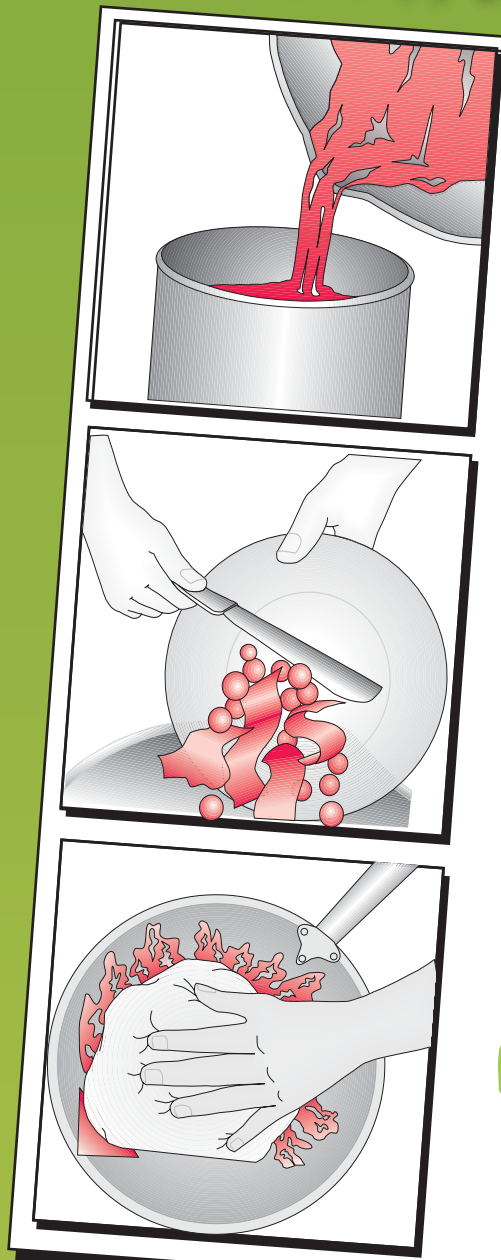


保护您的下水管

最佳的管理方法

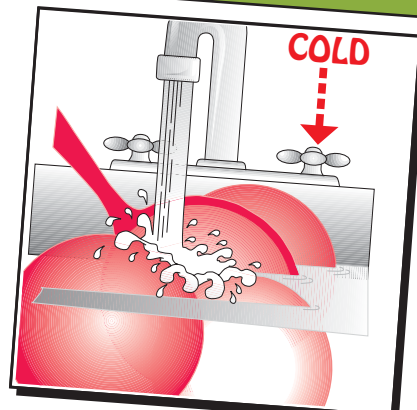
应该做！



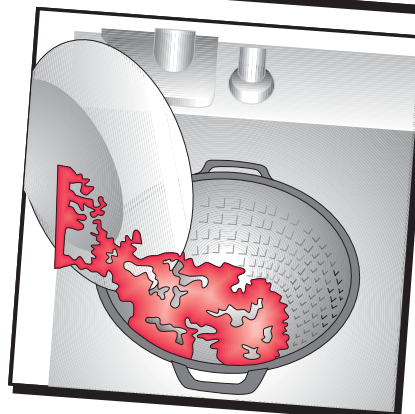
✓ 把用过的油脂倒进封闭器皿内，以便重新使用或回收。

✓ 把食物残渣倒进垃圾桶和垃圾袋中。不要使用垃圾处理器。

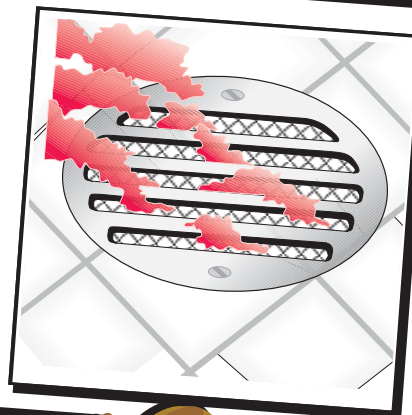
✓ 把碗盘上、锅上的油脂除掉。在您撇去或刮去多余油脂前，先让厨具冷却。



✓ 把厨具放进洗碗机前，先用冷水冲洗。

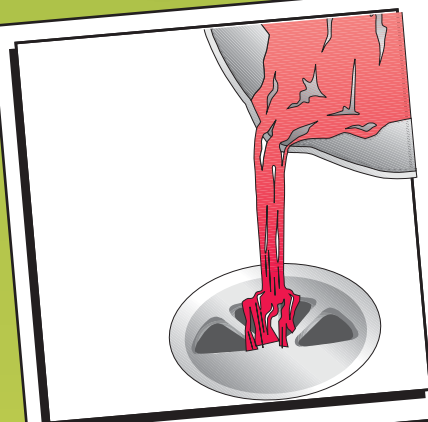


✓ 用防漏网罩住厨房洗碗槽，并及时把废物清理到垃圾箱里。

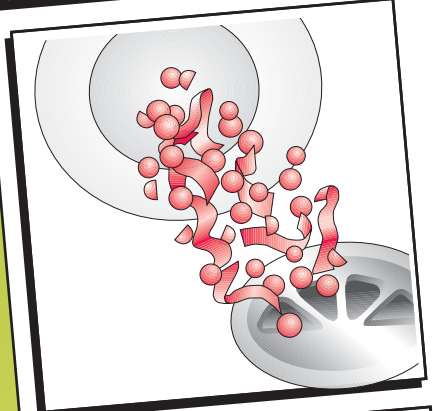


✓ 用细密网罩罩住地面排水管，并及时把废物清理到垃圾箱里。

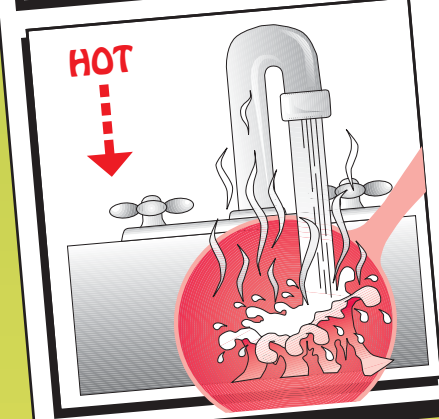
不要做！



✗ 不要把油脂倒进下水管里。



✗ 不要把食物残渣倒进下水管里。



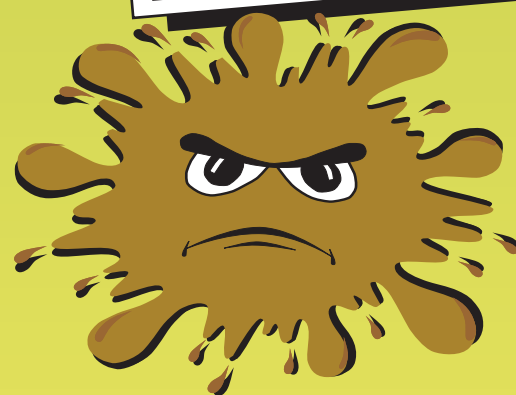
✗ 不要用酵素清洁下水管。

✗ 不要用水把盘碗、锅等厨具上的油脂冲进下水管里。

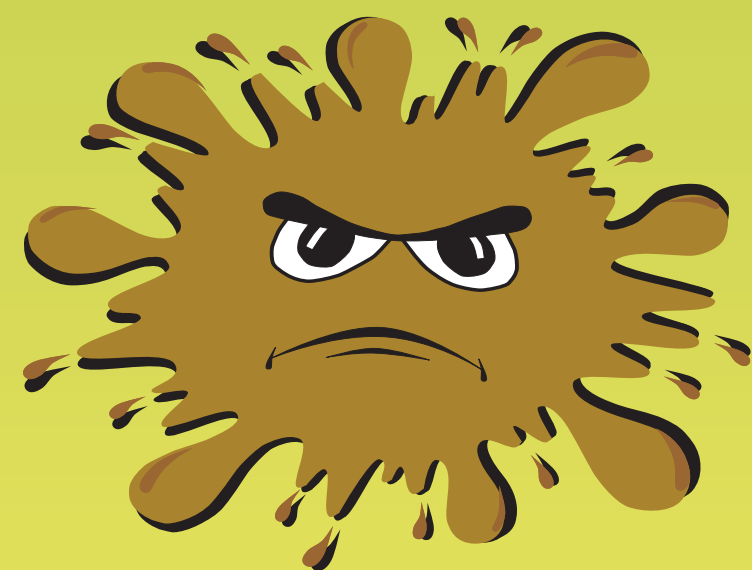
✗ 不要用热水冲刷掉油脂。

以上做法将有助于：

- 防止因为油脂太多而堵塞下水管道。
- 防止下水管道上溢到街道和暴雨下水管内。
- 节约用于清理污水系统溢出的费用。
- 减少您清理水管的次数。
- 保护我们用水质量。



欲了解更多咨询，请联系
Metropolitan Sewer District of Greater Cincinnati
Compliance Services Division
513-557-7000 • www.msdcg.org



(点击Food Service Establishments & Restaurants)