



管理脂肪，油和油脂的最佳做法

 总是



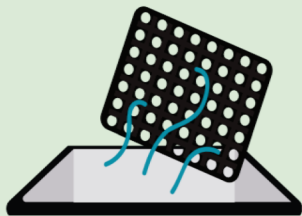
总是洗涤之前，将锅碗瓢盆和工作区域擦拭到垃圾桶中。



总是将食物垃圾直接放入垃圾桶。



总是收集废油并妥善处理或回收。



总是连接至油脂控制装置的公用水槽上方的内部清洁垫。

 绝不



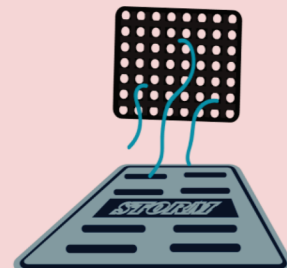
绝不将烹饪残留物直接倒入下水道。



绝不将食物垃圾处理到垃圾处理中。



绝不将废油倒入下水道。



绝不清洗地板垫，使水直接流到雨水渠中。