



RESTAURANT

BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMP's)

1. Prior to washing plates, pots and pans, and cooking utensils, scrape all solid material into a proper waste receptacle and contain material so it doesn't leak. Properly dispose material to a solid waste trash receptacle to be hauled away.
2. Install screens in all pot sinks, 2 and 3 compartment sinks, and floor sinks to catch solid materials to be properly disposed of to solid waste containers.
3. Dispose waste deep fryer grease to proper waste storage containers to be hauled away by licensed waste hauler.
4. Schedule to have grease interceptor pumped on a regular basis by a licensed waste hauler. The grease interceptor needs to be inspected regularly to determine if your pumping schedule is adequate.
5. Make sure all waste storage areas and containers (dumpsters, compactors, used oil containers) are covered and kept clean.

Note: Any disposal of wash water to outside paved surfaces and storm drain is strictly prohibited. Whenever possible, use dry cleaning methods by sweeping, damp mopping (as opposed to hosing) or absorbents.

6. Management should conduct ongoing inspections and training for employees to ensure that these BMP's are implemented regularly.
7. The City of Corona prohibits all water softeners that are regenerated on site for all Commercial and Industrial dischargers

City of Corona Source Control
755 Corporation Yard Way
Corona, CA 92880
(951) 736-2476

RESTAURANT

BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMP's) (Spanish version)

1. Antes del lavado de platos, los cucharros de cocina, y los utensilios de cocina, raspan todo el material solido en un receptaculo de desecho apropiado y contienen el material entonces esto no se escapa. Correctamente disponga el material a un receptaculo de basura de desecho solido para ser arrastrado lejos.
2. Instalar pantallas en todos los fregaderos de suelo para agarrar materiales solidos para ser correctamente eliminados a contenedores de desecho solidos.
3. Disponer la grasa de freidora de desecho a contenedores de almacenaje de desecho apropiados para ser arrastrados lejos por el transportador de desecho autorizado.
4. La lista para interceptor de grasa piso repetidamente en un base regular por un transportador de desecho autorizado. El interceptor de grasa tiene que ser inspeccionado con regularidad para determinar si lista de bombeo es adecuada.
5. Asegure todas las areas de almacenaje de desecho y contenedores (contenedores, compresores, uso contenedores del aceite) son cubiertos y guardados limpios.

Note: Cualquier desposicion de lava, el echar agua a superficies pavimentadas exteriores y asalta el desague es estrictamente prohibido. Siempre use metados de limpieza en seco, posibles barriendo, humedad que friegala diferencia de limpiar con una manga o absorbentes.

6. La direccion deberia conducir inspecciones en curso y entrenando para empleados para asegurar que usos de BMP's son puestos en practica.
7. La Cuidad de Corona prohíbe todos ablandadores del agua que son regenerados para todo descargo commercial de industrial.

City of Corona Source Control
755 Corporation Yard Way
Corona, CA 92880
(951) 736-2476