

DeKalb County Fats, Oils and Grease Program (FOG)



Keep DeKalb's Water Clean



What are Fats, Oils and Grease (FOG)?



FOG is composed of the animal and vegetable fats and oils that are used to cook and prepare food.

Where does **FOG** come from?

- Meat fat
- Lard
- Cooking oil
- Shortening
- Baking goods
- Food scraps
- Dairy products
- Butter and margarine
- Sauces

What happens when **FOG** is not properly disposed of?

FOG should be properly disposed of or recycled. It enters the plumbing system through home garbage disposals, kitchen sinks and toilets, coats the interior of pipes, and empties into the County's sewer system. Excessive accumulation of **FOG** in the sewer system will result in sanitary sewer overflows and sewage backup in homes and businesses. Sewage overflow repairs are costly for the County and its citizens, and can result in increased costs for water and sewer services.



Sanitary Sewer Overflow

What can I do to help?

Here are three simple practices to help keep **FOG** out of our pipes and sewers:

- 1. POUR** cooled fats, oils or grease into a sealable container and throw it in the trash. Do not pour down the sink or toilet.
- 2. SCRAPE** plates and cookware before washing. Do not throw scraps of any kind down the sink. Instead, place them in waste containers or garbage bags.
- 3. WIPE** excess grease from all plates, pots, pans, utensils and surfaces with a paper towel before washing. Throw the greasy paper towels away.

Remember, you can make a difference!



Visit the DeKalb County Department of Watershed Management's **FOG** Program Online!

www.dekalbwatershed.com/FOG
1580 Roadhaven Drive • Stone Mountain, GA 30083
(770) 621-7200

Programa de Control de Grasas y Aceites del Condado de DeKalb



Mantén limpia el agua de DeKalb



¿Qué son las grasas y los aceites?



Son las **grasas** y los **aceites** animales y vegetales que se usan para cocinar y preparar comidas.

De dónde provienen las grasas y aceites?

- Grasas de las carnes
- Manteca de cerdo
- Aceite para cocinar
- Mantequilla vegetal
- Productos de pastelería
- Desperdicios de comida
- Productos lácteos
- Mantequilla y margarina
- Salsas

¿Qué ocurre cuando no se desechan correctamente las grasas y los aceites?

Las **grasas** y los **aceites** se deben desechar o reciclar de forma adecuada. Ellos ingresan al sistema de plomería por los trituradores de basura, fregaderos de cocina y excusados, recubren el interior de las cañerías y terminan por vertirse en el sistema de alcantarillado del condado. Una acumulación excesiva de **grasas** y **aceites** en este sistema hará que las alcantarillas rebasen u obstruyan las cañerías de residencias y negocios. Las reparaciones de alcantarillas desbordadas son costosas para el condado y sus ciudadanos y pueden incrementar los costos de los servicios de agua y alcantarillado.



Sanitary Sewer Overflow

¿Cómo puedo ayudar?

Siga estos tres pasos sencillos para ayudar a mantener las cañerías y alcantarillas sin **grasas** ni **aceites**:

- 1. VIERTA** grasas y aceites, una vez que se hayan enfriado, en envases plásticos herméticos y arrójelos a la basura. No los vierta en el fregadero o excusado.
- 2. RASPE** los restos de comida de platos, ollas y utensilios de cocina antes de lavarlos. No eche ningún sobrante de comida en la tubería de desagüe del fregadero. Póngalos en contenedores de residuos o en bolsas de basura.
- 3. LIMPIE** con una toalla de papel el exceso de grasas y aceites de todos los platos, ollas, cazuelas, utensilios y superficies antes de lavarlos. Arroje las toallas de papel a la basura.

¡Recuerde que puede hacer una diferencia, contamos con usted!



¡Consulte en línea el Programa de Control de **Grasas** y **Aceites** del Departamento de Gestión de Cuencas del Condado de DeKalb!

www.dekalbwatershed.com/FOG
1580 Roadhaven Drive • Stone Mountain, GA 30083
(770) 621-7200