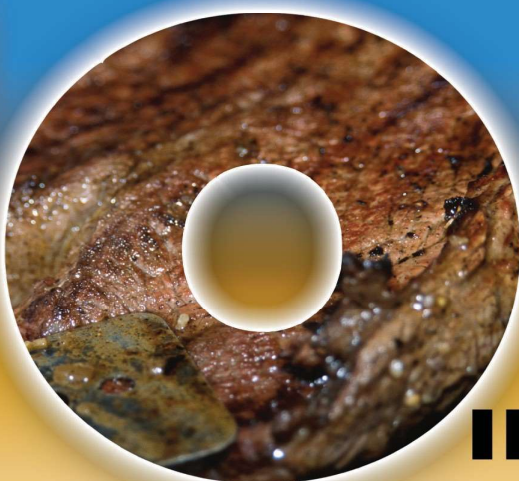




**ATS**



**ILS**



**REASE**

## Kitchen Best Management Practices (BMPs)

| To Do                                                                                                                                          | Why?                                                                                                                   | Benefits                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Train employees                                                                                                                                | Employees help eliminate grease blockages and sewer spills                                                             | Avoid sewer blockage, fines and environmental issues                          |
| Display “No Grease” information in the workplace                                                                                               | Reminds employees to reduce FOG in the kitchen                                                                         | Minimize grease discharge; reduce cleaning and disposal costs                 |
| Scrape or dry-wipe excess food and grease from cookware; dispose with organic waste                                                            | Keeps grease out of traps and interceptors                                                                             | Less frequent cleaning, reduce maintenance costs                              |
| Install removable screens on all kitchen drains                                                                                                | Prevents food from clogging the sewer system                                                                           | Reduce grease and food in traps and interceptors                              |
| Keep hot water to drains less than 140° F                                                                                                      | Hot water dissolves grease and pushes it to the sewer pipe                                                             | Reduce costs to heat water; prevent FOG “pass through” in grease interceptors |
| Don’t overfill FOG containers                                                                                                                  | Prevents slippery FOG spills                                                                                           | Employee safety                                                               |
| Pour cooking grease, liquid oil into covered grease container                                                                                  | Reduces amount of grease discharged to sewer                                                                           | Reduce grease waste and garbage fees                                          |
| Use Spill Kits                                                                                                                                 | Absorb spilled grease and oil                                                                                          | Reduce material in grease traps and interceptors                              |
| Routinely clean kitchen exhaust system filters/hoods (over drains connected to grease interceptor or contract a professional cleaning service) | Grease and oil in kitchen exhaust system can accumulate on the roof and may enter the storm drain system when it rains | Protect local waterways. Avoid penalties or fines for polluting water         |



**City of Tracy**  
**Utilities**  
Environmental Compliance

(209) 831-6330  
[Environmentalcompliance@cityoftracy.org](mailto:Environmentalcompliance@cityoftracy.org)  
[www.cityoftracy.org](http://www.cityoftracy.org)

Special thanks to Clean Water Services for creation and use of this poster.







**ATS**

**MANTECA**



**ILS**

**ACEITE**



**REASE**

**GRASA**

# Las mejores practicas de administracion para la cocina

| Para hacer                                                                                                                                                                                                                                                                             | ¿ Por que?                                                                                                                                                                                | Beneficios                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrene a los empleados                                                                                                                                                                                                                                                                | Los empleados ayudan a eliminar los bloqueos causados por la grasa y los derrames en las alcantarillas                                                                                    | Los restaurantes se evitaran multas al no bloquear el alcantarillado y evitan problemas ambientales                                       |
| Coloque la informacion de “No se permite grasa” en el lugar de trabajo                                                                                                                                                                                                                 | Les recueda a los empleandos a reducir la cantidad de manteca, aceite y grasa en la cocina                                                                                                | Reduce la descarga de grasa e los restaurantes; reduce el costo de limpieza y de desecho                                                  |
| Raspe o limpie en seco el exceso de comida y la grasa solidificada de los sartenes; tirela con los residuos organicos                                                                                                                                                                  | Mantiene la grasa fuera de los colectores e interceptores                                                                                                                                 | Menos grasa en los colectores significa tener que limpiar menos frecuente, lo cual reduce los costos de mantenimiento                     |
| Instale mallas removibles en todos los desagües de la cocina                                                                                                                                                                                                                           | Preveine que las particulas de comida entren y bloqueen el sistema de alcantarillado                                                                                                      | Reduce la cantidad de grasa y de material de comida en los colectores e interceptores                                                     |
| Use agua caliente en los desagües a menos de 140° F                                                                                                                                                                                                                                    | El agua a una temperatura mas caliente de 140° F disuelve la grasa, causando que se solidifique despues en la tuberia del alcantarillado                                                  | Reduce los contros de calentar agua; previene que la manteca, aceite y grasa “pase a traves” de los interceptores para grasa              |
| No rebalse los envases de FOG (manteca, aceite y grasa)                                                                                                                                                                                                                                | Preveine derrames resbalosos de manteca, aceite y grasa                                                                                                                                   | Seguridad de los empleados                                                                                                                |
| Vierta la grasa para concinar y el aceite liquido en un recipiente para grasa y cubralo                                                                                                                                                                                                | Reduce la cantidad de grasa que es descargada al alcantarillado                                                                                                                           | Los restaurantes reducen el desperdicio de grasa y el costo potencial de transportar basura                                               |
| Use los estuchess para los derrames                                                                                                                                                                                                                                                    | Los materiales absorbentes la grasa y el aceite derramado                                                                                                                                 | Reduce la cantidad de material en los coletores e interceptores de grasa                                                                  |
| De manera rutinaria, limpie los filtros y campanas del systema de ventilacion de la cocina. (Vacie el aqua que uso para limpiar las campanas y los filtros en un desagüe conectado a un interceptor de grasa; o haga que le limpien las campanas a traves de un servicio profesional.) | Si la grasa y el aceite se escapan a traves del sistema de ventilacion de la cocina, pueden acumularse en el techo y eventualmente entrar al sistema de alcantarillado de aguas pluviales | Se protege la calidad del agua en las vias fluviales locales. Evita multas o infracciones debido a las regulaciones sobre aguas pluviales |



**City of Tracy**  
**Utilities**  
Environmental Compliance

(209) 831-6330  
Environmentalcompliance@cityoftray.org  
www.cityoftracy.org

Special thanks to Clean Water Services for creation and use of this poster.

