

Kitchen Best Management Practices Manage Fats, Oil, and Grease



- Collect waste cooking oil and store in drums or barrels for recycling.
- Dispose food waste directly into the trash. Garbage grinders are prohibited.
- Wipe pots, pans, dishware, and work areas prior to washing.
- Use absorbents or other materials, like towels, to pick up spills before mopping the floor.
- Keep grease emulsifying agents out of the sink and drain.
- Junte el aceite de cocina que deseché y almacenelo en tambos o carriles para reciclarlo.
- Tire directamente en el bote de basura los desechos de alimentos. Se prohíben los trituradores de basura.
- Limpie con un trapo los sartenes, las cacerolas, la vajilla y las áreas de trabajo antes de lavarlos.
- Antes de trapear el piso, recoja cualquier derrame con productos absorbentes o otros materiales como toallas.
- No utilice solventes o aditivos que disuelven grasa dentro de el fregadero o en la coladera.

