

# Buenas Prácticas de Limpieza **Manejando Manteca, Aceite y Grasa**

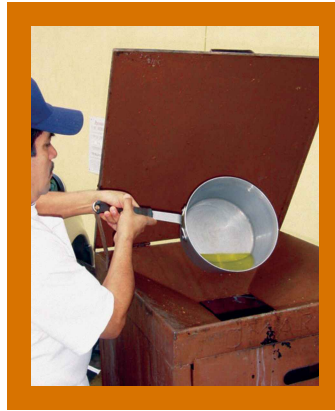
## la Forma Correcta



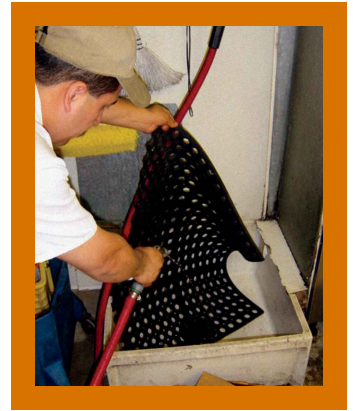
Limpie con una toalla las ollas, sartenes, y areas de trabajo antes de que sean lavadas.



Deseche los desperdicios de comida en el bote de basura.

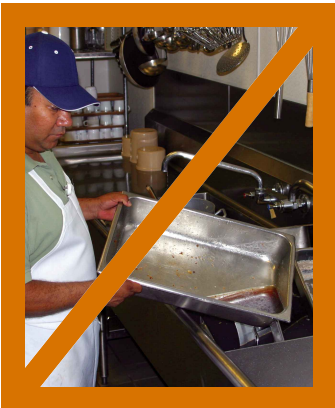


Junte el aceite usado y guardelo para que sea reciclado.



Limpie los tapetes de piso adentro, en una tina o fregadero. Limpie derrames con productos en seco.

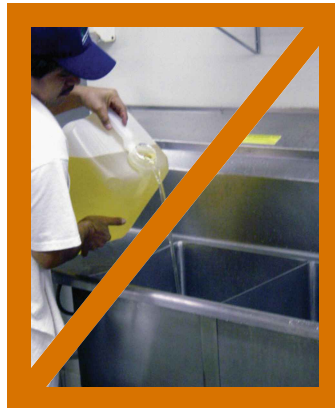
## la Forma Incorrecta



No ponga residuos de cocinar directamente en el desagüe.



Evite utilizar el triturador de comida. Ponga los desperdicios de comida grasosa en el bote de basura.



No ponga aceite usado en el desagüe, estacionamiento o en la calle.



No lave los tapetes de piso afuera donde el agua corra hacia la alcantarilla. No enjuague derrames en la calle.

Seattle  
 Public  
Utilities

Para mas informacion, visite [www.resourceventure.org](http://www.resourceventure.org)  
o llame Resource Venture, 206-343-8505