Data publikacji: 05.09.2022

# 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 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.







---

Źródło: https://www.brzesko.pl/aktualnosc/86148,segreguj-z-nami-oleje-jadalne

Data wydruku: 2026-11-24 18:45:33