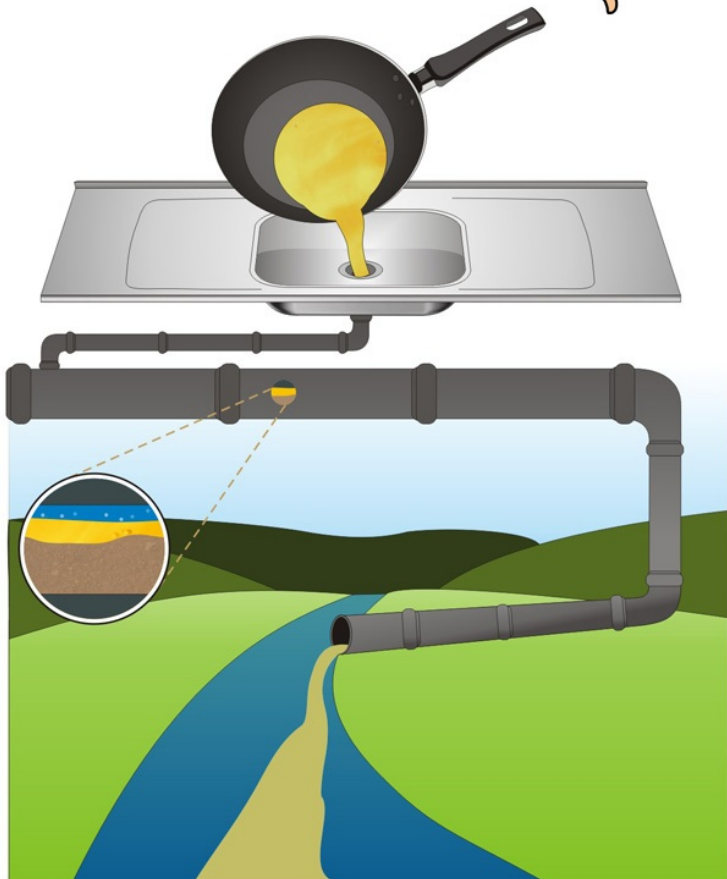




O mau uso dos recursos naturais e a falta de conscientização sobre o descarte correto de resíduos poluentes fizeram com que os problemas ambientais se agravassem muito nos últimos anos. Um exemplo é o óleo de fritura, que normalmente é descartado em grande quantidade nos ralos das pias.

Descarte incorreto



O descarte incorreto do óleo pode acarretar:

- * O entupimento da rede de esgoto;
- * A impermeabilização do solo e contaminação de lençóis freáticos;
- * A formação de uma fina camada sobre a água, criando uma barreira que dificulta a entrada de luz e a oxigenação.

Descarte correto



O óleo de cozinha usado pode servir como matéria-prima na fabricação de diversos produtos, tais como:

- * Biodiesel;
- * Tintas;
- * Óleos para engrenagens;
- * Sabão biodegradável.

Em relação ao descarte, a ANVISA recomenda que o óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, mas sim acondicionado em recipientes (como garrafas PET) e destinado a um ponto de coleta. Já para os comerciantes, que precisam descartar uma quantidade maior de óleo, é sugerido que entrem em contato com empresas, órgãos ou entidades licenciados pelo órgão competente da área ambiental e descartem o óleo em bombonas de 50, 100 ou 200 litros. Para obter informações sobre pontos de coleta e retirada de óleo de estabelecimentos comerciais ou condomínios pode ser feito contato com o Prove (Programa de Reaproveitamento de Óleos Vegetais do Estado do Rio de Janeiro) através do telefone (21) 2334-5902 ou pelo e-mail prove@ambiente.rj.gov.br

Faça a sua parte, armazene o óleo de cozinha usado adequadamente e leve ao ponto de coleta mais próximo. Além de ajudar a natureza, você contribui para a geração de empregos e renda.