

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 residuos
de alimentos en
un contenedor
de reciclaje.



✓
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
triturador 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