



**Segreguj z nami oleje jadalne!**

# Segreguj z nami oleje jadalne!



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/>.

**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 stoika?**

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 naczyń krwionośnych 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.

## Jakich olejów **nie wrzucać** do pojemnika?

- silnikowych
- hydraulicznych
- technicznych
- przemysłowych olejów i smarów



segregujolej.pl

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

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



segregujolej.pl