



Alameda  
Countywide  
Clean  
Water  
Program

A Consortium  
of Local  
Agencies

For more information about stormwater pollution  
and its prevention, call 1-888-BAY-WISE

## Grease Handling and Storage

- Do not pour cooking oil or grease into sinks or floor drains, or into a parking lot, storm drain or street.
- Dispose or recycle cooking oil and grease through a licensed waste grease hauler or licensed grease recycler. Search for grease haulers and recyclers under “tallow” in the Yellow Pages.
- Service oil/grease interceptors at least monthly. For an oil/grease interceptor to function properly no more than 1/3 of the depth of the interceptor should be a floating grease layer and no more than 1/4 of the depth should be sediment on the bottom of the interceptor ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
- Under-sink grease traps should be serviced at least weekly, more often if the grease trap is more than 50% full ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
- Practice dry clean up. Use scrapers to remove food wastes from serving ware, pots, pans, grills, and cooking surfaces prior to cleaning them with water. Dispose of food waste in a trash receptacle, send to an animal feed company, or donate edible foodstuffs to a food donation bank.
- Use food grade paper to soak up oil and grease under fryer baskets. Dispose of soaked paper in a trash receptacle.
- Improper handling and disposal that creates a discharge to a storm drain is illegal. Both the company and individuals responsible are subject to civil and criminal prosecution.

## Tratamiento y almacenamiento de grasas

- No vierta aceite de cocina ni grasa para cocinar en fregaderos ni en desagües ubicados en el piso; tampoco los vierta en estacionamientos, en drenajes de aguas pluviales o en la calle.
  - Elimine o recicle el aceite de cocina y la grasa para cocinar por medio de un transportista de desperdicios de grasas autorizado o de una agencia de reciclado de grasas autorizado. Busque transportistas y agencias de reciclado de grasas en las Páginas Amarillas bajo el nombre de “tallow” (sebo o grasa animal).
  - Realice un mantenimiento de los interceptores de aceites y grasas al menos una vez al mes. Para que los interceptores de aceites y grasas funcionen correctamente, no deben contener más de 1/3 de su capacidad de capa de grasa flotante ni más de 1/4 de su capacidad de sedimento en el fondo ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
  - Debe realizarse un mantenimiento semanal de los colectores de grasa instalados bajo los fregaderos. Será necesario mantenerlos con más frecuencia si la grasa sobrepasa el 50% de capacidad del colector ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
  - Límpielos en seco. Use rascadores para quitar los desperdicios de alimentos de la vajilla, las ollas, las sartenes, las parrillas y las superficies para cocinar antes de limpiarlas con agua. Deseche los desperdicios de alimentos en un receptáculo para basura, envíelos a una empresa de alimentación de animales o done las sobras de alimentos en buen estado a un banco de alimentos.
  - Coloque papel para alimentos para absorber el aceite y la grasa bajo los canastos de las sartenes. Deseche el papel engrasado en un receptáculo para basura.
  - Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.
- 

2003 年 1 月

### 油脂的處理及存放

- 切勿將烹調油或油脂倒入水槽或地面排水管，或倒入停車場、暴風雨排水管或街道上。
- 請雇用有牌照廢棄油脂處理業者或有牌照油脂回收商來處理或回收烹調油或油脂。可在電話黃頁簿的「獸類油脂」(“tallow”) 類別中查詢油脂處理業者及回收商。
- 每個月至少檢修集油器一次。為使集油器正常運作，集油器內漂浮油脂層的深度不可超過器具的三分之一，而集油器底的沉澱物之深度不可超過器具的四分之一 ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org))。
- 每週至少檢修水槽下的隔油閘一次，若隔油閘已超過一半滿時即要更常檢修 ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org))。
- 運用乾式清理方法。在用水清洗前，先用菜瓜布清除碗盤、鍋子、平底鍋、燒烤器及烹飪器具表面的食品廢棄物。將食品廢棄物丟入垃圾容器內，送至飼養動物的公司，或將可食用的食物捐給食物捐贈庫。
- 使用食品用紙吸收油炸器下的油液及油脂。將吸油紙丟入垃圾容器內。
- 不當處理及丟棄而使排出物流入暴風雨排水管屬違法行為。負責公司及個人可能會遭到民事及刑事起訴。