

## FAQ about Cooking Fat, Oil, and Grease (FOG) Disposal & Recycling

### **Why shouldn't I just pour used cooking oil down the drain?**

Cooking oil and grease poured down drains can build up in pipes causing backups at home, into streets and the storm drain system. Proper disposal of your cooking oil and other greases and fats will help prevent a sewage backup in your home. Overflows can pose health and environmental hazards, polluting local creeks and San Francisco Bay.



*No cooking oil or grease down the drain!*

### **What about using my garbage disposal, hot water or detergent to wash grease down the drain?**

These methods won't prevent grease from building up in sewer pipes. Home garbage disposals do not remove grease from the plumbing system. Hot water will cool down in pipes causing fats and grease to coagulate. Detergents that claim to dissolve grease may cause blockages to occur further down the pipeline.

### **May I throw cooking oil in the trash?**

Small amounts of oil can be placed in tightly sealed, unbreakable containers in the trash. It is not recommended to dispose of large amounts in trash as containers may leak, causing problems with garbage trucks and at solid waste facilities.

### **How can I recycle cooking oil?**

If you live in the City of Hayward, your cooking oil and grease may be recycled. You may place small amounts of oil or grease in empty paper milk cartons or ice cream containers (compostable, non-plastic) and then place in your green waste recycling bin. Please allow the oil/grease to cool and solidify before placing in the recycling bin.

### **What should I do with trace amounts of fats, oil and grease?**

Scrape excess food waste from pots and pans into the garbage or your organics container after cooking. Wipe pots, pans and cookware "clean" with a disposable paper towel prior to washing. The disposable paper towel can also be placed in the organics container for recycling.

## FAQ sobre grasa para cocinar, aceite, y la disposición de la grasa (FOG) y Reciclaje

### ¿Por qué no puedo tirar el aceite de cocina usado en el drenaje?

El aceite y la grasa de cocina se pueden acumular en las pipas causando respaldos en la casa, en las calles y en el sistema drenil de tormentas. Disponiendo del aceite y la grasa en una forma apropiada ayuda prevenir respaldos en el sistema albañal. Respaldos pueden causar peligros médicos para la salud y a la vez contaminan La Baia de San Francisco.



*No tire grasas dentro del drenate!*

### ¿Qué pasa si uso mi eliminador de basura, agua caliente o detergente para lavar la grasa abajo del dren?

Estos métodos no evitarán que la grasa se acumule en pipas de alcantarilla. Las disposiciones de basura caseras no quitan la grasa del sistema de plomería. El agua caliente se refrescará abajo en las pipas haciendo las grasas coagular. Los detergentes pueden hacer obstrucciones ocurrir más lejos abajo de la tubería.

### ¿Puedo tirar el aceite de cocina en la basura?

Pequeñas cantidades de aceite se pueden colocar en envases firmemente sellados, irrompibles en la basura. No se recomienda disponer de grandes cantidades en la basura como los envases pueden escaparse, causando problemas para los carros de basura y en las instalaciones de la basura sólida.

### ¿Cómo puedo reciclar el aceite de cocina?

Si usted vive en la Ciudad de Hayward, su aceite y grasa de cocina pueden ser reciclados. Usted puede colocar pequeñas cantidades de aceite o de grasa en los envases de papel vacíos de los cartones de la leche o del helado (abonables, no-plástico) y después colocarlos en su carto de reciclaje verde. Permita por favor que el aceite/la grasa se refresque y solidifique antes de colocar en el carto de reciclaje.

### ¿Qué debo hacer con restos de grasas y de aceite?

Raspe el exceso de comida y grasa de sus cacerolas y sartenes dentro de la basura después de cosinar. Limpie lo que sobra con servilletas de papel, y descargen de ellas en el carto verde de reciclaje.