



OCTOBER 2022 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*

*Felix Eddy Jr.
Asst. Secretary*

*Edbert Cantu
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 2022 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*

*Felix Eddy Jr.
Asst. Secretary*

*Edbert Cantu
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.

