

# Remember...

- ◆ Use environmentally safe cleaning products instead of harsh detergents or cleaners that can damage sewer lines.



- ◆ If you generate small amounts of used cooking oil, reuse it as often as possible and then pour it into a container you can throw away. Never dispose into drains.



- ◆ Use paper towels to wipe down work areas. Cloth towels will accumulate grease that will eventually end up in your drains from towel washing/ rinsing.



- ◆ Maintenance is key to avoid Fats, Oils and Grease (FOG) blockages. Ensure grease trap and equipment is regularly maintained. All staff should be aware of and trained to perform correct cleaning procedures.
- ◆ Contract with a management company to professionally clean large hood filters, never allow for hoods or filters to be cleaned outside without waste being contained.
- ◆ Skim/filter fryer grease daily and change oil when necessary. Collect fryer oil in an oil rendering tank for disposal or transport to rendering tank.
- ◆ Cleaning intervals depends upon type of food establishment. City of McAllen, McAllen Public Utility requires for your grease trap/Pretreatment device to be maintained/vacuum every three months.

## Get the Grease Out of Your Kitchen



### McAllen Public Utility Pretreatment Department

4100 Idela Ave  
Ph (956) 681-1760 Fax (956) 681-1766  
<http://www.mcallen.net/mpu/departments/wastewater.aspx>



*Integrity, Accountability, Commitment*

**McAllen Public Utility**  
Pretreatment Department



# Recommendations to Keep the Grease Out of Your Kitchens.

## Why It's Important We Help?



Prevent grease buildups from blocking sewer lines.

Stop sewer overflows into streets and storm drains.

Save money spent on costly cleanups of sewage spills.



Reduce the number of times you have to clean your grease trap (food service) and sewer pipes.



*Protect the quality of our water.*

## Do's

Put oil, grease and fats in covered collection container, seal, label and dispose in trash can.



Scrape food scraps from dishes into trash cans and garbage bags and dispose of properly. Avoid using your garbage disposal.



Wipe pots, pans, and dishes with dry paper towels before rinsing or washing them.



Place a catch basket or screen



## Don'ts

Don't pour cooking oil, pan drippings, bacon grease down the sink or toilet.



Don't put food scraps down the drain.



Don't run water over dishes, pans, fryers, and griddles to wash oil and grease down the drain.





# Recuerde...

- ◆ Use productos de limpieza ambiental-mente seguros en lugar de detergentes o limpiadores ásperos que pueden dañar las líneas de drenaje.



- ◆ Si usted genera cantidades pequeñas de aceite usado para cocinar, reúse tan seguido como sea posible y luego vacíelo en un contenedor que pueda tirar en la basura. Nunca vacíe por el desagüe.



- ◆ Use toallas de papel para limpiar las áreas de trabajo. Las toallas de tela acumulan la grasa que eventualmente terminan en el desagüe cuando son lavadas/enjuagadas.



- ◆ El mantenimiento es clave para evitar los bloques de Grasas, Aceites y Sólidos (GAS). Asegúrese que su trampa de grasa y equipo de cocina tenga mantenimiento regularmente. Todo el personal debe de conocer y ser capacitados para llevar a cabo los procedimientos correctos de limpieza.
- ◆ Contrate una empresa que lleve a cabo una limpieza profesional para filtros de la campana grandes, nunca permita que las campanas o filtros sean limpiados afuera sin que los residuos sean contenidos en un contenedor.
- ◆ Quite la grasa de las freidoras diariamente y cambie de aceite cuando sea necesario. Recoja el aceite de la freidora en un contenedor de aceite especial y etiquetado/marcado para la eliminación o el transporte de dicho contenedor.
- ◆ Los intervalos de limpieza dependen del tipo de establecimiento de alimentos que usted tenga. La ciudad de McAllen requiere que su trampa de grasa sea limpiada/evacuada cada tres meses.

## Servicios Públicos

Departamento Pretratamiento

4100 Idela Ave

Tel (956) 681-1760 Fax (956) 681-1766

<http://www.mcallen.net/mpu/departments/wastewater.aspx>

## Mantén La Grasa Fuera de TU Cocina



Integridad, Responsabilidad, Compromiso

Servicios Publico de la  
Ciudad de McAllen  
Departamento de Pretratamiento



# Recomendaciones Para Mantener La Grasa Fuera De La Cocina

## Por Que Es Importante Ayudar?



Evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las líneas de drenaje.

Detener los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües pluviales.

Ahorrar dinero en limpiezas costosas de derrames de aguas residuales.



Reducir el número de veces que se tienen que limpiar las trampas de grasa (servicio de alimentos).



*Protege la calidad de **Nuestra** agua.*

## Que Hacer

Ponga el aceite y la grasa en contenedores cerrados para colección.



Quite las sobras de comida en botes o bolsas de basura y disponga de ellos adecuadamente. Evite usar su trituradora de basura.



Quíte el aceite y la grasa a los platos, ollas, freidoras y parrillas. Primero enfríe antes de tallar.



Cubra el fregadero de la cocina con una coladera para capturar comida y vacíelo en el bote para basura, como sea necesario.



## Que NO Hacer

No vacíe aceite para cocinar, grasa o aceite en el fregadero, ni inodoro, ni tina de baño o lavabo



No tire sobras de comida por el desagüe.



No enjuague con agua caliente los platos, ollas, freidoras y parrillas para tirar el aceite y la grasa por el desagüe.

