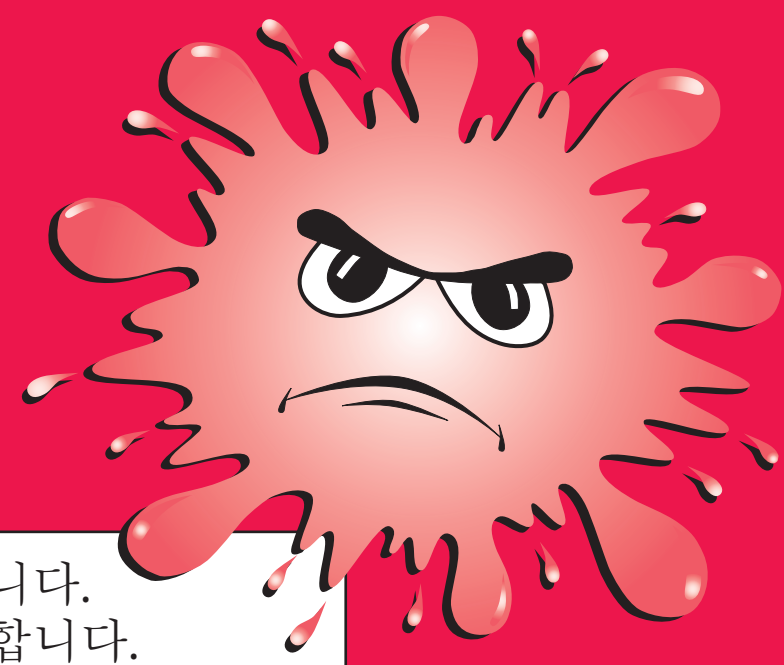


주방 기름 문제를 해결합시다!

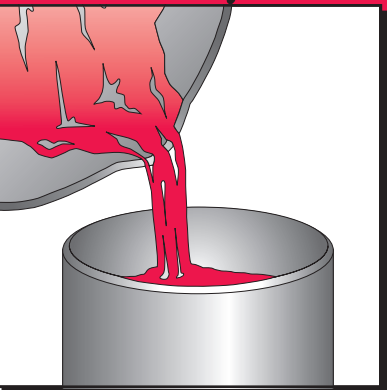


해결이 필요한 이유는 무엇입니까?

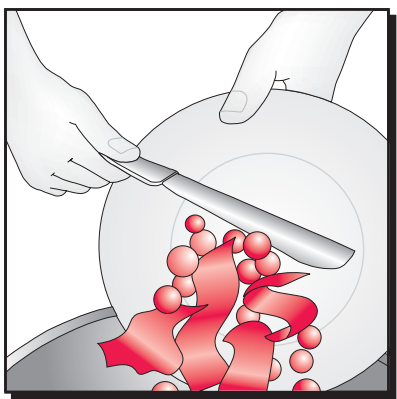
- 기름 찌꺼기가 쌓여 하수관이 막히는 것을 방지합니다.
- 하수가 거리와 빗물 배수구로 유입되는 것을 방지합니다.
- 값비싼 하수 처리에 드는 비용을 절약합니다.
- 하수도의 기름 막는 장치인 그리스 트랩(음식 서비스) 청소 횟수가 줄어듭니다.
- 수질을 보호합니다.



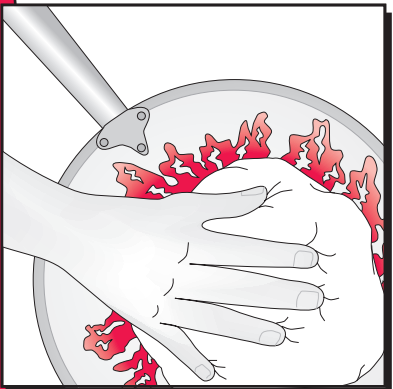
준수 사항



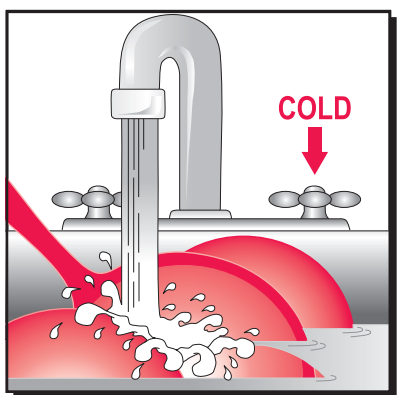
✓ 고체 기름과 액체 기름을 덮개가 있는 수집 용기에 넣습니다.



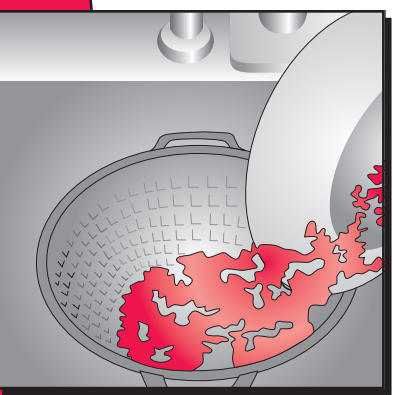
✓ 음식 찌꺼기를 접시에서 긁어내어 쓰레기통과 쓰레기 봉투에 넣고 적절하게 폐기합니다. 음식물 파쇄기는 사용하지 않습니다.



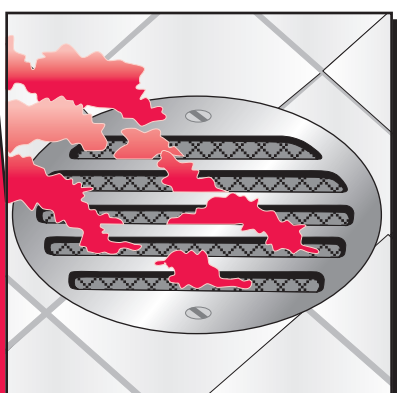
✓ 접시, 팬, 튀김기 및 요리용 석쇠인 그리들에서 고체 기름을 제거합니다. 먼저 식힌 후 남은 고체 기름을 걷어내거나 긁어내거나 닦아냅니다.



✓ 식기와 팬을 식기 세척기에 넣기 전에 찬물로 미리 세척합니다.



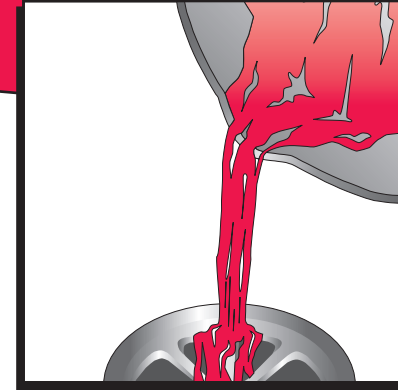
✓ 주방 싱크대를 캐치 바스켓으로 덮고 필요에 따라 쓰레기통에 비웁니다.



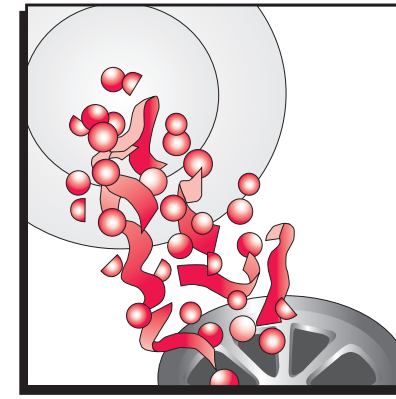
✓ 바닥 배수구를 미세망으로 덮고 필요에 따라 쓰레기통에 비웁니다.

유의 사항

액체 및 고체 기름을 배수구에 붓지 마십시오. ✗

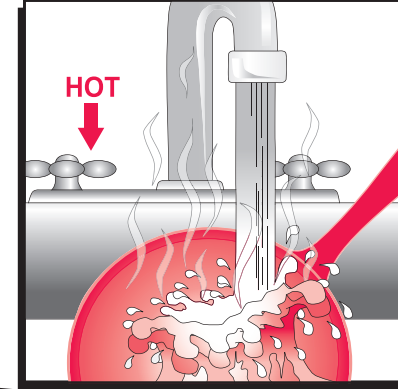


음식물 찌꺼기를 배수구에 버리지 마십시오. ✗



접시, 팬, 튀김기 및 철판 위에 물을 흘려보내 고체 및 액체 기름을 씻어내지 마십시오. ✗

고체 기름과 액체 기름을 뜨거운 물로 헹구지 마십시오. ✗



기름 문제 해결의 또 다른 방법

- ▶ 하수관에 손상을 줄 수 있는 강한 세제나 세척제 대신 환경적으로 안전한 청소 제품을 사용합니다.
- ▶ 조리용 기름이 다량일 때는 재사용하거나 재활용합니다. 전화번호부에서 재활용 업체('recyclers' 또는 'rendering companies')를 찾아봅니다.
- ▶ 사용한 조리용 기름이 소량인 경우, 가능한 자주 재사용한 후 용기에 붓습니다. 절대 배수구에 붓지 않습니다.
- ▶ 집에서 고기가 아닌 찌꺼기로 퇴비 더미를 만듭니다. TCEQ 간행물, 환경 보호에 대한 친환경 가이드(GI-028)를 통해 퇴비화 방법을 알아봅니다.



자세한 내용은 텍사스 환경품질위원회 (TCEQ) 소기업 및 지방 정부 지원 부서에 문의하십시오.

1-800-447-2827 • www.tceq.state.tx.us



www.takecareoftexas.org

