

## Odpady kuchenne – co zrobić z resztkami żywności?



**System gospodarki odpadami komunalnymi został rozszerzony o obowiązek segregacji odpadów BIO. Praktycznym aspektem tej zmiany jest lepsza segregacja odpadów i większe możliwości dalszego przetwarzania i odzysku odpadów. Jakie są zasady postępowania z bioodpadami, jakie niesie to dla nas korzyści, jak nie marnować żywności przeczytasz w niniejszym artykule.**

Wspólny System Segregacji Odpadów obowiązuje na terenie całej Polski, a segregacja to obowiązek każdego z nas. Odpady komunalne segregujemy w naszych domach na następujące frakcje – metale i tworzywa sztuczne, szkło, papier, odpady zmieszane (resztkowe) oraz bioodpady – oddzielnie zielone i kuchenne. Wydzielone bioodpady są przekazywane do recyklingu, dzięki któremu są powtórnie wykorzystane jako kompost (naturalny nawóz) lub biogaz. Spalanie biogazu w elektrowniach biogazowych daje nam korzyści w postaci energii elektrycznej i ciepła.

Segregowanie bioodpadów niesie za sobą szereg dalszych zalet środowiskowych, ekonomicznych i społecznych:

- ograniczamy masę odpadów komunalnych trafiających na składowisko – dzięki temu wydłuża się pojemność, a tym samym żywotność składowiska;
- usprawniamy proces odzysku różnych grup odpadów, są czystsze więc - więcej może zostać poddana recyklingowi i ponownemu użyciu;
- ograniczamy ilość wody i materii organicznej trafiającej na składowisko – zmniejszamy uciążliwości zapachowe składowisk odpadów.



*Rys. Wydzielone biodopady są przekazywane do recyklingu, dzięki któremu są powtórnie wykorzystane jako kompost (naturalny nawóz) lub biogaz.*

## Biodopady – postępowanie z odpadami

Unijna dyrektywa 2008/98/WE wprowadziła pięciostopniową hierarchię postępowania z odpadami. Jej głównym celem jest:

- **zapobieganie powstawaniu odpadów i jego ograniczanie.**

Kolejne cele to:

- przygotowanie do ponownego użycia;
- recykling;
- inne metody odzysku, np. odzysk energii;
- unieszkodliwianie.

Stosując tę hierarchię podejmujemy czynności, które dają najlepszy efekt ekologiczny. Najkorzystniejszym rozwiązaniem jest ograniczenie wytwarzania odpadów.

Jednym z głównych powodów powstawania odpadów jest marnotrawienie żywności. Jest to wynik nieprzemyślnych i za dużych zakupów, zbyt dużych porcji posiłków, nieprawidłowego przechowywania żywności oraz niewłaściwego zrozumienia pojęcia terminu ważności.

Informacja „**data przydatności do spożycia**” oznacza gwarancję zachowania pełni cech danego produktu w określonym terminie. Jej przekroczenie może, ale nie musi doprowadzić do pogorszenia jakości produktu, na przykład osłabienia smaku czy wartości odżywczej. Natomiast „**należy spożyć do:**” oznacza, że produkt po terminie trzeba wyrzucić, ponieważ może on nam zaszkodzić.

Przy dobrym planowaniu zakupów i rozważnym zachowaniom w kuchni (np. mrożenie, suszenie, dzielenie się posiłkami z innymi ludźmi, bieżące kontrolowanie zawartości lodówki i szafek kuchennych) możemy uniknąć problemu marnowania żywności.

A jak już powstaną w naszych domach nieprzydatne do spożycia odpady kuchenne, wyrzucając je pamiętajmy o ich prawidłowej segregacji!



*Rys. Odpady z naszej kuchni (głównie pochodzenia roślinnego) powinniśmy wyrzucać bez dodatkowych opakowań do brązowego pojemnika lub worka na bioodpady kuchenne.*

## Biodopady – właściwe segregowanie

Odpady z naszej kuchni (głównie pochodzenia roślinnego) powinniśmy wyrzucać bez dodatkowych opakowań **do brązowego pojemnika lub worka na bioodpady kuchenne**. Jeżeli chcemy używać małych worków, to niech będą papierowe albo z tworzyw kompostowalnych. Wrzucamy:

- resztki żywności pochodzenia roślinnego (np. obierki z warzyw i owoców);
- przetwory mączne: makaron, pieczywo;
- skorupki jaj;
- fusy po kawie i herbacie;
- słoma, siano, trociny;
- części roślin domowych (w niewielkiej ilości).

Resztki jedzenia takie jak: tłuszcze (roślinne i zwierzęce), nabiał, mięso, kości wrzucamy do kosza na odpady zmieszane (resztkowe).

Na terenie naszych gmin, należących do Komunalnego Związku Gmin „Dolina Redy i Chylonki” obowiązuje oddzielna zbiórka odpadów zielonych. **Do brązowych worków na odpady zielone (inaczej opisanego niż worki na odpady kuchenne !)** wrzucamy:

- skoszoną trawę, chwasty, liście;
- kwiaty cięte i rośliny doniczkowe;
- rozdrobnione gałęzie drzew i krzewów.

Choinki w okresie poświątecznym wystawiamy w całości przy śmietniku.

Do odpadów zielonych oraz kuchennych nie wrzucamy: ziemi, piasku, kamieni, odchodów ani zużytych żwirków zwierzęcych, impregnowanego drewna.



*Rys. Jeżeli chcemy używać małych worków na odpady kuchenne, to niech będą papierowe albo z tworzyw kompostowalnych.*

## **Biodopady – indywidualne kompostowanie**

Jeżeli masz przydomowy ogródek lub działkę, możesz bezpośrednio włączyć się w procesy recyklingu poprzez indywidualne kompostowanie. Wiele cennych informacji jak to robić można znaleźć w zasobach Internetu, lokalnych bibliotekach czy też w rozmowach sąsiedzkich z doświadczonymi w tym zakresie osobami.

Kompostowanie to organiczny, najprostszy recykling - tlenowa degradacja odpadów, której produktem jest kompost. Produkcja kompostu jest też okazją do dostarczenia materiału, który może być używany jako składnik podłoża hodowlanych (ziemia doniczkowa, szklarnie, uprawy kontenerowe), nawóz organiczny lub ulepszcza glebę.

Jeżeli nie mamy możliwości kompostowania, naszym ważnym zadaniem jest właściwe segregowanie odpadów w ramach obowiązującego systemu gospodarki odpadami. Więcej informacji jak należy postępować z odpadami każdy mieszkaniec znajdzie się na stronie internetowej swojego urzędu gminy lub [www.kzg.pl](http://www.kzg.pl).

**RAZEM CHRONIMY ŚRODOWISKO!**



*Materiał opracowany przez Komunalny Związek Gmin „Dolina Redy i Chylonki”*

[www.kzg.pl](http://www.kzg.pl)

*Razem chronimy środowisko!*