

Best Management Practices

To Manage Fats, Oil and Grease

CITY OF VISTA

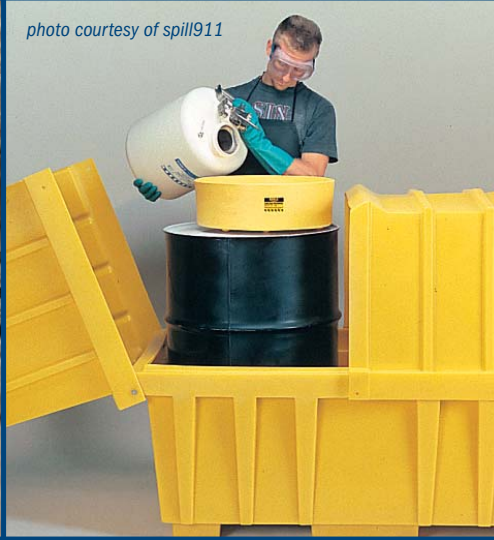
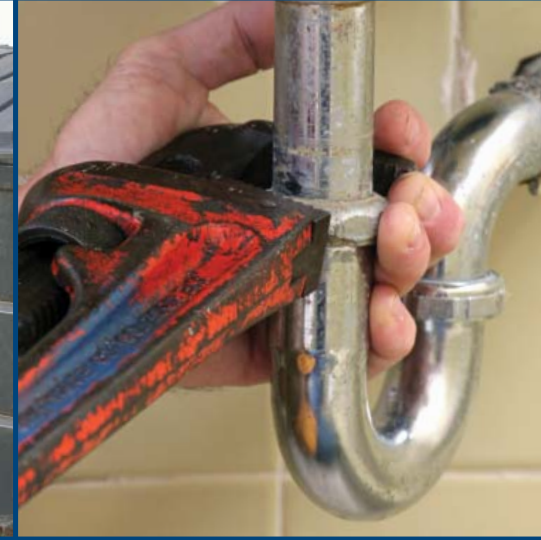


photo courtesy of spill911



Drain screens should be installed on all drainage pipes in food preparation and kitchen areas.

Pantallas de drenaje debe ser instalado en todas las tuberías de drenaje en la preparación de alimentos y áreas de cocina

All waste cooking oil should be collected and stored properly on recycling barrels or drums

Todos los residuos de aceite de cocina deben recogerse y almacenarse adecuadamente sobre el reciclado de barriles o tambores.

All food wastes should be placed in enclosed plastic bags and disposed of directly with the trash or garbage – not in sinks or toilets.

Todos los residuos de alimentos que deben ser colocados en bolsas de plástico cerrados y eliminados directamente con la basura o basura - no en los fregaderos o inodoros.

Disconnect or minimize the use of garbage disposals.

Desconecte o reducir al mínimo el uso de las cesiones de basura



photo courtesy of spill911



“Dry wipe” pots, pans, dishware, and work areas prior to washing.

Con un paño o raspador, limpie todas las ollas, sartenes, platos y áreas de trabajo antes de lavar.

Use absorbent products to contain and clean up spills before mopping the floor.

Uso de productos absorbentes para contener y limpiar derrames antes de trapear el piso.

Clean floor mats inside a utility sink. Never wash floor mats outside of building.

Limpieza alfombras utilidad dentro de un fregadero. Nunca lave alfombras fuera del edificio

Inspect and maintain grease traps and interceptors regularly.

Inspeccionar y mantener las trampas de grasa y de interceptores de grasa con regularidad.



**Don't Slow the Flow...
Fight the FOG Clear the Clog**

For more information:
City of Vista Engineering Department Fats, Oil & Grease Program
www.cityofvista.com/fightfog • waterquality@cityofvista.com
(760) 726-1340 x1686 600 Eucalyptus Avenue, Vista, CA 92084

