



**LAKE STEVENS  
SEWER DISTRICT**

INSTRUCTIONS  
for  
FATS OIL AND GREASE  
CONTROL TRAINING



## LAKE STEVENS SEWER DISTRICT

### Contents:

1. Instruction Page
2. Education Materials
3. Sign-In Sheet

### INSTRUCTIONS

1. Gather applicable employees: those who work in...
  - kitchen
  - food prep
  - cleaning & mopping
  - garbage disposal employees
  - dishwashers
2. Go through attached information packet with employees. Ensure the message of **NO** fats oils or grease are to go down the drain is understood. Emphasize that employees are meant to scrape dishes with a pan scraper into the garbage, or use paper towels to wipe grease into garbage. This can take 5 minutes.
3. Have employees fill in sign-in sheet.
4. Repeat monthly.

Thank you!



**FATS**



**ILS**



**REASE**

## Kitchen Best Management Practices (BMPs)

To Do	Why?	Benefits
Train employees	Employees help eliminate grease blockages and sewer spills	Avoid sewer blockage, fines and environmental issues
Display "No Grease" information in the workplace	Reminds employees to reduce FOG in the kitchen	Minimize grease discharge; reduce cleaning and disposal costs
Scrape or dry-wipe excess food and grease from cookware; dispose in trash	Keeps grease out of traps and interceptors	Less frequent cleaning, reduce maintenance costs
Install removable screens on all kitchen drains	Prevents food from clogging the sewer system	Reduce grease and food in traps and interceptors
Keep hot water to drains less than 140° F	Hot water dissolves grease and pushes it to the sewer pipe	Reduce costs to heat water; prevent FOG "pass through" in grease interceptors
Don't overfill FOG containers	Prevents slippery FOG spills	Employee safety
Pour cooking grease, liquid oil into covered grease container, and ensure easy access to containers	Reduces amount of grease discharged to sewer	Reduce grease waste and garbage fees
Use Spill Kits	Absorb spilled grease and oil	Reduce material in grease traps and interceptors
Routinely clean kitchen exhaust system filters/hoods	Grease and oil in kitchen exhaust system can accumulate on the roof and may enter the stormdrain system when it rains	Protect local waterways. Avoid penalties or fines for polluting water





**FATS**

**MANTECA**



**OILS**

**ACEITE**



**GREASE**

**GRASA**

## Las mejores practicas de administracion para la cocina

Para hacer	Por que?	Beneficios
Entrene a los empleados	Los empleados ayudan a eliminar los bloqueos causados por la grasa y los derrames en las alcantarillas	Los restaurantes se evitaran multas al no bloquear el alcantarillado y evitan problemas ambientales
Coloque la informacion de "No se permite grasa" en el lugar de trabajo	Les recuerda a los empleados a reducir la cantidad de manteca, aceite y grasa en la cocina	Reduce la descarga de grasa e los restaurantes; reduce el costo de limpieza y de desecho
Raspe o limpie en seco el exceso de comida y la grasa solidificada de los sartenes; tirela en la basura	Mantiene la grasa fuera de los colectores e interceptores	Menos grasa en los colectores significa tener que limpiar menos frecuente, lo cual reduce los costos de mantenimiento
Instale mallas removibles en todos los desagues de la cocina	Previene que las particulas de comida entren y bloqueen el sistema de alcantarillado	Reduce la cantidad de grasa y de material de comida en los colectores e interceptores
Use agua caliente en los desagues a menos de 140° F	El agua a una temperatura mas caliente de 140° F disuelve la grasa, causando que se solidifique despues en la tuberia del alcantarillado	Reduce los costos de calentar agua; previene que la manteca, aceite y grasa "pase a traves" de los interceptores para grasa
No rebalse los envases de FOG (manteca, aceite y grasa)	Previene derrames resbalosos de manteca, aceite y grasa	Seguridad de los empleados
Vierta la grasa para cocinar y el aceite liquido en un recipiente para grasa y cubralo	Reduce la cantidad de grasa que es descargada al alcantarillado	Los restaurantes reducen el desperdicio de grasa y el costo potencial de transportar basura
Use los estuchess para los derrames	Los materiales absorbentes la grasa y el aceite derramado	Reduce la cantidad de material en los colectores e interceptores de grasa
De manera rutinaria, limpie los filtros y campanas del sistema de ventilacion de la cocina. (Vacie el agua que uso para limpiar las campanas y los filtros en un desagüe conectado a un interceptor de grasa; o haga que le limpien las campanas a traves de un servicio profesional.)	Si la grasa y el aceite se escapan a traves del sistema de ventilacion de la cocina, pueden acumularse en el techo y eventualmente entrar al sistema de alcantarillado de aguas pluviales	Se protege la calidad del agua en las vias fluviales locales. Evita multas o infracciones debido a las regulaciones sobre aguas pluviales



**LAKE STEVENS  
SEWER DISTRICT**

## Food Service Establishment FOG Abatement Program

All food service establishments must train kitchen staff regularly on Best Management Practices (BMPs) that prevent fats, oils and grease from entering the public sanitary sewer and stormwater systems. The Lake Stevens Sewer District's representatives inspect kitchens periodically to ensure staff is properly trained in BMPs and using them. Please post this log as your record of training kitchen staff regularly, and keep it up to date.

### PLEASE POST In House Training Log

Training Date (day, month, year)	Training Topics	Trainees (print employees first and last name)
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____
___/___/___	_____	_____

