

Ucpu, ucpeš, ucpeme. Aneb použitý kuchyňský olej do kanalizace nepatří



Jak jsme vás již informovali v minulém článku „Co do kanalizace nepatří“, použité jedlé oleje a tuky představují pro kanalizační potrubí i čistírny odpadních vod zásadní problém.

Typickým vánočním jídlem našich domácností je smažený kapr nebo řízek. Po jeho přípravě však zbývá dost použitého oleje a nabízí se otázka: „Kam s ním?“ Mnoho lidí však bez skrupulí lije upotřebený olej do záchodu nebo do dřezu. To ale může přinést velké problémy.

„Tuk se ke smažení v české kuchyni používá velmi často. Z této ingredience se ale po jejím použití stává problematický tekutý odpad. Pokud vyléváte použitý tuk do záchodu nebo do výlevky dřezu, koledujete si o problém,“ říká Martin Srb, manažer útvaru technologie vod Pražských vodovodů a kanalizací (PVK). Tuk se totiž usazuje na stěnách kanalizace, kde tuhne a kde na sebe nabaluje další a další nečistoty. Lepí se na něj ubrousky, hygienické potřeby, hadry a další nečistoty. Důsledek, který můžete

pocítit i vy na vlastní kůži, je ucpaný odpad nebo zatopení vaší nemovitosti znečištěnou vodou.

Setkat se můžete i s nepříjemným zápachem rozkládajícího se tuku, který se může kanalizačními vstupy šířit ulicemi. Důsledky, které pak zaměstnávají odborníky, jsou ucpaná čerpadla nebo narušení biologického stupně čištění odpadních vod. Čistírny odpadních vod jsou sice vybaveny lapači tuků, avšak i ony mají omezené kapacity, které především v době svátků nestačí. Odpadní vodu čistí bakterie, na které mají tuky negativní vliv. Čistírny pak proto mohou pěnit, nebo v některých místech i zahnívat. To vše snižuje kvalitu vyčištěné vody a samozřejmě i zvyšuje náklady na provoz čistírny odpadních vod.

Jak správně naložit s použitým olejem

Pokud se jedná o malé množství oleje, stačí nádobu utřít papírovou utěrkou, která mastnotu nasaje, a vyhodit ji do komunálního odpadu. Menší objem tuku lze také kompostovat, ale opravdu jen malé množství, aby nedošlo k poškození půdy a životního prostředí. V případě kompostování se ještě doporučuje smíchat mastnotu se savým suchým materiálem, jako jsou třeba piliny.

Máme-li větší množství oleje ze smažení, přelijeme ho do uzavíratelné lahve. „*Lahev po jejím naplnění je pak možné odvézt do sběrného dvora nebo vložit do speciálních kontejnerů na použité oleje. Ty mají černou barvu a oranžové víko a od 1. ledna by měly být dostupné ve většině obcí,*“ uvádí Martin Srb.

Upotřebené jedlé tuky a oleje se třídí, recyklují a dále využívají. Jsou kvalitní surovinou, která po zpracování (zahřátí, filtrace) může sloužit pro výrobu metylesteru jako přídatku k pohonným hmotám nebo po regeneraci mohou být tyto využity v různých odvětvích (chemický, gumárenský, dřevařský průmysl).

Od 1. 1. 2020 je obec povinna zajistit celoročně místa pro oddělené soustředování jedlých olejů a tuků (kat. č. 20 01 25).

Důvodem k nastavení této povinnosti je kromě ochrany vodárenské infrastruktury a zabránění plýtvání surovinami také skutečnost, že velké množství bioodpadů končí zbytečně na skládkách.

Foto: ilustrační/ Pixabay