



CITY OF HOLLISTER
COMMUNITY SERVICES DEPARTMENT; UTILITIES DIVISION
Office Location: 1291 South Street Hollister, CA 95023
Phone (831) 636-4377 Fax (831) 634-4946

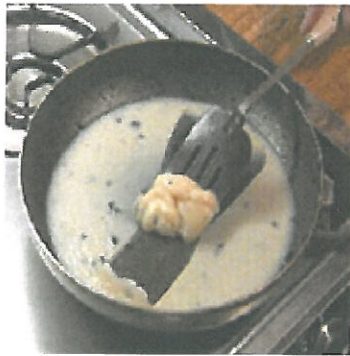
Fats, Oils and Grease (FOG) Program

Residents:

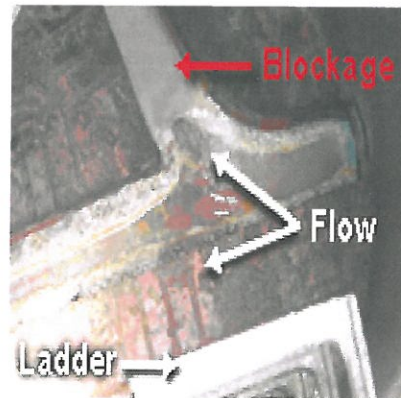
Did you know that nearly 50 percent of all sewage overflows nationwide are caused by homeowners who improperly dispose of everyday fats, oils and grease (FOG)? These overflows are not just public health issues but can result in serious damage to our environment, especially pollution of our streams, rivers and the bay.

As the lead agency that responds to sewage overflows, the City of Hollister Utilities Division has taken on the challenge of educating residents on how they can and should dispose of these fats, oils and grease (FOG). These fats, oils and grease are found in the foods we use in our homes everyday such as; meats, cooking oil, butter, shortening, margarine, baked goods, sauces and dairy products.

What happens when you fry bacon, broil hamburgers or bake meat? When you're finished what remains in your cooking pan? The answer is FOG – a real enemy of our sewer system – a substance that when poured down your drain or into your garbage disposal, will build up over time, constrict the flow of wastewater and eventually cause sewers to back up into homes, overflow sewage into streams, rivers and the bay.



Both liquid oils and solid fats should be placed in absorbent containers prior to trashing.



Bottom of Manhole
Blockage from Grease Build Up

The City of Hollister Utilities Division quickly responds to and resolves these backups and overflows. However, prevention is the best and wisest solution to this growing problem.



Sewer Manhole Overflow



Sewer Maintenance

First and foremost we must reduce the amount of FOG (FATS, OILS AND GREASE) that enters the City of Hollister sanitary sewage system. To do this we are asking homeowners to follow these simple steps when they are recycling or disposing of fats, oils and grease (FOG):

- First, minimize the use of excess cooking oils and grease when cooking or frying.
- The best way to handle used cooking grease is to pour it from the pan while it is still somewhat warm into a container that you can freeze. Preferably a container you would throw away because it's not accepted by your local recycling program. Frozen juice cartons work well because they won't melt when they come in contact with hot grease. Use a rubber spatula to scrape as much of the grease out of the pan as possible and then it should only take one disposable paper towel to wipe the pan clean. Store the container in the freezer, which will keep the grease solid, and pull it out whenever you have fats, oils and grease to dispose of. When the container is full dispose of the entire container into the trash.
- In conclusion we as a community have the tools and ability to reduce the unnecessary impact and potential problems created within our infrastructures.

On behalf of the City of Hollister Utilities Division we want to thank you for taking the time to participate in preserving and protecting our system and the environment.

If you have any questions or concerns please contact the City of Hollister Utilities Division: Henry Gonzales 831-636-4377.



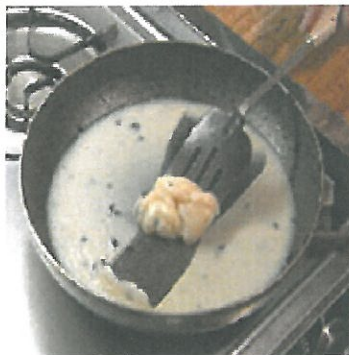
CIUDAD DE HOLLISTER

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS COMUNITARIOS; UTILIDADES DIVISION
Locación de la Oficina de: 1291 South Street Hollister, CA 95023
Teléfono (831) 636-4377 Fax (831) 634-4946

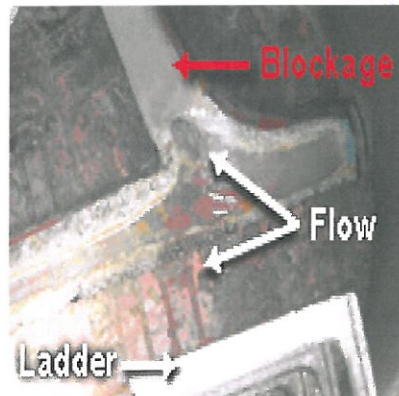
Mantecas, Aceites y Grasas (FOG) Programa

Residentes:

¿Sabía usted que casi 50 por ciento de todos los desbordamientos de aguas residuales en todo el país son causados por los propietarios de viviendas que disponen de mantecas, aceites y grasas (FOG) usados diaria? Estos desbordamientos no son sólo cuestiones de salud pública, pero pueden provocar graves daños a nuestro medio ambiente, especialmente la contaminación de nuestros arroyos, ríos y Bahía. Como el organización que responde a las aguas residuales se desborda, la ciudad de Hollister utilidades ha tomado el desafío de educar a los residentes sobre cómo pueden y deben disponer de estas mantecas, aceites y grasas que se encuentran en los alimentos y ingredientes alimentarios que utilizamos en nuestros hogares todos los días: carne, aceite, mantequilla, manteca, margarina, repostería, salsas y productos lácteos. ¿Qué sucede cuando usted freír tocino, asa hamburguesas u hornea la carne? ¿Cuándo haya terminado, que es lo que queda en su cacerola de cocinar? La respuesta es la (FOG) – un verdadero enemigo de nuestro sistema de alcantarillado – una sustancia que cuando vierte por el desagüe o en su disposición de basura, se acumulan con el tiempo, restringe el flujo de las aguas residuales y provoca alcantarillas para copia de seguridad en hogares, desbordamiento de aguas residuales en los arroyos, ríos y la bahía.



Aceites líquidos y grasas sólidas debe colocarse en absorbente contenedores antes de desconfiar.



Bottom of Manhole
Obstrucción de la acumulación de grasa

La ciudad de Hollister Utilidades responde rápidamente y resuelve estas copias de seguridad y se desborda. Sin embargo, la prevención es la solución mejor y más sabia a este creciente problema.



Desbordamiento de boca de alcantarilla



Mantenimiento de alcantarillado

Ante todo, debemos reducir la cantidad de F.O.G. (mantecas, aceites y grasa) que ingresa al sistema de alcantarillado sanitario de la ciudad de Hollister. Para hacer esto, pedimos que propietarios siga estos sencillos pasos, reciclaje o eliminación de las grasas, aceites y grasas:

- En primer lugar, minimizar el uso de exceso aceites y grasa cuando cocina o freír.
- La mejor manera de manejar grasa usada es servirse de la bandeja mientras todavía está algo caliente en un contenedor que puede congelar, preferiblemente uno tendría que tire a la basura porque no es aceptado por su programa de reciclaje local. (Congelados jugo cartones trabajan bien porque no derriten cuando entran en contacto con grasa caliente). Utilice una espátula de goma para despegar como gran parte de la grasa de la cacerola como sea posible, y luego sólo debe tomar una toalla de papel desechable para limpiar la cacerola. Conservar el recipiente en el congelador, que mantendrá la grasa sólida y tire de ella hacia fuera cuando tenga las manteca, aceites y grasas para disponer de. Cuando se completa, descarga el contenedor de todo a la basura.
- En conclusión como comunidad tenemos las herramientas y la capacidad de reducir el impacto innecesario y posible problemas en nuestras infraestructuras.

En nombre de la ciudad de Hollister le agradecemos por tomarse el tiempo para participar en preservar y proteger nuestro sistema y el medio ambiente. Si usted tiene cualquier pregunta o preocupaciones por favor póngase en contacto con la ciudad de Hollister División de Utilidades Henry Gonzales 831-636-4377.