

## Не допускайте попадания **жиров и масла** в канализацию



Жиры и масла присутствуют в пищевых отходах, мясных жирах, сале, масле, сливочном масле, соусах, заправках для салатов, маринадах и молочных продуктах.



Когда вы моете посуду, жиры и маслу могут стекать в канализацию. Там они накапливаются в трубах, что со временем может привести к засорам, неприятному запаху или переливам воды в вашем доме, в вашем районе или на вашей улице. Переполнение сточных вод представляет собой проблему для общественного здравоохранения и вопросов безопасности, требует больших затрат на очистку и может повлиять на окружающую среду.



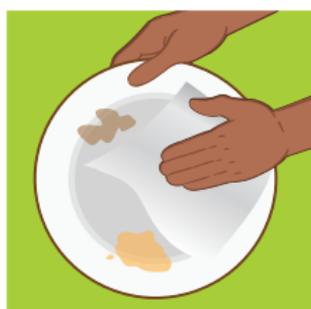
Администрация города Спокейн тратит примерно 40 000 долларов в год на дополнительные работы по очистке, связанные с присутствием жиров и масел в системе городской канализации. Присутствие жиров и масел также повышает стоимость обработки на водоочистном предприятии Риверсайд Парк по причине высокой затратности биохимического кислорода и связанных с этим взвешенных твердых частиц.

# Вы можете предотвратить попадание жиров и масел в канализационную систему, следуя приведенным ниже рекомендациям:



## ОЧИЩАЙТЕ ОСТАТКИ ЕДЫ

Соскребите остатки пищи в мусор с кухонной посуды перед мытьем. Поместите сетки на стоки раковины, чтобы улавливать пищевой мусор.



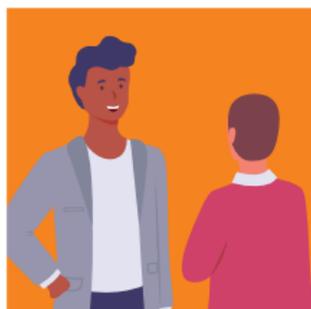
## ПРОТИРАЙТЕ КУХОННУЮ ПОСУДУ

Вытирайте всю посуду одноразовым сухим бумажным полотенцем и выбрасывайте это полотенце в мусор.



## ПРАВИЛЬНО УТИЛИЗИРУЙТЕ ЖИРЫ

Сливайте пищевые жиры в герметичные контейнеры. Убедитесь, что жир достаточно остыл, чтобы его можно было безопасно перелить в емкость. Как только контейнер наполнится и жир затвердеет, выбросьте запечатанный контейнер в мусор. Если контейнер не является одноразовым, соскребите его содержимое в мусор и следуйте приведенным выше рекомендациям по очистке.



## РАСПРОСТРАНЯЙТЕ ИНФОРМАЦИЮ

Расскажите своим друзьям и соседям о том, как предотвратить попадание жиров и масел в канализационную систему.

