



Làm thế nào để Tái Chế Mỡ và Dầu Ăn:

1. Để nguội
2. Đổ dầu vào lọ hoặc hộp chứa có nắp
3. Đặt lịch hẹn MIỄN PHÍ với chương trình Rác Thái Sinh Hoạt Nguy Hại (HHW) của Quận Santa Clara: Truy Cập: www.HHW.org HOẶC Gọi Số: (408) 299-7300
4. Mang đến địa điểm thu gom

Các Loại Mỡ và Dầu Ăn Được Chấp Nhận:

- Mỡ ăn, chất béo và mỡ lợn
- Dầu Ăn – thực vật, ngô, đậu phộng, hướng dương, hạt cải, ô-liu, đậu nành, lanh, hoặc những sự kết hợp khác của các loại dầu ăn ăn được
- Có thể trộn lẫn Dầu và Chất Béo trong một hộp chứa

Hộp Chứa Có Thể Sử Dụng:

- Một loại hộp chứa mà quý vị không cần lấy lại
- Kích cỡ 5 gallon hoặc nhỏ hơn | Không lớn hơn 15 gallon
- Hộp chứa ban đầu, nhựa dày, hoặc lọ thủy tinh có nắp đậy

Tại Sao Phải Tái Chế?

- Mỡ và dầu ăn có thể tích tụ trong các đường cống vệ sinh gây tắc nghẽn hoặc tràn – điều này có thể làm tăng chi phí tiện ích khi cần dọn sạch các đường ống.
- Việc dọn sạch mỡ bám trong nhà quý vị có thể rất tốn kém
- Xử lý không đúng cách sẽ gây nguy hiểm đến sức khỏe cộng đồng, môi trường và các loài động vật hoang dã vô tội
- Giúp hạn chế việc đổ dầu ăn ra các bãi chôn lấp và chuyển đổi thành năng lượng - dầu ăn tái chế được sử dụng để sản xuất nhiên liệu thay thế như dầu Diesel Sinh Học, tốt hơn cho môi trường!

Các Mẹo An Toàn Cho Dầu Ăn:

- Không để bếp nấu khi không có sự theo dõi
- Tuyệt đối không sử dụng nước để dập tắt đám cháy do dầu – chúng không lẫn vào nhau và có thể gây cháy lớn hơn
- Không đổ đầy dầu vào nồi hoặc chảo - nếu nó bắt đầu sôi, hãy bắc xuống khỏi bếp

