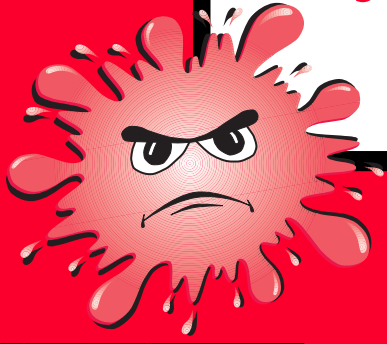


Let's Tackle the Grease in This Kitchen!

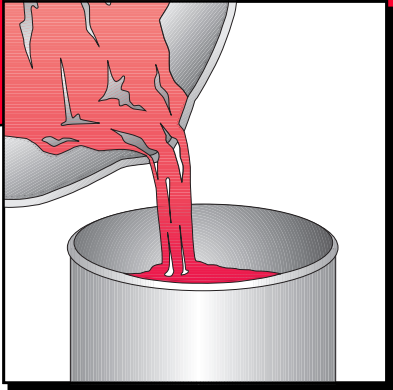


Why should I help?

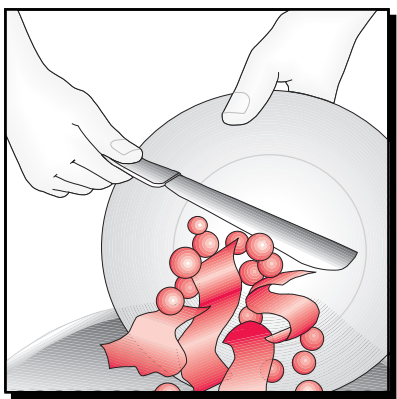
- Prevent grease buildups from blocking sewer lines.
- Stop sewer overflows into streets and storm drains.
- Save money spent on costly cleanups of sewage spills.
- Reduce the number of times you have to clean your grease trap (food service).
- Protect the quality of our water.



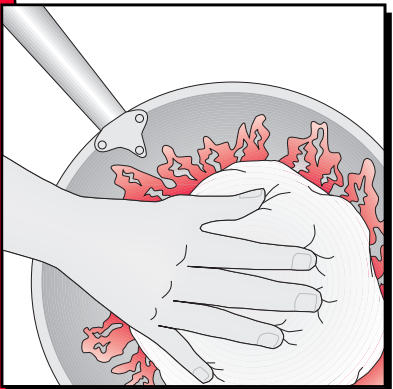
DO!



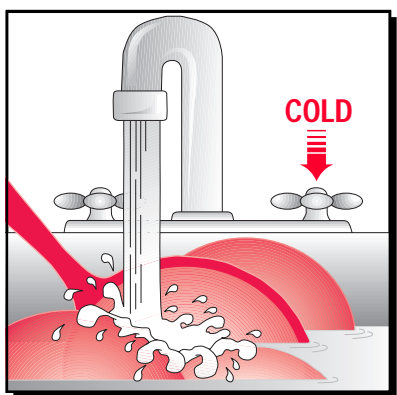
- ✓ Put oil and grease in covered collection containers.



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



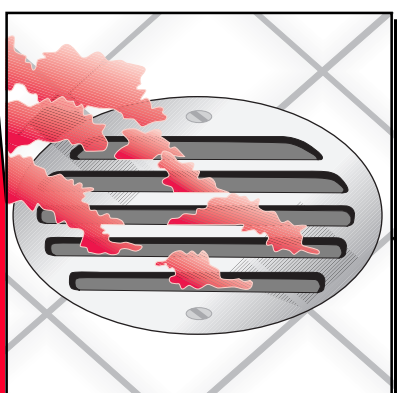
- ✓ Remove oil and grease from dishes, pans, fryers, and griddles. Cool first before you skim, scrape, or wipe off excess grease.



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



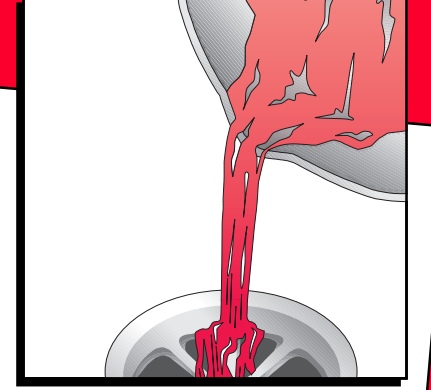
- ✓ Cover kitchen sink with catch basket and empty into garbage can as needed.



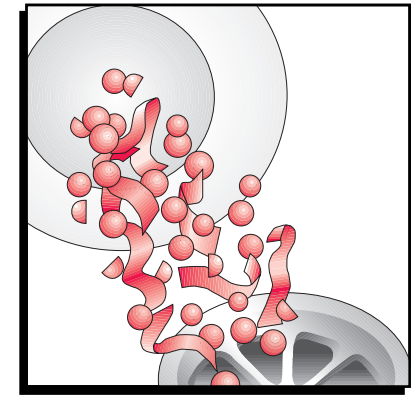
- ✓ Cover floor drain with fine screen and empty into garbage can as needed.

DON'T!

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

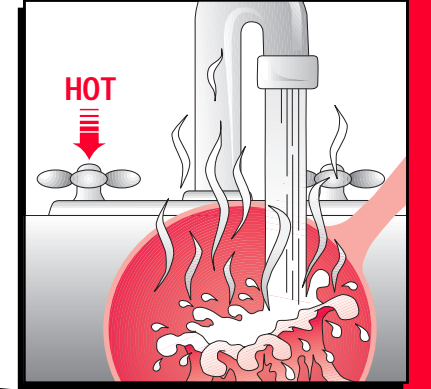


- ✗ Don't put food scraps down the drain.



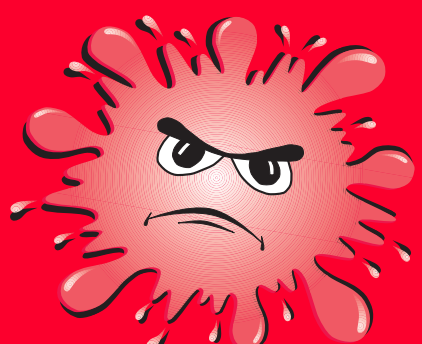
- ✗ Don't run water over dishes, pans, fryers, and griddles to wash oil and grease down the drain.

- ✗ Don't rinse off oil and grease with hot water.



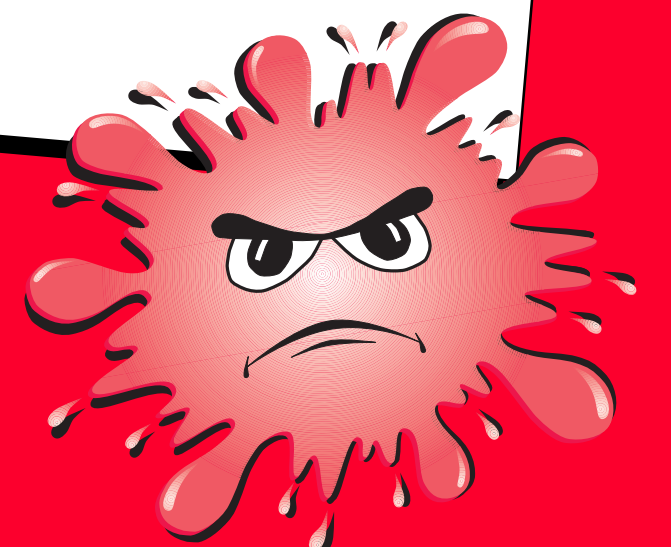
More Ways to Tackle Grease

- ▶ 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.
- ▶ 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" (GI-028).



For more information, contact the
Texas Commission on Environmental Quality (TCEQ)
Small Business & Local Government Assistance Section
1-800-447-2827
www.tceq.state.tx.us

Texas Natural Resource Conservation Commission
Texas Commission on Environmental Quality
Same Agency, New Name! (on Sept. 1, 2002)

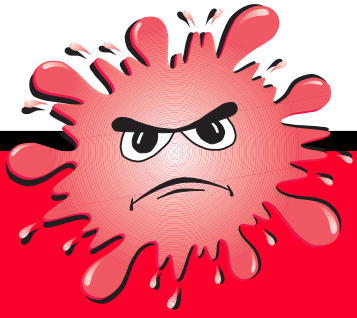


¡Ataquemos a la Grasa en Esta Cocina!

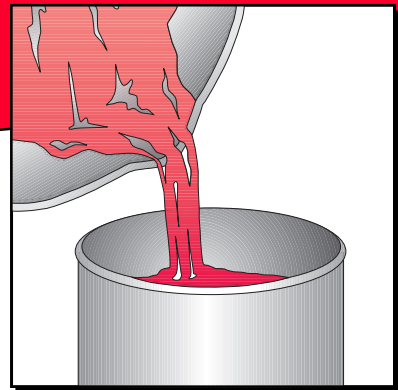


¿Por qué tengo que ayudar yo?

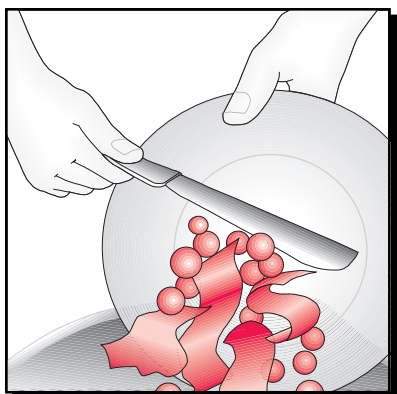
- Evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las líneas del drenaje.
- Detener los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües pluviales.
- Ahorrar dinero que se gasta en limpiezas costosas por derrames de drenaje.
- Reducir el número de veces que se tienen que limpiar las trampas de grasa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



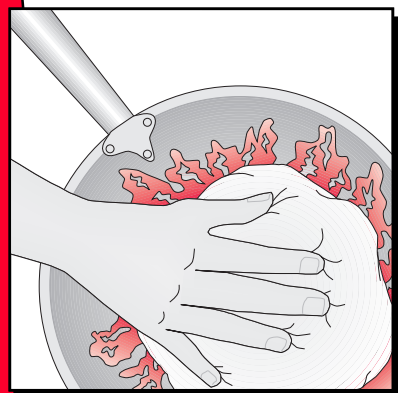
¡HACER!



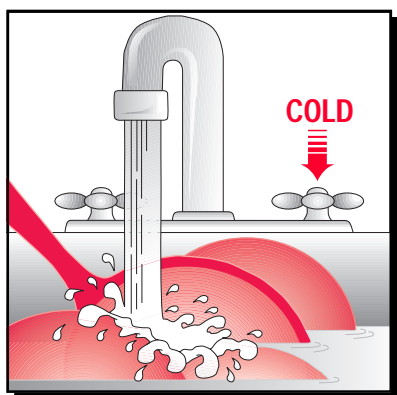
- ✓ Poner el aceite y la grasa en contenedores cerrados para colección.



- ✓ Quitar las sobras de comida en los trastes y tirarlas a las bolsas para basura y eliminarlas debidamente. Evite usar su triturador de basura.



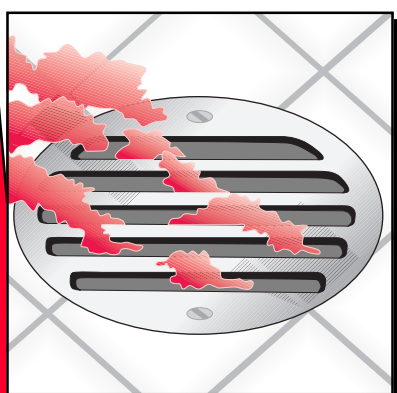
- ✓ Quítele el aceite y la grasa a los trastes, ollas, freidoras y parrillas. Primero enfríe antes de tallar o limpiar el exceso de grasa.



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



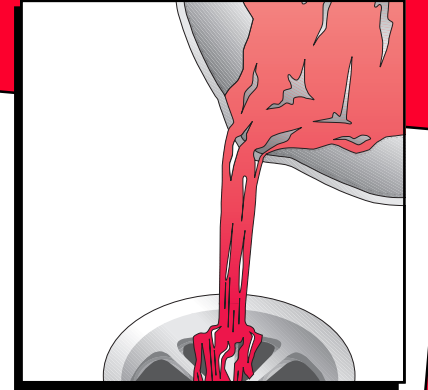
- ✓ Cubra el fregadero de la cocina con canasta para capturar y vacíela en el bote para basura conforme sea necesario.



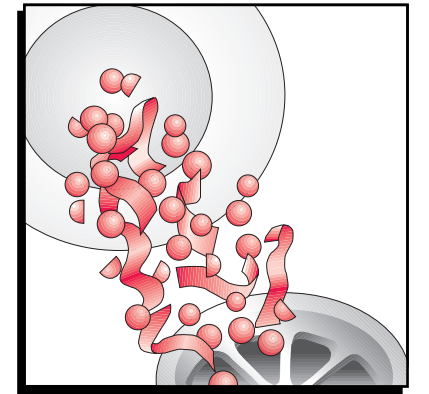
- ✓ Cubra el resumidero en el piso con un cedazo fino y vaciarlo en el bote de la basura conforme sea necesario.

¡NO HACER!

- ✗ No vacíe aceite y grasa por el desagüe.

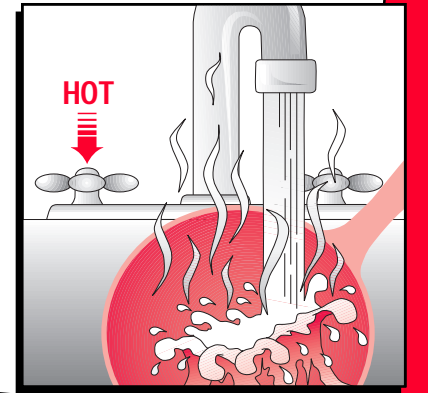


- ✗ No tire por el desagüe sobras de comida.



- ✗ 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 la grasa con agua caliente.



Mas Maneras de Atacar la Grasa

- ▶ Use productos de limpieza ambientalmente seguros en lugar de detergentes o limpiadores ásperos que pueden dañar las líneas del drenaje.
- ▶ Si genera grandes cantidades de aceite para cocinar usado, reusar o reciclar. Para encontrar a un reciclador, revise el directorio telefónico bajo "recicladores."
- ▶ Si usted genera pequeñas cantidades de aceite usado para cocinar, reusar tan seguido como sea posible y luego vacíelo en un contenedor que pueda tirar. *Nunca* lo vacíe por el desagüe.
- ▶ Empiece un apilamiento de abono en su casa con sobras de alimentos que no contengan carne. Infórmese acerca del composteo en la publicación de TCEQ *Una Guía Verde para el Cuidado del Patio* (GI-028).

Para mayor información comunicarse a

Comisión de la Calidad Ambiental de Texas (TCEQ por sus siglas en inglés)

Sección de Asistencia a Pequeños Negocios y Gobiernos Locales

1-800-447-2827

www.tceq.state.tx.us

Comisión de Texas para la Conservación de los Recursos Naturales

Comisión de Calidad Ambiental de Texas

¡ Misma agencia, nombre nuevo! (a partir del 1º de sept. 2002)

