

Appendix P.
FOG Public Outreach Brochures & Posters

GOOD CLEANING PRACTICES

Managing **FATS**, **OIL** and **GREASE**

POST IN CLEANUP/WORK AREA

THE **RIGHT WAY**



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. Use dry clean up for spills.

THE **WRONG WAY**



1 Do not pour cooking residue directly into the drain.



2 Avoid using the garbage disposal. Place greasy food in the trash.



3 Do not pour waste oil directly into the drain, parking lot or street.



4 Do not wash floor mats outside where water will run off directly into the storm drain. Do not rinse spills into the street.

For more information call EMWD at (951) 928-3777 or visit www.emwd.org



Courtesy of
SANITATION DISTRICTS OF LOS ANGELES COUNTY
www.lacsd.org

Buenas Prácticas de Limpieza

Manejando **MANTEGA**, **ACEITE** y **GRASA**

Mantenga Letrero en el Area de Limpieza/Trabajo

LA **FORMA CORRECTA**



1 Limpie con una toalla las ollas, sarténes, y áreas de trabajo antes de que sean lavadas.



2 Deseche los desperdicios de comida en el bote de basura.



3 Junte el aceite usado y guardelo para que sea reciclado.



4 Limpie los tapetes de piso adentro, en una tina o fregadero. Limpie derrames con productos en seco.

LA **FORMA INCORRECTA**



1 No ponga residuos de cocinar directamente en el desagüe.



2 Evite utilizar el triturador de comida. Ponga los desperdicios de comida grasosa en el bote de basura.



3 No ponga aceite usado en el desagüe, estacionamiento o en la calle.



4 No lave los tapetes de piso afuera donde el agua corra hacia la alcantarilla. No enjuague derrames en la calle.

For more information call EMWD (951) 928-3777 or visit www.emwd.org



Courtesy of
SANTATION DISTRICTS OF LOS ANGELES COUNTY
www.lacsd.org