



Dlaczego warto segregować zużyty olej jadalny?



W dobie rosnącej świadomości ekologicznej coraz częściej słyszymy o konieczności segregacji odpadów. Jednak nadal spora część społeczeństwa nie wie, że zużyty olej jadalny także powinien być odpowiednio utylizowany. Projekt Segreguj Olej ma na celu edukowanie społeczeństwa na temat korzyści płynących z prawidłowego postępowania z olejem po smażeniu. Dlaczego to takie ważne?

Zanieczyszczenie wody

Zużyty olej wylany do zlewu trafia do kanalizacji, a dalej do oczyszczalni ścieków. Problem w tym, że tłuszcz nie rozpuszcza się w wodzie i tworzy trudne do usunięcia zatory, co zagraża sprawnemu funkcjonowaniu instalacji kanalizacyjnej. Już jeden litr oleju może skazić aż milion litrów wody! Właśnie dlatego tak ważne jest jego oddzielne zbieranie.

Emisja CO₂ i inne skutki klimatyczne

Nieprawidłowa utylizacja oleju prowadzi do powstawania gazów cieplarnianych, co zwiększa nasz ślad węglowy. Olej wyrzucony do środowiska naturalnego może również negatywnie wpływać na glebę i mikroklimat lokalnych ekosystemów.

Recykling i ponowne wykorzystanie

Prawidłowo posegregowany olej może zostać przetworzony na biopaliwo lub inne produkty przemysłowe. Dzięki temu zamykamy obieg surowców i wspieramy gospodarkę cyrkularną. Olej, który był kiedyś odpadem, może stać się cennym surowcem.

Bezpieczeństwo i odpowiedzialność

Oddając olej do specjalnych punktów zbiórki, przyczyniamy się do ochrony środowiska, dbamy o czystość lokalnych zasobów wodnych oraz poprawiamy bezpieczeństwo sanitarne. To prosty gest, który ma realny wpływ na przyszłość naszej planety.

Co możesz zrobić już dziś?

- Nie wylewaj oleju do zlewu ani toalety!
- Zbieraj zużyty olej do plastikowej butelki.
- Oddaj go do najbliższego pojemnika – często znajdziesz je przy szkołach, sklepach lub PSZOK-ach (Punktach Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych), a dokładną lokalizację znajdziesz na stronie: <https://www.segregujolej.pl/mapa/>

Projekt Segreguj Olej przypomina: małe kroki prowadzą do wielkich zmian. Zacznij od kuchni - niech Twoje smażenie będzie bardziej eko!

Źródło: <https://www.brzesko.pl/aktualnosc/88203,dlaczego-warto-segregowac-zuzyty-olej-jadalny>

Data wydruku: 2026-05-04 14:04:43