



OCTOBER 2023 LET'S SAY BOO TO GREASE!

“A Recognized SUPERIOR WATER DISTRICT and a ‘WATER SMART’ Participant”

NEWSLETTER

District 36's
Board of Directors:

Ronald S. Holder
President

Gerry Parra
Vice President

Maria Koukoulakis
Secretary

Edbert Cantu
Asst. Secretary

Tammy Eason
Director

TRAP THE GREASE! SO THIS DOESN'T HAPPEN TO YOUR SEWER LINE...



***You may be liable for sewer stoppages costs. ***
Don't let this happen to you, see below for some helpful tips.



Best Practices

- **DO NOT pour grease down the sinks or into the toilet.**
- **DO NOT flush “Disposable” wipes, diapers, paper towels or sanitary napkins.**
- “Dry wipe” pots, pans, and dishwasher prior to using the dishwasher or washing dishes.
- Dispose of food waste by recycling and/or removing solid waste.
- Recycle waste cooking oil. Use emptied cans, glass jars or zip lock bags.
- Limit the use or avoid using the garbage disposal.
- Use strainers in sinks to catch food scraps and other solids.
- **DO NOT pour grease down the sinks or into the toilet. (yes, this is in here twice – most important practice.)**
- Use 3-sink compartment dishwashing system. Including sinks for washing, rinsing and sanitizing.
- For commercial accounts: clean interceptors with a capacity of 100 gallons or less weekly or more frequently if needed.



OCTUBRE 2023 DIGAMOS BOO A LA GRASA

“A Recognized SUPERIOR WATER DISTRICT and a ‘WATER SMART’ Participant”

BOLETIN DE NOTICIAS

District 36's
Board of Directors:

Ronald S. Holder
President

Gerry Parra
Vice President

Maria Koukoulakis
Secretary

Edbert Cantu
Asst. Secretary

Tammy Eason
Director

ATRAPE LA GRASA!

PARA QUE ESTO NO LE SUCEDA A SU LÍNEA DE ALCANTARILLA...



***Usted puede ser responsable de los costos de su alcantarilla tapado. ***
No deje que esto le suceda, mire a continuación algunos consejos útiles.



Mejores Prácticas

- **NO** tire grasa en los lavabos ni en el inodoro.
- **NO** tire toallitas húmedas desechables, pañales, toallas de papel o toallas sanitarias.
- “Limpie a mano” ollas, sartenes y el lavaplatos antes de lavar los platos o usar el lavaplatos.
- Elimine los desechos de alimentos reciclando y/o eliminando los desechos sólidos.
- Recicle el aceite de cocina usado. Use latas vacías, frascos de vidrio o bolsas con cierre hermético.
- Limite el uso o evite el uso del triturador de basura.
- Use coladores en los fregaderos para recoger los restos de comida y otros sólidos.
- **NO** tire grasa en los lavabos ni en el inodoro. (si, esto está aquí dos veces, porque es la práctica más importante).
- Utilice un sistema de lavaplatos de 3 compartimentos. Que Incluya fregaderos para lavar, enjuagar y desinfectar.
- Para cuentas comerciales: limpie interceptores con capacidad de 100 galones o menos semanalmente o con mas frecuencia si es necesario.