

BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA MANEJO DE GRASAS, ACEITES Y MANTECA

LA FORMA **CORRECTA**



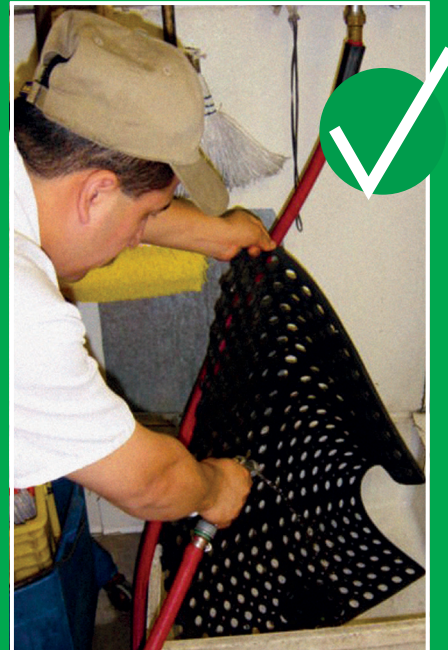
Limpie ollas,
sartenes y áreas de
trabajo antes de
lavarlas.



Deseche los
restos de comida
directamente en
la basura.



Recoja el
aceite usado y
guárdelo para
su reciclaje.



Limpie los tapetes en
el interior, sobre un
lavadero. Use limpieza en
seco para los derrames.

LA FORMA **INCORRECTA**



No tire residuos
de cocina
directamente
en el desagüe.



Evite usar el
tritador de basura.
Coloque los alimentos
grasos en la basura.



No tire aceite usado
directamente en el
desagüe pluvial, el
estacionamiento o la calle.



No lave los tapetes
del piso afuera ni
enjuague derrames
en la calle.

COLOQUE EN EL ÁREA DE LIMPIEZA/TRABAJO

Para más información, llame al (800) 238-0173
o visite www.lacsd.org/protectyourpipes.



LOS ANGELES COUNTY
SANITATION DISTRICTS
Converting Waste Into Resources