



La grasa que llega al sistema de plomería a través del fregadero de la cocina puede acumularse y bloquear la tubería del drenaje. Tubos entupidos pueden causar un deságüe en su restaurante, otros negocios, calles y desagües de tempestad. Usted puede ayudar y hacer una diferencia, manteniendo nuestros ríos y arroyos limpios, atrapando la grasa en la cocina.

Dueños de Restaurantes

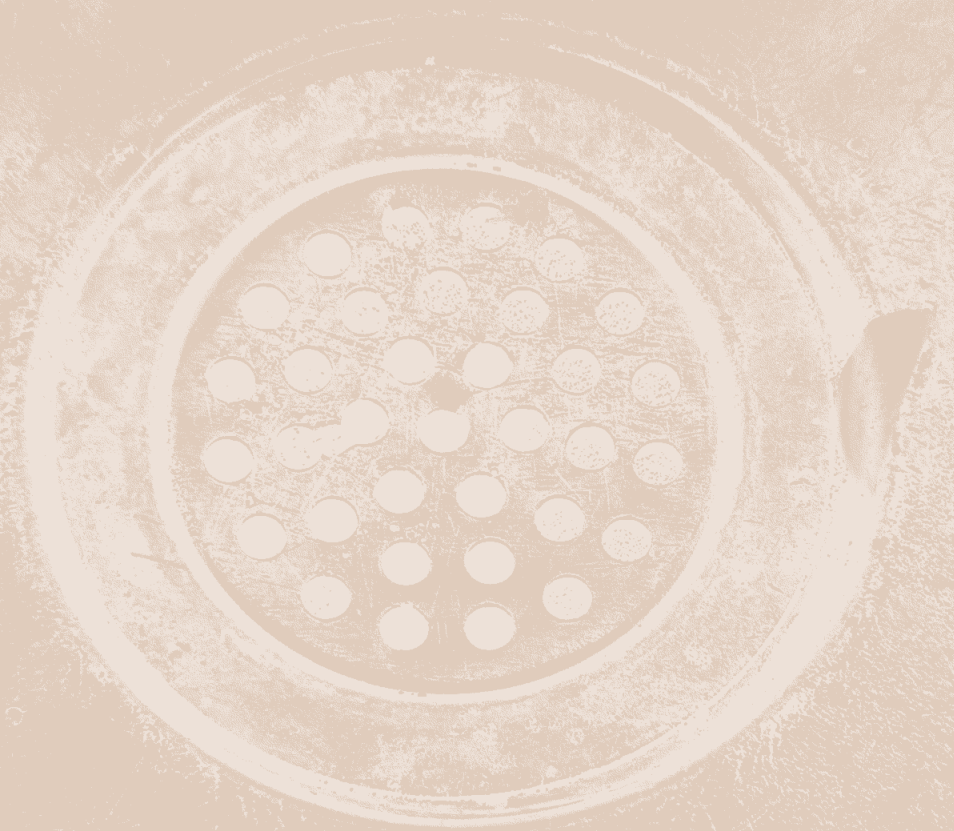
La grasa se encuentra en:

- La manteca de la carne y cerdo
- Aceite de cocina
- Manteca para cocinar
- Mantequilla y margarina
- Sobras de comida

Usted puede ayudar:

- Previene acumulaciones de grasa que obstruyen las líneas del drenaje
- Parando los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües
- Ahorre dinero que se gasta en limpiezas costosas por derrames de drenaje
- Reduciendo el número de veces que usted tiene que limpiar la caja o trampa de grasa de su restaurante
- Protegiendo la calidad de nuestra agua

Atrape la Grasa en su Cocina

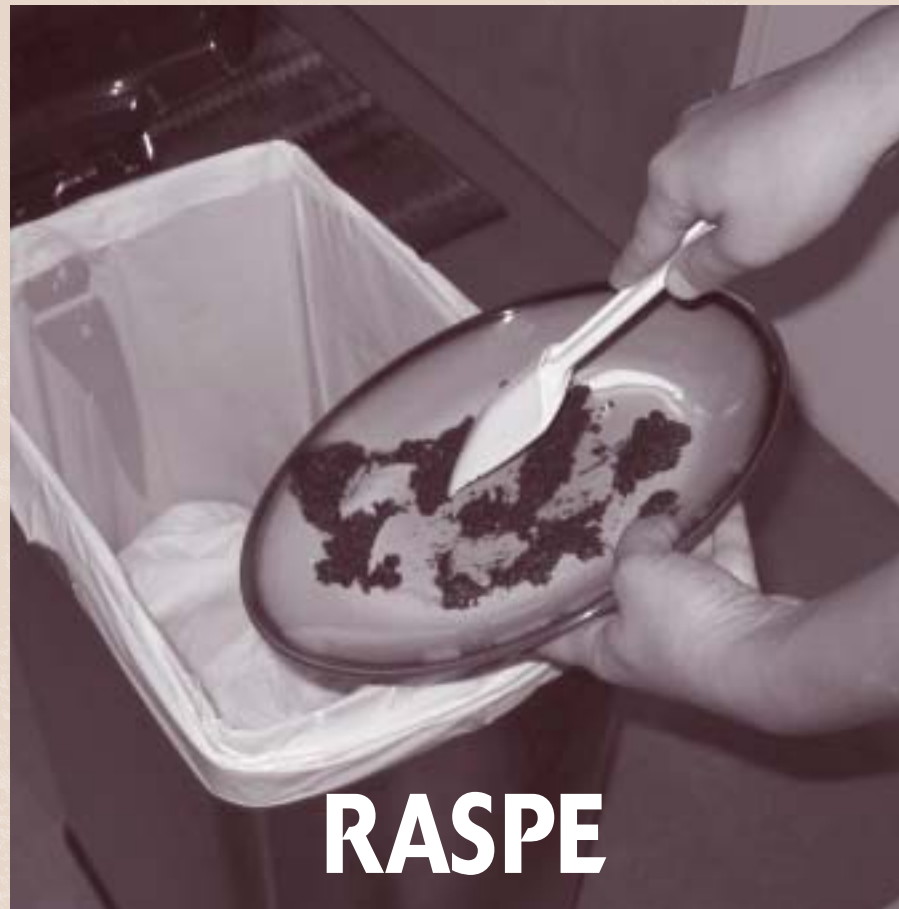


Para más información contacte:
Oregon Association of Clean Water Agencies (ACWA)
537 S.E. Ash, Suite 12
Portland, OR 97214
Phone: (503) 236-6722
Fax: (503) 236-6719
www.oracwa.org

Agencia Local



CONSEJOS PARA TRABAJADORES DE COMIDA



Lavando los Platos a Mano:

Los 3 primeros pasos son muy importantes para prevenir que la grasa entre por la tubería:

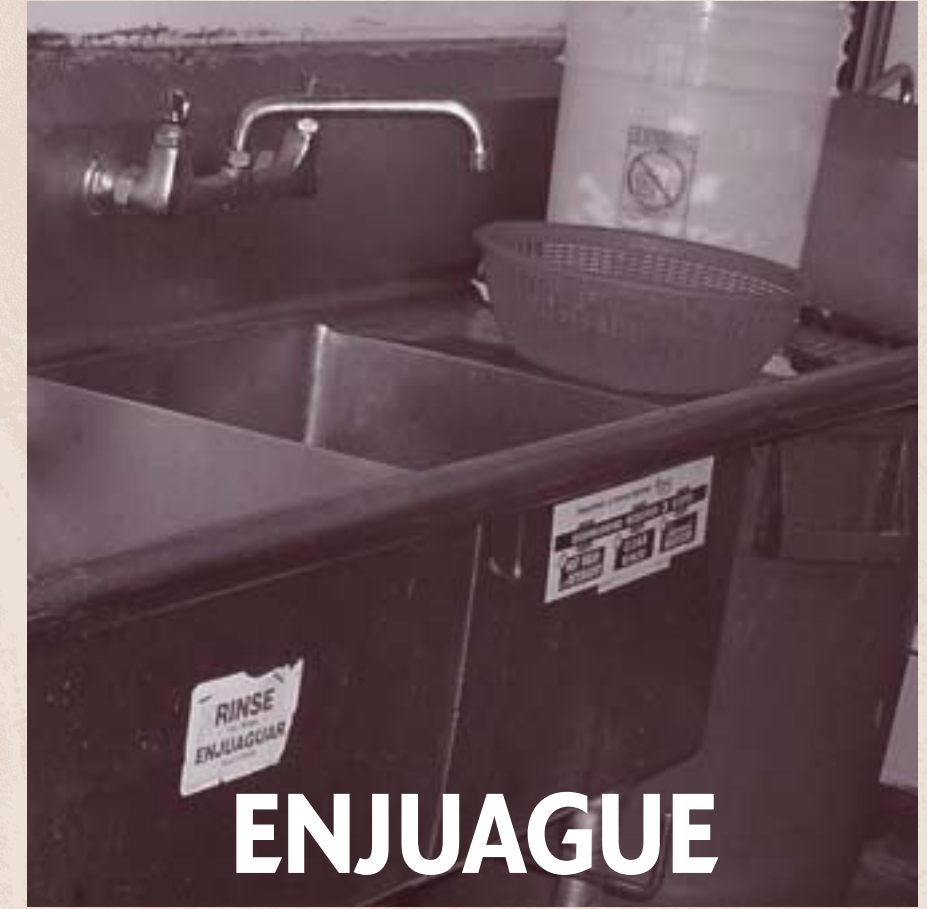
- 1) **RASPE** la sobra de comida de los platos en la basura
- 2) **LAVE** con jabón para remover aceite y grasa de los platos, ollas, y sartenes
- 3) **ENJUAGUE** con agua limpia caliente para quitar todo el jabón o comida
- 4) **DESINFECTE**
- 5) **SEQUE AL AIRE**

*Si está usando un lavaplatos, acuérdesse siempre de raspar la comida y/o enjuagar antes de llenar el lavaplatos.



Guarde la Grasa

- Ponga el aceite y la grasa en un recipiente apropiado. Jamás ponga aceite o grasa en el desagüe.
- Limpie la trampa de grasa por lo menos una vez por semana. Si la trampa de grasa está más del 50% lleno después de una semana, aumente la frecuencia de la limpieza.
- Use productos de limpieza ambientalmente seguros en vez de detergentes fuertes que pueden dañar la tubería del drenaje.
- Si usa grandes cantidades de aceite en la cocina, reutilícelo o recíclalo. Para encontrar a un reciclador, revise el directorio telefónico bajo “recicladores”.



Evite Estos Errores Comunes:

- No ponga ni aceite ni grasa por el desagüe
- No ponga sobras de comida en el desagüe
- No enjuague el aceite y la grasa con agua caliente