhaust system can accumulate on the roof and may enter the stormdrain system when it rains	Protect local waterways; Avoid penalties or fines for polluting water



Clean spills with absorbent materials.



Use absorbents materials to pick up spills before mopping.



Do not use emulsifiers or solvents other than typical dishwashing detergents.

La eliminación adecuada de mantecas, aceites y grasas en la cocina protege a su empresa, la salud pública y el medio ambiente. Es la ley, y es lo que hay que hacer.

Método de Control	Razón	Beneficios para el Restaurante
Entrene a los empleados	Los empleados ayudan a eliminar los bloqueos causados por la grasa y los derrames en las alcantarillas	Los restaurantes se evitarán multas al no bloquear el alcantarillado y evitan problemas ambientales
Coloque la información de "No Grease" en el lugar de trabajo	Les recuerda a los empleados a reducir la cantidad de manteca, aceite y grasa (FOG) en la cocina	Reduce la descarga de grasa en los restaurantes; reduce el costo de limpieza y de desecho
Raspe o limpie en seco el exceso de comida y la grasa solidificada de los sartenes; tírela en la basura	Mantiene la grasa fuera de los colectores e interceptores	Menos grasa en los colectores significa tener que limpiarlos con menor frecuencia, lo cual reduce los costos de mantenimiento
Instale mallas removibles en todos los desagües de la cocina	Previene que las partículas de comida entren y bloqueen el sistema de alcantarillado	Reduce la cantidad de grasa y de restos de comida en los colectores e interceptores
Use agua caliente en los desagües a menos de 140°F	El agua a una temperatura superior a los 140°F disuelve la grasa, haciendo que se solidifique después en la tubería del alcantarillado	Reduce el costo de calentar agua; previene que la manteca, aceite y grasa "pase a través" de los interceptores para grasa
Vierta la grasa para cocinar y el aceite líquido en un recipiente para grasa y cúbralo	Reduce la cantidad de grasa que es descargada al alcantarillado	Los restaurantes reducen el desperdicio de grasa y el costo potencial de transportar basura
No rebase los envases de FOG (manteca, aceite y grasa)	Previene derrames resbalosos de manteca, aceite y grasa	Seguridad de los empleados
Use los estuches para los derrames	Los materiales absorben la grasa y el aceite derramado	Reduce la cantidad de material en los colectores e interceptores de grasa
De manera rutinaria, limpie los filtros y campanas del sistema de ventilación de la cocina	Si la grasa y el aceite se escapan a través del sistema de ventilación de la cocina, pueden acumularse en el techo y eventualmente entrar al sistema de alcantarillado de aguas pluviales	Se protege la calidad del agua en las vías fluviales locales. Evita multas o infracciones por no seguir las regulaciones sobre aguas pluviales



Junte el aceite usado y guárdelo para que sea reciclado.



Deseché los desperdicios de comida en el bote de basura. No ponga desperdicios de comida en el molador de comida.



Limpie las ollas, sartenes, y áreas de trabajo con una toalla antes de lavarlos.



Limpie los derrames con materiales absorbentes.



Antes de trapear, use materiales absorbentes para recoger derrames de aceite y grasa.



No use emulsionadores o solventes que no sean los detergentes típicos para lavar platos.