PLEASE DISPOSE OF GREASE PROPERLY

Milwaukee County is asking food vendors to keep leftover grease and food scraps out of the drain. The residue left over from cooking, Fats, Oils and Grease (FOG), can cause problems when poured down the drain. FOG and debris poured down drains can build up in drain lines and cause backups in both private and County maintained sewer system. These blockages can cause raw sewage overflows in public places and also in your place of business. You can avoid expensive plumbing repairs and damage to the sewer system by following a few simple rules:

- NEVER Pour Grease, Fat, and used Cooking Oil down the drain. Large amounts of grease should be collected and stored in drums or barrels for recycling. For small amounts, pour into a sealable container and throw it away.

- Before washing, scrape or wipe cooled grease or fat from all dishware and cookware and put in the trash.
- Limit garbage disposal use to non-greasy food materials. Dispose of greasy food waste directly into the trash.

- Clean up grease spills with paper towels or other absorbents before mopping.
- If you have a grease trap, make sure the grease trap is properly maintained. Grease traps should be inspected and cleaned regularly.

Pipe Blocked with Grease

For more information about grease disposal, please contact Mark Sifuentes at 278-5138

Por favor Elimine Grasa Correctamente

Milwaukee County está pidiendo que vendedores de alimentos eviten que la grasa sobrante y los restos de comida entren al tubo de desagüe. El residuo que queda de cocinar, como grasas y aceites, puede causar problemas cuando se vierte por el tubo de desague. Grasas y comida pueden acumularse en las líneas de drenaje y pueden causar obstrucción en el sistema de alcantarilla privados y del Condado. Estos bloqueos pueden causar desbordamientos de aguas residuales crudas en los lugares públicos y también en su lugar de trabajo. Usted puede evitar reparaciones costosas de plomería y daños al sistema de alcantarilla, siguiendo unas cuantas reglas sencillas:

- Nunca vierta grasa, grasa y aceite de cocina usado por el tubo de desagüe. Grandes cantidades de grasa debe ser recogido y almacenado en tambores o barriles para su reciclaje. Para pequeñas cantidades, se vierte en un contenedor hermético y tírelo a la basura.

- Antes de lavar, raspe o limpie la grasa enfriada o la grasa de todos los platos y utensilios de cocina y tire a la basura.
- Limite el uso de materiales de recogida de basuras, sin alimentos de grasa. Elimine los residuos de alimentos grasosos directamente en la basura.

- Limpie los derrames de grasa con toallas de papel o absorbentes otros antes de fregar.
- Si usted tiene una trampa de grasa, asegúrese de que la trampa de grasa se mantiene correctamente. Las trampas de grasa deben ser inspeccionados y limpiados con regularidad.

Tubería obstruida con grasa

Para obtener más información sobre la eliminación de grasa, por favor contacte a Mark Sifuentes at 278-5138