



# Mejores Prácticas Para el Manejo de Grasas, Aceites y Grasas

 **SIEMPRE**



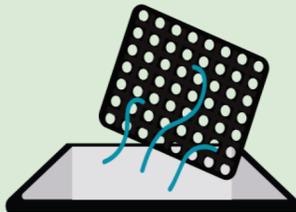
**SIEMPRE** limpie con un paño las ollas, sartenes y áreas de trabajo antes de lavarlas.



**SIEMPRE** guarde los restos de comida directamente en el contenedor de basura.



**SIEMPRE** recolecte los restos de aceite y guárdelos para su reciclaje.



**SIEMPRE** lave los tapetes de piso en un fregadero de lavado que esté conectado a un atrapagrasas.

 **NUNCA**



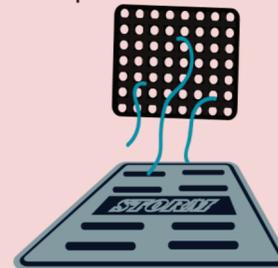
**NUNCA** vierta los residuos de cocina directamente en el drenaje de lavamanos.



**NUNCA** eche los restos de comida en la trituradora de basura.



**NUNCA** vierta los restos de aceite en el drenaje de lavamanos.



**NUNCA** lave tapetes de piso en sitios donde el agua corra directamente hacia el drenaje de lluvias.