



**GREASE
MONSTER**

Wreaks havoc in your sewer

When cooking waste like **fats, oils, and grease (FOG)** goes down the drain, sewer pipes get blocked by the Grease Monster.

Clogged pipes cause sewer overflows that introduce harmful bacteria into Galveston Bay and threaten human health.



**GREASE
MONSTER**

Wreaks havoc in your sewer

When cooking waste like **fats, oils, and grease (FOG)** goes down the drain, sewer pipes get blocked by the Grease Monster.

Clogged pipes cause sewer overflows that introduce harmful bacteria into Galveston Bay and threaten human health.



Fight the Grease Monster

- Once FOG has cooled, pour it into sealable containers.
- Remove FOG from all dishes and pans and dispose in the trash.
- Never dump FOG down the drain or rinse with hot water.
- Discard food scraps into a trash can instead of a garbage disposal.
- Store used oil in the freezer to be recycled when the container is full.

Protect the Bay

- Grease blockages lead to costly repairs.
- Recycle used cooking oil and properly dispose of kitchen waste.
- Visit ceasethegrease.net to find grease recycling stations near you and learn more ways to protect the Bay.

This project is funded in part by a Texas Coastal Management Program Grant approved by the Texas Land Commissioner pursuant to National Oceanic and Atmospheric Award No. NA15NOS4190162.



Fight the Grease Monster

- Once FOG has cooled, pour it into sealable containers.
- Remove FOG from all dishes and pans and dispose in the trash.
- Never dump FOG down the drain or rinse with hot water.
- Discard food scraps into a trash can instead of a garbage disposal.
- Store used oil in the freezer to be recycled when the container is full.

Protect the Bay

- Grease blockages lead to costly repairs.
- Recycle used cooking oil and properly dispose of kitchen waste.
- Visit ceasethegrease.net to find grease recycling stations near you and learn more ways to protect the Bay.

This project is funded in part by a Texas Coastal Management Program Grant approved by the Texas Land Commissioner pursuant to National Oceanic and Atmospheric Award No. NA15NOS4190162.





Hace destrozos en las cañerías de desagüe

Cuando los Aceites y/o las Grasas de cocina terminan en las cañerías de desagüe, estas se bloquean con el Monstruo de la Grasa.

Las cañerías bloqueadas desbordan las aguas residuales y esto hace que entre alto nivel de bacterias en la Bahía de Galveston, lo que pone en amenaza a la salud humana.



GALVESTON BAY FOUNDATION

Lucha contra el Monstruo de la Grasa

- Una vez que la Grasa y/o los Aceites estén fríos, colóquelos en un recipiente sellable
- Remueva la Grasa y/o los Aceites de todos los platos y ollas y tírelos en la basura
- Nunca enjuague Grasas y/o Aceites con agua caliente o deje que se vayan por el desagüe
- Tire desperdicios alimenticios a la basura en lugar de eliminarlos por la disposición del garbaje
- Almacene Grasas y/o Aceites utilizados en el congelador y recicle cuando el recipiente este lleno

Protege a la Bahía

- Los bloqueos en las cañerías por Grasa y/o Aceites resultan en reparaciones costosas.
- Recicle los aceites usados en la cocina y tire los desperdicios en la basura.
- Visite ceasethegrease.net para ubicar centros de reciclado de aceites y/o grasas cerca de usted y aprenda más información acerca de cómo proteger a la Bahía.

This project is funded in part by a Texas Coastal Management Program

Grant approved by the Texas Land Commissioner pursuant to National

Oceanic and Atmospheric Award No. NA15NOS4190162.



Hace destrozos en las cañerías de desagüe

Cuando los Aceites y/o las Grasas de cocina terminan en las cañerías de desagüe, estas se bloquean con el Monstruo de la Grasa.

Las cañerías bloqueadas desbordan las aguas residuales y esto hace que entre alto nivel de bacterias en la Bahía de Galveston, lo que pone en amenaza a la salud humana.



GALVESTON BAY FOUNDATION

Lucha contra el Monstruo de la Grasa

- Una vez que la Grasa y/o los Aceites estén fríos, colóquelos en un recipiente sellable
- Remueva la Grasa y/o los Aceites de todos los platos y ollas y tírelos en la basura
- Nunca enjuague Grasas y/o Aceites con agua caliente o deje que se vayan por el desagüe
- Tire desperdicios alimenticios a la basura en lugar de eliminarlos por la disposición del garbaje
- Almacene Grasas y/o Aceites utilizados en el congelador y recicle cuando el recipiente este lleno

Protege a la Bahía

- Los bloqueos en las cañerías por Grasa y/o Aceites resultan en reparaciones costosas.
- Recicle los aceites usados en la cocina y tire los desperdicios en la basura.
- Visite ceasethegrease.net para ubicar centros de reciclado de aceites y/o grasas cerca de usted y aprenda más información acerca de cómo proteger a la Bahía.

This project is funded in part by a Texas Coastal Management Program

Grant approved by the Texas Land Commissioner pursuant to National

Oceanic and Atmospheric Award No. NA15NOS4190162.

