

## **Óleo de fritura: saiba como descartar corretamente**

---

Acondicionar corretamente os resíduos que geramos em casa é uma ação de cidadania das mais importantes. Ao embalar em sacos resistentes as sobras de comida, evitamos que sejam atacados por animais de rua, por exemplo. Colocar em garrafas pet ou outros potes os objetos perfurocortantes (como pedaços de vidro, espetos etc) também preservamos as embalagens e prevenimos acidentes.

Outra ação essencial está nos cuidados com resíduos líquidos e que podem vazar, deixar a via pública ou mesmo os contêineres de resíduos sujos, com sobras de sopas, molhos, caldos etc.

Uma dica pode ser “peneirar” alimentos como as sopas ou feijão, antes de colocar as sobras no saco de lixo. Ou usar potes e garrafas pet com tampas para acondicionar essas sobras. Lembre-se que todo plástico – incluindo potes e garrafas pet – devem ser encaminhados à coleta seletiva para reciclagem. Mas, eventualmente há outros usos importantes para algumas unidades, como o acondicionamento dos líquidos ou materiais perfurocortantes.

O mesmo vale para o óleo de fritura. Vale destacar que o descarte indevido do óleo vegetal gera um grande impacto no meio ambiente. Sem a destinação correta, 1 litro de óleo pode contaminar cerca de 25 mil litros de água e emitir, durante o seu processo de decomposição, 3 quilos de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) na atmosfera.

Se despejado na pia comum ou em bueiros, o óleo ainda pode provocar o entupimento da tubulação subterrânea da cidade, já que se mistura a outros resíduos e forma uma camada dura que fica presa às paredes da canalização, gerando diversos problemas e até a interdição viária e obras para sanar a situação.

Mas, o óleo de cozinha usado pode ter outra destinação. Por mês, a Prefeitura da capital arrecada em média 1 tonelada de óleo, resultando em 2 toneladas de sabão em pedra para higienização de superfícies.

As garrafas de óleo podem ser doadas nos pontos de coleta, que estão distribuídos entre os mercados e sacolões municipais, Armazéns Solidários e as 65 unidades da Rede Cozinha Escola. Para cada litro de óleo doado, o munícipe tem direito a receber uma barra de sabão feita com o próprio óleo.

No ano passado, a capital paulista reciclou mais de 10 toneladas de óleo, o que corresponde a 501 milhões de litros de água preservados, o equivalente a 200 piscinas olímpicas; 54,9 toneladas de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) que não foram emitidos na atmosfera, o que equivale a 154 veículos populares fora de circulação por um mês.

Confira a lista completa de endereços na cidade onde é possível trocar o óleo por sabão no site [prefeitura.sp.gov.br](http://prefeitura.sp.gov.br), na Aba da Secretaria de Segurança Alimentar. No menu lateral esquerdo, clique em “Doe óleo usado”. Também é possível digitar em seu navegador: [tinyurl.com/2wn2ta3v](http://tinyurl.com/2wn2ta3v).

Uma das opções na zona sul é o Mercado Municipal José Gomes de Moraes Neto (Ipiranga): Rua Silva Bueno, 2109: Terça a Sábado – das 08h às 19h; Domingo – das 08h às 13h. Telefone: 2061-7616

<https://jornalzonasul.com.br/oleo-de-fritura-saiba-como-descartar-corretamente/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site S.Paulo Zona Sul