

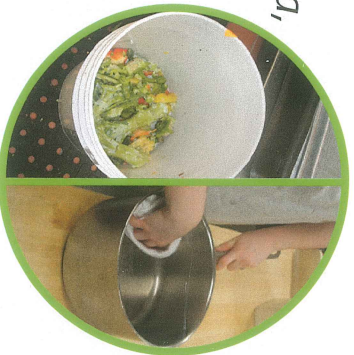
# Are YOU properly disposing of FATS, OILS, AND GREASES?

*¿Estas botando la manteca, el aceite y la grasa correctamente?*

## DO ✓ SI

- 1 Put all solid & liquid food into the trash and dry wipe cookware before washing.

*Ponga las sobras de comida solida y liquidas en la basura, y limpie los utensilios de cocina con papel de toalla antes de lavarlos.*



- 2 Use a sink strainer to stop food waste from going down the drain.

*Use un colador en el lavaplatos para prevenir que pedazos de comida entren la tubería.*



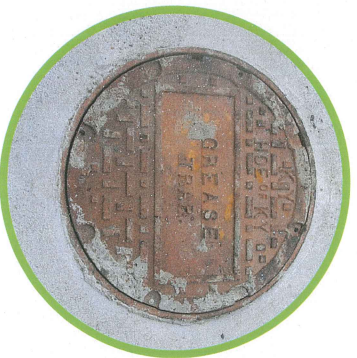
- 3 Place used fryer grease and oil in grease recycling container.

*Ponga el aceite de freir usado en un recipiente para reciclar aceite.*



- 4 Keep grease traps and interceptors clean and properly maintained.

*Mantega los colectores y interruptores de grasa limpios y mantenidos apropiadamente.*



## DON'T X NO

- 1 Do not pour cooking oil or grease into the drain.

*No derrame aceite de cocinar o grasa en el desagüe del lavaplatos.*



- 2 Do not dispose of food scraps in the garbage disposal.

*No ponga sobras de comida solida en el triturador de comida del lavaplatos.*



- 3 Do not pour internal grease interceptor contents into the sink.

*No ponga el contenido de los colectores de grasa en el lavaplatos.*



- 4 Do not use degreasing products to flush grease through your pipes.

*No use productos degreasadores, para desahacerse de grasa en el desagüe del lavaplatos.*



Report any problems to LexCall at 311 or 859.425.CALL



[www.lexingtonky.gov/FOG](http://www.lexingtonky.gov/FOG)

### No FOG, No CLOG Program



Poster developed  
by Bluegrass  
Greensource