

POLLUTION STORMWATER Prevention

FOOD AND RESTAURANT

Food waste, grease, cleaning fluids, mop water and trash from restaurant operations often make their way into the San Bernardino County storm drain system, and do not get treated before reaching the Santa Ana River. This pollutes our drinking water and contaminates waterways, making them unsafe for people and wildlife. Follow these best management practices to prevent pollution and protect public health.



Recycle Oil & Grease

Oil and grease wastes can be recycled. Look in the yellow pages for rendering companies, or call (909) 386-8401 for disposal information. Don't pour oil or grease into sinks, floor drains or onto a parking lot or street. Keep grease bins covered and contained. Keep your grease interceptor maintained to prevent sewer overflows or backups and keep records of grease waste hauling.



Dumpster Areas

Keep dumpster lids closed and the areas around them clean. Do not fill with liquid waste or hose them out. Call your trash hauler to replace any dumpsters that are damaged or leak.



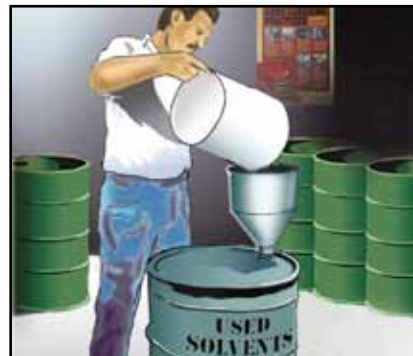
Cleaning & Maintenance

Clean equipment, floor mats, filters and garbage cans in a mop sink, wash rack or floor drain connected to the sewer through a grease trap. Don't wash them or pour wash water in a parking lot, alley, sidewalk or street. Sweep outside areas and put the debris in the garbage, instead of sweeping or hosing it into the parking lot or street.



Managing Spills

Clean food spills in loading and trash areas by using absorbent materials and sweeping then mopping, and discharge mop water into the sewer through a grease interceptor. Have spill containment and cleanup kits available. To report serious toxic spills, call 911.



Handling Toxic Chemicals

Dispose of all unwanted toxic materials like cleaners, solvents and detergents through a hazardous waste hauler. These items are not trash. For information on hazardous waste pickup, call (909) 386-8401. Use non-toxic cleaning products whenever possible.

To report illegal dumping call
(877) WASTE18
sbcountystormwater.org



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 cerrado 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.



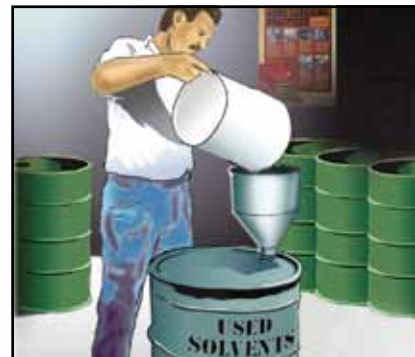
Limpiando & Mantenimiento

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 Tóxicos

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

CAUTION
ACHTUNG ATTENTION
CUIDADO

Para reportar actividades ilegales llamar al:

(877) WASTE18

sbcountystormwater.org

