



Sabia que...

...UM LITRO DE ÓLEO ALIMENTAR CONTAMINA CERCA DE 1 MILHÃO DE LITROS DE ÁGUA!

O equivalente ao consumo de uma pessoa no período de 14 anos!

Referência: Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Universidade Nova de Lisboa

Os óleos alimentares, infelizmente, na maioria das vezes, são despejados pelo esgoto da banca.

Este é um erro ambiental que podemos involuntária ou voluntariamente cometer!

O melhor é armazenar os óleos alimentares usados em garrafas de plástico ou, com os guardanapos de papel usados, absorver o óleo, para posterior deposição no contentor de resíduos indiferenciados. Assim, não prejudicamos o funcionamento das ETAR's (Estações de Tratamento de Águas Residuais) e não contaminamos os cursos de água!



O projecto “Separação dos Resíduos dentro de Portas”, em fase de implementação nos compartimentos de resíduos sólidos das freguesias da Maia e Vermoim do Concelho da Maia, para recolha selectiva de Papel e Cartão, Embalagens Plásticas e Metálicas, Vidro, Resíduos Orgânicos e Resíduos Indiferenciados, **também contempla a recolha de óleos alimentares (óleo de girassol, de soja, azeite,...).**

A deposição dos óleos alimentares é efectuada num contentor próprio, o ecobidão.

Os óleos alimentares são recolhidos e encaminhados para reciclagem, servindo, neste caso, para fabricar sabão natural.