

Food Service Best Management Practices

FOG: Fats, Oils & Grease

Pour cooled grease into a garbage can or container. Once the grease has solidified, dispose of it with regular garbage. Commercial establishments must use a licensed hauler to dispose of yellow grease.

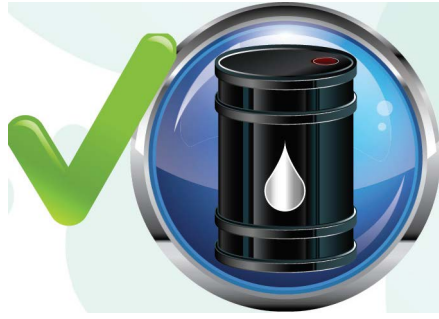
Don't discharge FOG down drains, sinks, or storm drains.

Scrape food scraps into the garbage bin. Dry wipe dishes free of FOG prior to washing to remove grease.

Clean grease spills with absorbent material and then dispose of it in the garbage.

Ensure the grease control devices are accessible for maintenance and inspection.

Maintain the grease control devices in accordance with manufacturer's specifications, industry standards and City requirements.



Vierta los residuos fríos de aceite de cocina en el bote de basura o en un contenedor con tapa. Debe utilizarse una empresa de transporte autorizada para deshacerse de los residuos de aceite de cocina.

先冷卻廢棄烹飪油，待凝固後將其倒入垃圾桶或有蓋的容器裡。營業場所廢棄的烹飪油必須由持有執照的公司來收集。

No deseche las grasas o aceites en el fregadero, el lavadero, ni en los drenajes fluviales.

勿將油脂倒入洗碗槽、下水道或雨水管道口。

Deseche los restos de comida en el bote de basura, y limpie los platos y sartenes con una servilleta antes de lavarlos.

在用水洗餐盤前，先將剩餘的食物倒進垃圾桶裡，然後再將餐盤擦乾以除乾油脂。

Limpie los derrames de grasa o aceite con material absorbente y luego deséchelos en la basura.

若不小心將油脂灑了，應先用吸油材料吸干油脂，然後再扔到垃圾桶裡。

Asegure que los mecanismos de control de grasa se encuentren accesibles para efectuar el mantenimiento y la inspección.

確保油脂控制裝置便於維護和檢查。

Mantenga los mecanismos de control de grasa de acuerdo con las especificaciones del fabricante y los estándares industriales.

應遵循廠家規定和行業標準來進行油脂控制設施的維護工作。

For more information, call 311 or contact Pollution Control at 410.396.9695 or pollutioncontrolsection@baltimorecity.gov.

