



FOG Best Management Practices



Protecting the public health and environment is the goal of the Fats, Oils, and Grease (FOG) Program.

మీ ఫలహారశాల లో ఈ క్రింద వివరించిన కొన్ని మంచి మేనేజ్మెంట్ పద్ధతు లను తప్పక అభివృద్ధి పరచండి.:

- ✓ ఉద్యోగస్తులకు క్రమభద్ధమైన శిక్షణ కల్పించటం.
- ✓ ఆహారపు వ్యర్థ పథార్థములను చెత్త బుట్ట లో పారవేయటం.
- ✓ కడగటానికి ముందుగా గిన్నెలు, పాన్లు మరియు డిష్ వేర్ లు శుభ్రముగా గీకి మరియు పొడి గుడ్డతో తుడవటం.
- ✓ డ్రైన్ లో నూనెను నేరుగా పోయకూడదు.
- ✓ డ్రైన్ స్త్రీన్లను ఉపయోగించటం.
- ✓ మంచి మేనేజ్మెంట్ పద్ధతుల పత్రము లను సింక్ దగ్గర లేదా ఉద్యోగస్తుల బుల్లెటిన్ బోర్డ్ ల మీద గాని వుంచటం.
- ✓ తరచుగా గ్రీజ్ ట్రాప్లు / ఇంటర్ సెప్టర్స్ ని పరిశీలించటం మరియు శుభ్రపరచటం.
- ✓ వేస్ట్ వాటర్ రిక్లమెక్షన్ సర్టిఫై చేసిన వాహనము తీసుకొని వెళ్ళిన నూనెలు, ఫాట్స్ మరియు గ్రీజు రికార్స్ ని 3 సంవత్సరములు కనీసం ఆ ప్రదేశము లో వుంచటం.
- ✓ శుద్ధిచేయటానికి వున్న నూనెను కారిపోని డబ్బా లేదా పాత్ర లలో మూతలు పెట్టి నిల్వ వుంచటం.
- ✓ గ్రీజ్ ఇంటర్ సెప్టర్స్ వున్న యుటిలిటీ సింక్ డ్వార పట్టాలు శుభ్రపరచటం మరియు కడిగిన నీరుని పారపోయటం.
- ✓ తరచుగా వెంట్ హుడ్స్ ని శుభ్రపరచటం.

ఎంజైమ్స్, ఎమల్సిఫైంగ్ ఎజెంట్స్ లేదా బెక్టీరియా లను గ్రీజ్ ట్రాప్స్, గ్రీజ్ ఇంటర్ సెప్టర్స్ లేదా డ్రైన్ లలోకి ప్రవేశపెట్టొద్దు.



Figure: The effects of FOG accumulation in the sanitary sewer system.

Des Moines Metro Wastewater Reclamation Authority
 3000 Vandalia Road
 Des Moines, IA 50317
 (515) 323-8000
www.dmmwra.org
 Working Together for Clean Water