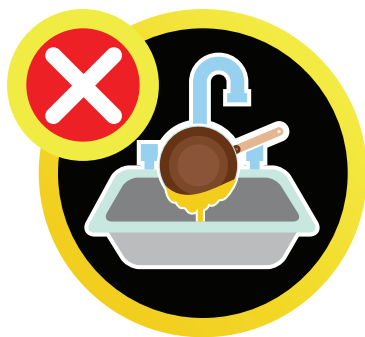


CLEAR THE FOG

FATS, OILS, GREASE

FOOD SERVICE BEST MANAGEMENT PRACTICES

DON'T discharge FOG down drains, sinks, or storm drains.



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

勿將油脂倒入洗碗槽、下水道或雨水管道口。

DO 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.



Vierta los residuos de aceite de cocina fríos en el bote de basura o en un recipiente con tapa. Los establecimientos comerciales deben utilizar un servicio de recolección de desechos certificado para la limpieza de los residuos de grasas amarillas.

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。

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



Deseche /os 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。

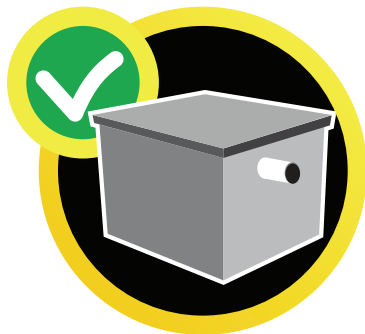
DO Clean grease spills with absorbent material and then dispose of it in the garbage.



Limpie los derrames de grasa o aceite con material absorbente y luego deseche/os 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。

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



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。

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



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。