



## Zużyty olej jadalny to odpad, który zanieczyszcza nasze środowisko

Oleje i tłuszcze jadalne  
schłódź do temperatury

40°C

Olej jest naturalnym produktem, od lat stosowanym do przygotowania posiłków w kuchni na całym świecie. Raz użytego oleju nie powinno się podgrzewać ponownie, ponieważ wytwarza wtedy niebezpieczne dla naszego zdrowia substancje. Co zatem zrobić z olejem, który pozostał po przygotowaniu posiłków?

**Zużytego oleju nie należy go wylewać do zlewu czy toalety.**

Konsekwencją tego postępowania jest osadzanie się zużytego oleju wraz z innymi zanieczyszczeniami w rurach i awarie sieci kanalizacyjnych. Naprawy obciążają zarówno budżet domowy, jak i miejski.

Ponadto olej, który dostaje się razem z innymi ściekami do oczyszczalni, nie jest w pełni oczyszczany i trafia do naszego środowiska. O ile smażenie jest zdrowe, o tyle olej, który po nim pozostaje, to odpad, który zanieczyszcza środowisko.

Kiedy olej trafia do rzek czy mórz pozostaje na ich powierzchni, uniemożliwia prawidłowe natlenienie wody i przepuszczanie promieni słonecznych. Bez tego rośliny nie mogą przeprowadzać fotosyntezy, czyli najważniejszego procesu dla istnienia życia na ziemi.

### **Wylewasz olej po schabowym na kompost? To także niebezpieczna praktyka.**

Olej może doprowadzić do tego, że kompost przegnije i zepsuje się. Bakterie w glebie przestaną pracować nad rozkładaniem materii organicznej, ponieważ będą bardziej zainteresowane rozlanym olejem. Dodatkowo olej może doprowadzić do skażenia wód powierzchniowych i podziemnych oraz stanowić zagrożenie dla organizmów żyjących pod glebą.

### **Znacznie lepszym rozwiązaniem jest segregacja oleju, recykling i jego ponowne wykorzystanie.**

Jak segregować olej? Przygotuj pustą butelkę PET, np. po wodzie czy mleku. Olej ostrożnie przelej do butelki, użyj lejka i papierowego ręcznika dla bezpieczeństwa. Następnie szczelnie zakręć butelkę i schowaj np. pod zlew. Butelkę napełniaj stopniowo, a dopiero, gdy będzie pełna, wrzuć ją do najbliższego pojemnika na zużyte oleje i tłuszcze w swojej okolicy. Znajdziesz go na mapie: [www.segregujolej.pl/mapa/](http://www.segregujolej.pl/mapa/).

Artykuł powstał w ramach uczestnictwa naszej gminy w ekologicznym projekcie segregujolej.pl. Dzięki temu na terenie naszej gminy zostały postawione specjalne pojemniki do segregacji zużytego oleju jadalnego. Mieszkańcy mają szansę segregować kolejny odpad w swoich gospodarstwach domowych.

### **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?

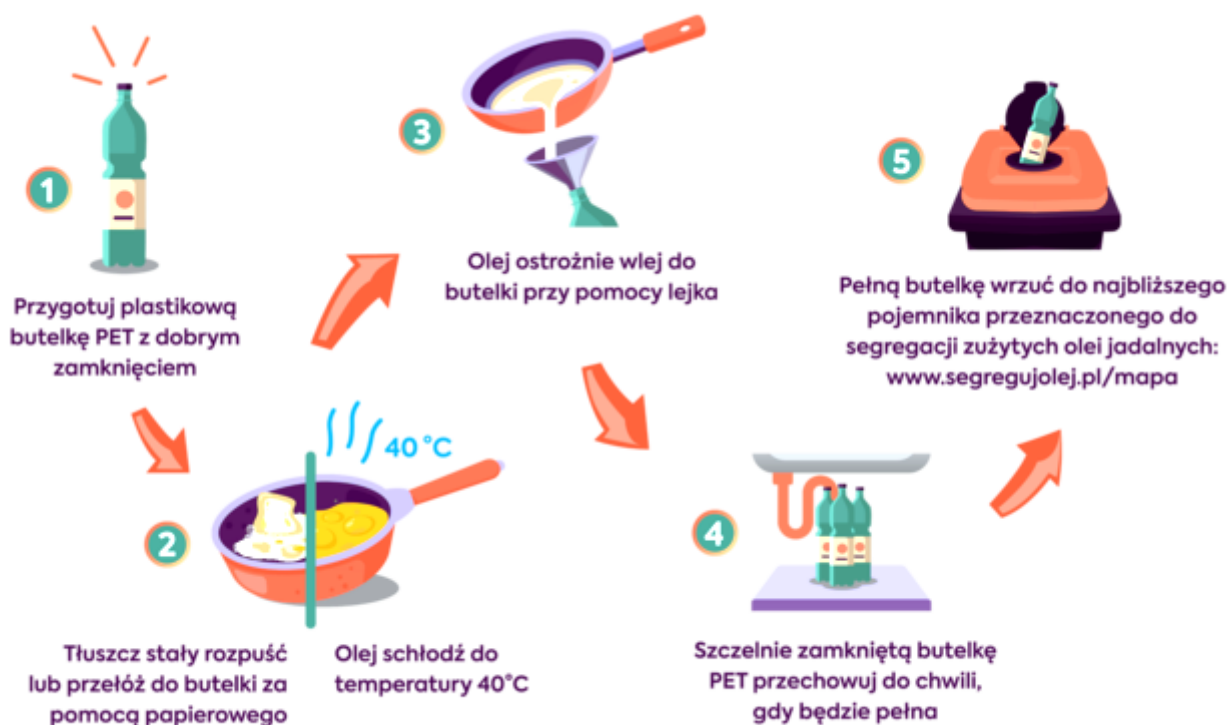
Nie. Olej zanieczyszcza glebę i zabija małe organizmy. W domowym kompostowniku możesz pozwolić sobie na odkładanie papieru, którym wytarłeś tłustą patelnię po wlaniu oleju do butelki PET w celu segregacji.

### 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 wieloetapowemu 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/86789,zuzyty-olej-jadalny-to-odpad-ktory-zanieczyszcza-nasze-srodowisko>

Data wydruku: 2026-05-04 19:00:41