

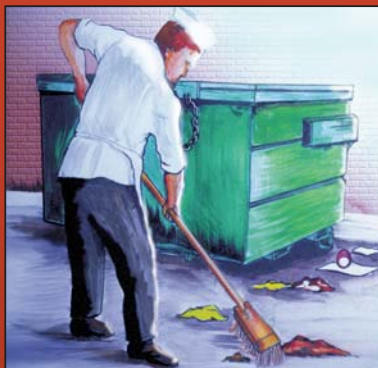
GOOD CLEANING PRACTICES

FOOD AND RESTAURANT INDUSTRY



Recycle grease and oil. Don't pour it into sinks, floor drains or onto a parking lot or street. Keep grease bins covered and contained.

Recicla la grasa y el aceite. No los tires en los lavaderos, las coladeras, el estacionamiento o en la calle. Mantén los recipientes de grasa cubiertos y guardados.



Keep dumpster area clean and lid closed. Don't fill it with liquid waste or hose it out.

Mantén el área del basurero limpia y la tapa cerrada. No lo llenes con desechos líquidos ni utilices la manguera para lavar.



Clean floor mats, filters and garbage cans in a mop sink, washrack or floor drain connected to the sewer through a grease trap. Don't wash them in a parking lot, alley, sidewalk or street. Limpia los tapetes de piso, los filtros y los botes de basura en el contenedor para trapeadores, lavavo, o en la coladera apropiado que llegue al drenaje. No los laves en el estacionamiento, los callejones, en la banqueta o en la calle.



Use dry methods for spill cleanup (sweeping, cat litter, etc.) Don't hose down spills.

Usa métodos secos para limpiar los derrames (barriendo, tierra para desechos de gato, etc.). No uses la manguera para limpiar los derrames.



Pour washwater into a janitorial or mop sink. Don't pour it out onto a parking lot, alley, sidewalk or street. Arroja el agua de lavado al contenedor para trapeadores. No la arrojes en el estacionamiento, los callejones, en la banqueta o en la calle.

CAUTION
ACHTUNG **ATTENTION**
CUIDADO

To report illegal dumping or spills:
 Para reportar actividades ilegales:
(919) 560-SWIM

