



如何回收厨房油脂及烹饪用油

1. 充分降温
2. 把油脂倒入有盖罐子或容器
3. 联系圣克拉拉家庭危险废品计划（Household Hazardous Waste, HHW），免费预约：
访问：www.HHW.org 或致电：(408) 299-7300
4. 送至接收点

接收物品：

- 厨房油脂、脂肪和动物油
- 烹饪用油：植物油、玉米油、花生油、葵花籽油、双低菜籽油（Canola）油、橄榄油、大豆油、亚麻籽油或任何调和食用烹饪油。
- 油和脂肪可装入同一容器。

可使用的容器：

- 您不再需要的东西
- 5 加仑或以下 | 不超过 15 加仑
- 原包装、厚塑料或有盖玻璃瓶

为什么要回收？

- 厨房油脂及烹饪用油会堆积在下水道内，造成堵塞或溢流，水管清理可能会导致您的公用事业费用上涨
- 清理您家里的油脂堵塞费用昂贵
- 不当处理可对公共卫生、环境和无辜动物造成危害
- 避免产生堆填垃圾，把油脂转化为能源——回收的烹饪用油可用于制造生物柴油等环保新型燃油！

烹饪用油安全贴士：

- 切勿无人看管
- 绝不可用水扑灭油脂引起的火灾，水油不相容并可能扩大火势
- 不要在锅里倒太多油——如果油开始沸腾，把它从热源移开

