

Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

CÓMO DESECHAR CORRECTAMENTE LAS GRASAS Y LOS ACEITES

LAS PRINCIPALES MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO ILUSTRADAS



Limpie en seco todos los restos de comida de la vajilla y los utensilios de cocina y vacíelos en la basura.



Evite que la grasa o el aceite derramados entre a las rejillas empleando materiales absorbentes para bloquear y limpiar los derrames.

Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-264-5011 o 311 o visite www.SacramentoFatFreeDrains.com.



CITY OF SACRAMENTO
DEPARTMENT
OF UTILITIES

Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

CÓMO DESECHAR CORRECTAMENTE LAS GRASAS Y LOS ACEITES

LAS PRINCIPALES MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO ILUSTRADAS



Cologue la grasa y el aceite usados en un recipiente de reciclado.



Mantenga limpias las trampas y los interceptores de grasa.

Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-264-5011 o 311 o visite www.SacramentoFatFreeDrains.com.



CITY OF SACRAMENTO
DEPARTMENT
OF UTILITIES