

Pytania i odpowiedzi związane z segregacją oleju i tłuszczu

Nasza gmina bierze udział w ekologicznym projekcie segregacji zużytych olejów jadalnych. Dajemy naszym mieszkańcom możliwość zbierania kolejnego odpadu. Służą do tego 240-litrowe czarno-pomarańczowe pojemniki. Ich lokalizację można sprawdzić na stronie: <https://www.segregujolej.pl/mapa/>. **W dniach 15 i 16 września planowany jest kolejny odbiór oleju z naszej gminy.**

Gdzie **nie można**
wylewać zużytego
oleju jadalnego?

- do umywalki i toalety
- do kompostownika i obornika
- do samochodu



segregujolej.pl

Poniżej publikujemy odpowiedzi na najczęściej pojawiające się pytania związane z segregacją zużytych olejów i tłuszczów.

Jak segregować zużyty olej w swojej kuchni?

Wlej cały olej do butelki PET o dowolnym rozmiarze. Może to być butelka po mleku lub wodzie mineralnej. Ważne, aby butelka była całkowicie pełna i szczelnie zamknięta. W żadnym wypadku nie wlewaj oleju bezpośrednio z butelek do pojemnika.

Dlaczego nie mogę użyć szklanego słoika?

Słoik może pęknąć po wrzuceniu do pojemnika, co grozi jego poważnym zanieczyszczeniem. Dodatkowo, w procesie oczyszczania, konieczne będzie usunięcie z oleju odłamków szkła.

Co można wrzucać do pojemnika na olej?

Do pojemnika należy wrzucać wszystkie rodzaje olejów i tłuszczów, które używasz do przygotowania posiłków w twoim domu. Mogą być to oleje roślinne, masło, smalec, margaryny. Do pojemników nie wrzucaj olejów technicznych, hydraulicznych czy silnikowych.

Nie mam w domu frytkownicy, więc nie mam zużytego oleju. Naprawdę?

Zużyty olej powstaje nie tylko ze smażenia kotleta czy frytek. Pozostaje również po przygotowaniu innych smażonych potraw (naleśniki, kotlety, smażony ser, pączki, tosty), marynowaniu (ser camembert i inne, warzywa, grzyby, mięso z grilla). Znajduje się także w sosach sałatkowych, konserwach i gotowych marynatach.

Dlaczego wlewanie oleju do zlewu jest problemem?

Olej stopniowo osadza się we wnętrzu rur kanalizacyjnych, a wraz z nim gromadzą się w nich inne zanieczyszczenia. Podobnie, jak w przypadku zatkania naczynia krwionośnego w naszym ciele, proces ten może być niebezpieczny.

Niestety, większość oczyszczalni ścieków nie radzi sobie w pełni z usuwaniem oleju. Zużyty olej zawiera substancje toksyczne (także rakotwórcze), których oczyszczanie jest bardzo utrudnione. Dlatego często trafia on do ekosystemu wraz z wodą.

Podsumowując, zużyty olej jest niebezpiecznym odpadem i wrogiem środowiska naturalnego.

Czy olej można kompostować?

Nie. Olej zanieczyszcza glebę i zabija małe organizmy. W domowym kompostowniku możesz pozwolić sobie na odkładanie papieru, którym wytarłeś tłustą patelnię po wlaniu oleju do butelki PET w celu segregacji.

Dlaczego warto segregować oleje?

Jest wiele powodów, dla których warto segregować zużyty olej jadalny. Zużyty olej jadalny można poddać recyklingowi i wykorzystać ponownie jako surowiec w przemyśle rafineryjnym i petrochemicznym. Dzięki segregacji oleju chronisz przed zanieczyszczeniami glebę, wodę, powietrze i inne zasoby naturalne.

Co się dzieje z olejem, który segregujemy?

Zużyty olej poddawany jest wieloetapowym procesom, w których oczyszczany jest z resztek jedzenia, przypalonych cząstek lub pozostałości wody. Oczyszczony olej trafia do dalszej obróbki w przemyśle, w szczególności w przemyśle petrochemicznym. Powstaje z niego biopaliwo drugiej generacji.

Galeria



Dodane przez: **Marcin**

Ostatnia edycja: 2022-09-14 10:13:59