

CLEAN PIPES ARE GREEN PIPES

Simple steps to keep our water clean, protect public health, and avoid expensive plumbing repairs.

NEVER POUR DOWN THE DRAIN OR TOILET:



Wipes, even “flushable” ones, which can clog municipal and septic wastewater systems since they don’t break down like toilet paper.



Fats, oils, and grease (FOG), including cooking oil, pan drippings, gravy, bacon grease, lard, shortening, butter, margarine, salad dressings, mayonnaise, creams, and sauces.

INSTEAD, RECYCLE USED COOKING OIL WHEN POSSIBLE— contact a local cooking oil recycler for locations.



If you must dispose of cooking oil or grease, **contact your local household waste program** to find out how. As a last resort, seal in a container in the trash.



Use a paper towel to scrape grease from dishes and cookware into the trash (the grease from cloth towels ends up in the wastewater system when you wash them).



Use a sink strainer to catch small pieces of food and compost your food waste whenever possible.



Use environmentally safe cleaning products, such as those with the EPA Safer Choice label.

HOW IS OUR CUSTOMER SERVICE? tceq.texas.gov/customerurvey

TEXAS COMMISSION ON ENVIRONMENTAL QUALITY

The TCEQ is an equal opportunity employer. The agency does not allow discrimination on the basis of race, color, religion, national origin, sex, disability, age, sexual orientation or veteran status.

M-99 (Revised 3/22) (formerly GI-469)
takecareoftexas.org/resources



printed on recycled paper using vegetable-based ink

La tubería limpia es tubería sana

Pasos simples para mantener nuestra agua limpia, proteger la salud pública y evitar costosas reparaciones de plomería.

NUNCA VIERTA POR EL DESAGÜE O EL INODORO:



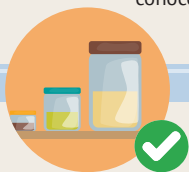
Las toallitas, ni siquiera las desechables, que pueden obstruir los sistemas de aguas residuales sépticos y municipales, ya que no se descomponen como el papel higiénico.



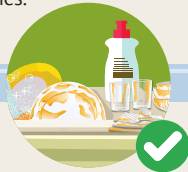
Manteca, aceites y grasa (FOG, por sus **inglés**), incluyendo aceite de cocina, residuos de sartenes, salsa espesa, grasa de tocino, manteca, mantequilla, margarina, aderezos para ensaladas, mayonesa, cremas, y salsas.

EN SU LUGAR, RECICLE EL ACEITE DE COCINA USADO CUANDO SEA POSIBLE—

comuníquese con un reciclador de aceite de cocina local para conocer las ubicaciones.



Si debe desechar la cocina aceite o grasa, **póngase en contacto con su local programa de residuos domésticos** para encontrar cómo. Como último recurso, selle en un contenedor en la basura.



Use una toalla de papel para raspar grasa de los platos y utensilios de cocina a la basura (el grasa de los extremos de las toallas de tela en el sistema de aguas residuales cuando los laves).



Use un colador para atrapar pequeños trozos de comida y trate compostear de los residuos de alimentos cuando sea posible.



Use productos de limpieza seguros para el medio ambiente, como los que tienen la etiqueta EPA Safer Choice.

¿Cómo le parece nuestro servicio al cliente? tceq.texas.gov/goto/encuestadelcliente

COMISIÓN DE CALIDAD AMBIENTAL DE TEXAS

La Comisión de Calidad Ambiental de Texas (TCEQ, por el nombre en inglés) es un empleador con igualdad de oportunidades. La agencia tiene prohibido la discriminación por motivos de raza, color de piel, religión, origen nacional, sexo, discapacidad, edad, orientación sexual o condición de veterano.

M-99esp (Revisado 3/22) (anteriormente GI-469esp)
takecareoftexas.org/es/resources



impreso en papel reciclado usando tinta vegetal