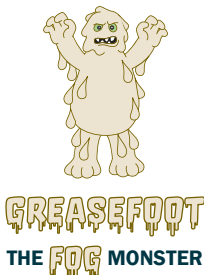




KITCHEN PRACTICES TO MANAGE FATS, OILS, GREASE, AND SOLIDS

THE WRONG WAY



Do not pour cooking residue into the drain.

No vierta los residuos de la preparación de alimentos en el drenaje.

Không đổ cặn bã thức ăn vào cống thoát nước.



Do not put food waste directly in the sinks or drains.

No ponga restos de comida directamente en los fregaderos o drenajes.

Không đổ chất thải thực phẩm trực tiếp vào chậu rửa hoặc cống thoát nước.



Do not pour cooking oils into the sinks or drains.

No vierta el aceite de cocina en los fregaderos o drenajes.

Không đổ dầu ăn vào chậu rửa hoặc cống thoát nước.



Do not wash floor mats outside.

No lave los tapetes en el exterior.

Không giặt thảm trải sàn ở bên ngoài.



Do not remove strainers or screens from drains or sinks.

No quite los cedazos o mallas de los drenajes y fregaderos.

Không tháo lưới lọc hoặc lưới chắn ra khỏi cống thoát nước hoặc chậu rửa.



THE RIGHT WAY!



Wipe dishes, pots, pans, and cooking equipment before rinsing or washing.

Limpie los platos, ollas, sartenes y utensilios de cocina antes de enjuagarlos o lavarlos.

Lau sạch bát đĩa, nồi, chảo và dụng cụ nấu ăn trước khi tráng hoặc rửa.



Put food waste in the trash.

Ponga los restos de comida en la basura.

Bỏ chất thải thực phẩm vào thùng rác.



Collect waste oil and store for recycling. Clean up spills immediately.

Reúna el aceite de desecho y guárdelo para reciclarlo. Limpie la grasa derramada inmediatamente.

Thu gom dầu thải và cất giữ để tái chế. Lau sạch vết tràn dầu mỡ ngay lập tức.



Wash floor mats in the utility sink or mop sink.

Lave los tapetes en el fregadero utilitario o el lavabo de trapeador.

Giặt thảm trải sàn trong chậu rửa tiện ích hoặc bồn lau nhà.



Keep screens in all drains and sinks to capture food waste.

Mantenga los cedazos y mallas colocados en los drenajes y fregaderos para atrapar los residuos de comida.

Đặt lưới lọc và lưới chắn ở tất cả các cống thoát nước và chậu rửa để thu gom chất thải thực phẩm.





KITCHEN PRACTICES TO MANAGE FATS, OILS, GREASE, AND SOLIDS

THE WRONG WAY



Do not pour cooking residue into the drain.

Не виливайте залишки їжі в каналізацію.

请勿将烹饪残渣倒入下水道。



Do not put food waste directly in the sinks or drains.

Не викидайте харчові відходи безпосередньо в раковини або каналізацію.

请勿将食物残渣直接放入水槽或下水道。



Do not pour cooking oils into the sinks or drains.

Не виливайте олію для приготування їжі в раковини або каналізацію.

请勿将食用油倒入水槽或下水道。



Do not wash floor mats outside.

Не мийте килимки на вулиці.

请勿在室外清洗地垫。



Do not remove strainers or screens from drains or sinks.

Не знімайте сітчасті фільтри або сітки зі стоків або раковин.

请勿从下水道或水槽拆除过滤器或滤网。



THE RIGHT WAY!



Wipe dishes, pots, pans, and cooking equipment before rinsing or washing.

Очищайте посуд, каструлі, сковорідки та обладнання для приготування їжі перед ополіскуванням або миттям.

先擦拭碗碟、锅具、平底锅和烹饪设备，然后再进行冲洗或洗涤。



Put food waste in the trash.

Викидайте харчові відходи у смітник.

将食物残渣放入垃圾桶。



Collect waste oil and store for recycling. Clean up spills immediately.

Збирайте відпрацьоване масло та зберігайте його для переробки. негайно прибирайте розлитий жир.

收集废油并储存起来以便回收利用。立即清理溢出的油脂。



Wash floor mats in the utility sink or mop sink.

Мийте килимки в кухонній раковині або раковині для швабри.

在公用水槽或拖把水槽中清洗地垫。



Keep screens in all drains and sinks to capture food waste.

Тримайте сітчасті фільтри та сітки у всіх стоках і раковинах, щоб уловлювати харчові відходи.

在所有下水道和水槽中放置过滤器和滤网来收集食物残渣。