








# Zużyty olej po smażeniu - jak przechowywać go w domu i dlaczego warto go segregować?

To prosty nawyk,  
który chroni środowisko  
i naszą kanalizację!

Nie wylewaj  
oleju do zlewu!

Chroni to Twoją  
kanalizację  
i środowisko.

## Jak to zrobić?

-  1 Pozostaw olej do ostygnięcia
-  2 Przelej do plastikowej butelki lub innego szczelnego pojemnika
-  3 Dokładnie zakręć
-  4 Przechowuj w bezpiecznym miejscu do momentu zapelnienia
-  5 Oddaj pełną butelkę do wyznaczonego punktu zbiórki

## Dlaczego warto?

-  Zapobiega zatorom w rurach
-  Chroni środowisko i wody
-  Oszczędza koszty oczyszczania ścieków
-  Daje surowiec do ponownego wykorzystania

## Każda butelka ma znaczenie!

Segreguj olej i bądź częścią pozytywnej zmiany.

Codziennie w naszych kuchniach powstaje zużyty olej po smażeniu frytek, kotletów, ryb czy pączków. Wielu mieszkańców nadal zastanawia się, co z nim zrobić. Niestety, najczęściej trafia do zlewu lub toalety, powodując szkody dla kanalizacji i środowiska. Tymczasem właściwe postępowanie z olejem jest bardzo proste i nie wymaga dodatkowego wysiłku.

## Dlaczego nie wolno wylewać oleju do zlewu?

Zużyty olej nie rozpuszcza się w wodzie. Osadza się na ściankach rur, tworząc tłuste zatory, które mogą prowadzić do awarii domowej instalacji oraz sieci kanalizacyjnej. W połączeniu z innymi odpadami tworzy twarde złoże utrudniające pracę oczyszczalni ścieków.

Olej, który przedostanie się do środowiska, może również zanieczyszczać wody powierzchniowe i ograniczać

dostęp tlenu do organizmów żyjących w rzekach i jeziorach.

## **Jak prawidłowo przechowywać zużyty olej?**

To naprawdę łatwe:

1. Pozostaw olej do ostygnięcia po zakończeniu smażenia.
2. Przelej go do plastikowej butelki lub innego szczelnego pojemnika.
3. Dokładnie zakręć butelkę.
4. Przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do momentu zapełnienia.
5. Oddaj pełną butelkę do wyznaczonego punktu zbiórki.

Do przechowywania świetnie nadają się butelki po wodzie, napojach czy oleju spożywczym. Ważne, aby były szczelne i czyste z zewnątrz.

## **Czego nie wrzucać do pojemnika z olejem?**

Do butelki przeznaczonej na zużyty olej należy wlewać wyłącznie płynne tłuszcze spożywcze, takie jak:

- olej rzepakowy,
- olej słonecznikowy,
- oliwa z oliwek,
- olej kokosowy po roztopieniu,
- tłuszcz po smażeniu.

Nie należy dodawać:

- resztek jedzenia,
- papierowych ręczników,
- chemikaliów,
- farb,
- olejów silnikowych ani innych odpadów niebezpiecznych.

## **Zaangażowanie każdego mieszkańca ma znaczenie!**

Segregacja zużytego oleju to niewielki wysiłek, który przynosi wymierne korzyści:

- chroni kanalizację przed awariami,
- ogranicza koszty oczyszczania ścieków,
- zmniejsza zanieczyszczenie środowiska,
- wspiera gospodarkę o obiegu zamkniętym.

Wystarczy jedna butelka i kilka prostych nawyków, aby wspólnie zadbać o czystsze środowisko.

**Nie wylewaj - segreguj! Zużyty olej oddaj do wyznaczonego punktu zbiórki i razem z nami twórz bardziej ekologiczne miejsce do życia.**

---

Źródło:

<https://www.brzesko.pl/aktualnosc/88912,zuzyty-olej-po-smazeniu-jak-przechowywac-go-w-domu-i-dlaczego-warto-go-segregowac>

Data wydruku: 2026-06-27 22:02:55