

Let's Tackle the Grease in This Kitchen!

Why should I help?

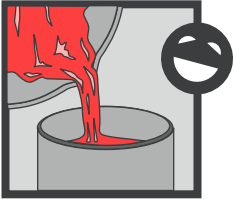


Do

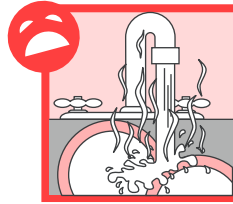


Don't

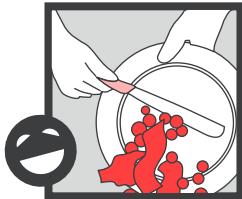
- Prevent grease buildups from blocking sewer lines.
- Stop sewer overflows into streets and storm drains.
- Reduce the number of times you have to clean your grease trap (food services)
- Save money spent on costly cleanups of sewage spills.
- Protect the quality of our water.



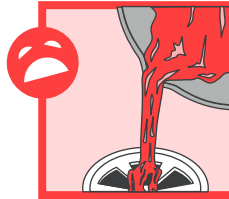
Put oil and grease in covered collection containers.



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.



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



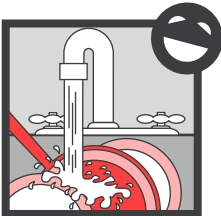
Don't pour oil and grease down the drain.



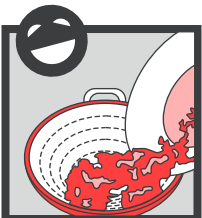
Remove oil and grease from dishes, pans, fryers, and griddles. Cool first before you skim, scrape, or wipe off excess grease.



Don't put food scraps down the drain.



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.

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, recycle it. To find a recycler, check the phone book under "recyclers" or "rendering companies."

If you generate small amounts of used cooking oil, pour it into a container you can throw away. Never pour it down the drain.

Start a compost pile at your home with scraps that are not meat. Find out about composting in the TCEQ publication, "A Green Guide to Yard Care" (G1-028)

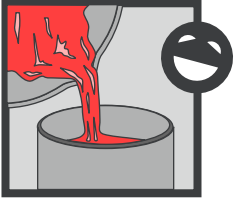
¡Combatamos la grasa en esta cocina!

¿Por qué tengo que ayudar?

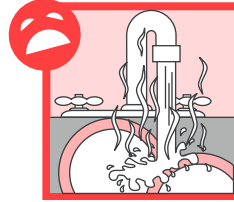
- Para evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las tuberías de desagüe.
- Para impedir los desbordamientos del sistema de alcantarillado.
- Para ahorrar dinero que se gastaría en limpiezas costosas de derrames de alcantarillas.
- Para reducir la frecuencia con que se tienen que limpiar las trampas de grasa (servicio de alimentos).
- Para proteger la calidad de nuestra agua.

¡HACER!

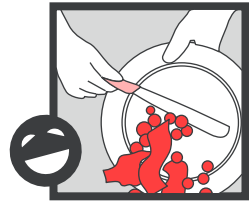
¡NO HACER!



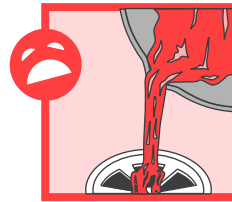
Poner el aceite y la grasa en recipientes cerrados para su recolección.



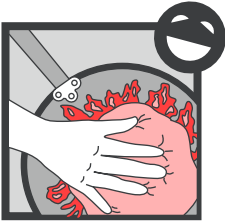
No enjuagar platos, ollas, sartenes ni planchas con agua para verter el aceite y la grasa en el desagüe. No enjuagar el aceite ni la grasa con agua caliente.



Quitar las sobras de comida de los trastes, tirarlas en bolsas de basura y desecharlas de la forma debida. Evitar usar el triturador de basura.



No verter aceite ni grasa por el desagüe.



Quitar el aceite y la grasa de los platos, ollas, sartenes y parrillas. Primero enfriar antes de tallar o limpiar el exceso de grasa.



No tirar sobras de comida por el desagüe.



Enjuagar los platos y ollas con agua fría antes de ponerlos en el lavaplatos.



Colocar en el fregadero de la cocina una canasta para depositar los desechos y vaciarla en el bote de basura conforme sea necesario.



Cubrir el desagüe del piso con un cedazo fino y tirarlo en el bote de basura conforme sea necesario.

Más maneras de combatir la grasa

Use productos de limpieza seguros para el medio ambiente en lugar de detergentes o limpiadores abrasivos que puedan dañar las tuberías de desagüe.

Si genera grandes cantidades de aceite comestible usado, recíclalo. Si desea encontrar un centro de reciclaje, busque en el directorio telefónico bajo "reciclaje".

Si genera pequeñas cantidades de aceite comestible usado, luego viértalo en un recipiente que pueda tirar. No lo vierta nunca en el desagüe.

Empiece a hacer abono en su casa con sobras de alimentos que no contengan carne. Infórmese acerca de la técnica de abonar en la publicación de TCEQ: Una Guía Verde para el Cuidado del Jardín (GI-028).