



# KITCHEN BEST MANAGEMENTS PRACTICES



## WHAT TO DO



WIPE POTS, PANS AND  
WORK AREAS PRIOR TO  
WASHING

*LIMPIE CON UNA TOALLA  
LAS OLLAS, SARTENES, Y  
AREAS DE TRABAJO  
ANTES DE LAVARLOS.*



DISPOSE OF FOOD  
WASTE DIRECTLY INTO  
THE TRASH.

*DESECHE LOS  
DESPERDICIOS DE  
COMIDA EN EL BOTE DE  
BASURA.*



COLLECT WASTE OIL AND  
STORE FOR RECYCLING.

*JUNTE EL ACEITE USADO  
Y GUARDELO PARA QUE  
SEA RECICLADO.*



CLEAN MATS INSIDE  
OVER A UTILITY SINK.

*LIMPIE LOS TAPETES DE  
PISO DENTRO DE UNA  
TINA O FREGADOR.*

## WHAT NOT TO DO



DO NOT POUR COOKING  
RESIDUE DIRECTLY INTO  
THE DRAIN.

*NO VIERTA RESIDUOS DE  
COCINAR DIRECTAMENTE  
EN EL DESAGUE.*



DO NOT DISPOSE OF  
FOOD WASTE INTO THE  
GARBAGE DISPOSAL.

*NO PONGA  
DESPERDICIOS DE  
COMIDA EN EL  
TRITURADOR DE COMIDA.*



DO NOT POUR WASTE OIL  
DIRECTLY INTO THE  
DRAIN.

*NO PONGA ACEITE  
USADO DIRECTAMENTE  
EN EL DESAGUE.*



DO NOT WASH FLOOR  
MATS WHERE WATER  
WILL RUN OFF DIRECTLY  
INTO THE STORM DRAIN.

*NO LAVE TAPETES DE  
PISO EN UN LUGAR  
DONDE EL AGUA CORRA  
HACIA EL DESAGUE.*

*If you have any questions on the Fats,  
Oils, and Grease Program contact the City  
of Greenfield's Public Works Department  
(831) 674-2635*