

Prevención de Contaminación del Desagüe

RESTAURANTES

Desechos de comida, grasa, líquidos de limpieza, agua del trapiador y basura de un restaurant acaban por llegar a los drenajes del Condado de San Bernardino y terminando en el río de Santa Ana. Para prevenir esta contaminación y proteger la salud pública, siga estas practicas.



Reciclando Aceite & Grasa

El aceite y la grasa se pueden reciclar. Busca en las paginas amarillas compañías de reciclaje o llama al (909) 386-8401 para información. No los tires en los lavaderos, las coladeras, el estacionamiento o en la calle. Mantén los recipientes de grasa cubiertos y guardados.



Areas de Basura

Mantén el bote de basura cerrada y el área del basurero limpia. No lo llenes con desechos líquidos ni utilices la manguera para lavarlo. Llama al transportador de basura para reemplazar los botes de basura que estén dañados.



Limpiando & Mantenimiento

Limpia los tapetes de piso, los filtros y los botes de basura en el contenedor para trapeadores, lavavos, o en la coladera apropiado que llegue al drenaje. No los laves en el estacionamiento, los callejones, en la banqueta o en la calle. Barre el área de afuera y pon todo en la basura, en ves de dejarlo en la banqueta o en la calle.



Controlando Derrames

Usa métodos secos para limpiar los derrames, barriendo y usando tierra para desechos de gato, no uses la manguera para limpiar los derrames. Mantén un kit de limpieza de derramamientos en tu negocio. Para reportar derrames llama al 911.



Manejando Químicos Toxicos

Deposita los desechos toxicos como limpiadores, solventes, detergentes a un bote para toxicos. Estos no son basura. Para mas información sobre desechos peligrosos, llama al (909) 386-8401. Usa productos de limpieza que no sean toxicos.

CAUTION
ACHTUNG ATTENTION
CUIDADO

Para reportar actividades ilegales u obtener más información de la prevención de contaminación llamar al :

1 (800) CLEANUP

www.1800cleanup.org

