

## Restaurant and Food Establishment Information

### Businesses can help limit grease build-up

The City's Oil & Grease Policy regulates how businesses dispose of fats, oils & grease. City personnel regularly visit restaurants and food preparations establishments to evaluate their grease control measures.

Proper methods of disposing of oil & grease in restaurants and food service establishments:

- Install approved grease trap sized to handle the amount of grease from your business.
- Have an approved grease & oil removal company regularly maintain your grease trap.
- Dispose of all fats, oils & grease in appropriate recycling bin

## Restaurante e Información de Establecimiento de Alimento

### Los negocios pueden ayudar a limitar la concentración de grasa

La Política de Grasa y Petróleo de la Ciudad regula como los negocios eliminan grasas, petróleo y grasa. El personal de ciudad con regularidad visita restaurantes y establecimientos de preparaciones de alimento para evaluar sus medidas de control de grasa.

Métodos apropiados de eliminar petróleo y grasa en restaurantes y establecimientos de servicio de alimento:

- Install trampa de grasa aprobada puesta la talla para manejar la cantidad de grasa de su negocio Los.
- Have una grasa aprobada y compañía de retiro del aceite con regularidad mantienen su trampa de grasa.
- Dispose de todas las grasas, petróleo y grasa en recipiente de reciclaje apropiado.

Help Keep the Environment Clean!



City of Greenville  
P. O. Box 1049  
Greenville, TX 75403-1049

PRSR STD  
U.S. POSTAGE  
PAID  
GREENVILLE, TEXAS  
PERMIT NO. 49



# Let's Tackle the Grease in the Kitchen

Eliminating

# FOG

(Fats, Oil & Grease)

From our Sewers

City of Greenville  
Public Works Department  
903.457.3152

**Grease is the leading cause of wastewater overflows.** Most people who cook at home think nothing of putting leftover grease and food scraps down the drain, but state officials strongly advise residents to avoid this practice. The Texas Commission on Environmental Quality (TCEQ) explains on its Web site that fats, oils and grease that combine with food particles can clog pipes in sanitary sewer lines and can cause serious backups. The following is a list of instructions for residents to follow so sewer overflows can be prevented in Greenville.

**La grasa es la causa principal de desbordamientos de wastewater.** La mayor parte de personas que se cocinan en casa no piensan nada de poner grasa de sobrante y restos de alimento abajo el desagüe, pero declarar que los funcionarios fuertemente aconsejan que residentes eviten esta práctica. La Comisión de Texas en la Calidad Ambiental (TCEQ) explica en su Sitio Web que las grasas, el petróleo y la grasa que se combinan con partículas de alimento pueden obstruir tubos en líneas de alcantarilla sanitarias y pueden causar reservas serias. Lo siguiente es una lista de instrucciones para residentes para seguir así los desbordamientos de alcantarilla pueden ser prevenidos en Greenville.

### DO

- ✓ Put oil and grease in covered collection containers.
- ✓ Scrape food scraps from dishes into trash cans and garbage bags and dispose of properly. Avoid using your garbage disposal.
- ✓ Remove oil and grease from dishes, pans, fryers, and griddles. Cool first before you skim, scrape, or wipe off excess grease.
- ✓ Pre-wash dishes and pans with cold water before putting them in the dishwasher.
- ✓ Cover kitchen sink with catch basket and empty into garbage cans as needed.

### DON'T

- ✗ Don't pour oil and grease down the drain.
- ✗ Don't put food scraps down the drain.
- ✗ Don't run water over dishes, pans, fryers, and griddles to wash oil and grease down the drain.

**Don't rinse off oil and grease with hot water.**



*Actual photo taken by remote controlled camera, showing grease buildup in a sewer pipe.*

### HACER

- ✓ Petróleo puesto y grasa en contenedores.
- ✓ de colección cubiertos Los restos de alimento de raspado de platos en cubos de la basura y bolsas de basura y eliminan correctamente. Evite usar su disposición.
- ✓ de basura Quite el petróleo y la grasa de platos, cazuelas, sartenes, y planchas. Enfríese primero antes de que usted desnate, raspe, o limpie de la grasa.
- ✓ de exceso Prelave platos y cazuelas con el agua fría antes de ponerlos en el lavavajillas.
- ✓ El fregadero de tapa con agarra la cesta y vacío en cubos de la basura como necesario.

### NO HAGA

- ✗ No vierta el petróleo y engrase abajo el desagüe.
- ✗ No ponga restos de alimento abajo el desagüe.
- ✗ No dirijas el agua sobre platos, cazuelas, sartenes, y planchas para lavar el petróleo y engrasar abajo el desagüe.

**No aclare del petróleo y engrase con el agua caliente**