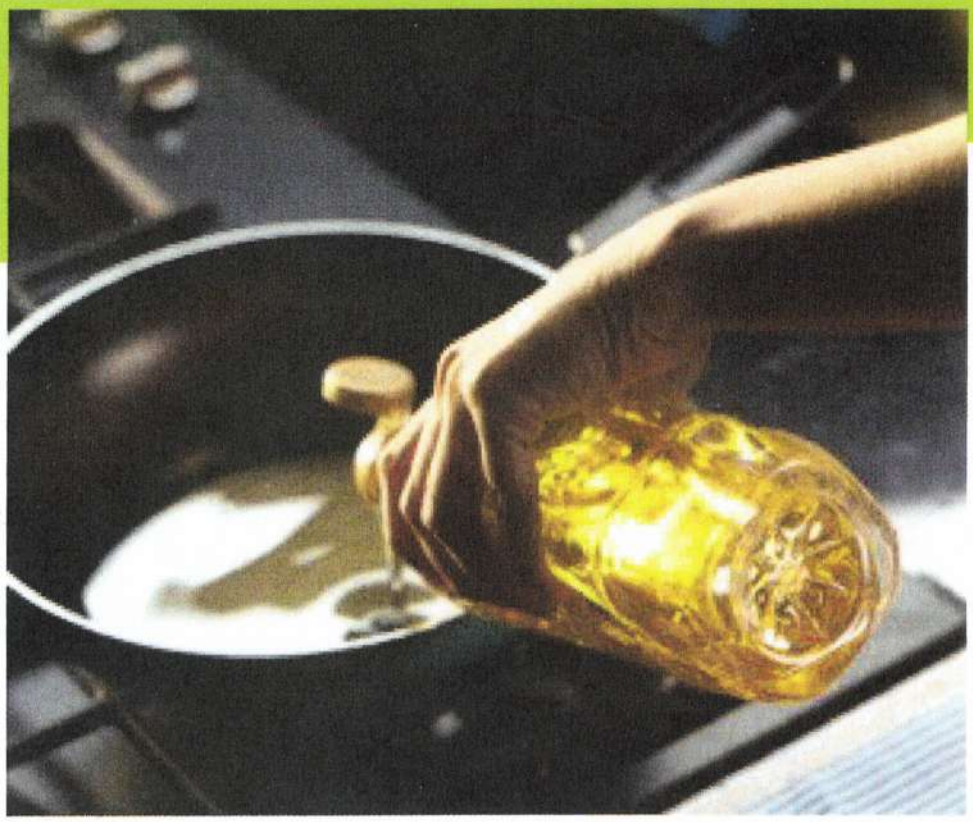
L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE "VI INFORMA"



"PROGETTO PER LA RACCOLTA DELL'OLIO DA CUCINA ESAUSTO PRODOTTO DALLE FAMIGLIE"

PENSA ALL'AMBIENTE, CHI RACCOGLIE L'OLIO DA CUCINA ESAUSTO NON INQUINA

QUALE OLIO RACCOGLIERE :

Raccogliete solo olio e grassi alimentari di origine vegetale e animale

- per la conservazione dei cibi in scatola e vetro (olio di tonno, carciofi, funghi, condimenti per riso, ecc)

- per la frittura e la preparazione dei cibi, o scaduti (olio di oliva, olio di mais, arachidi, girasole, strutto, burro, ecc.)

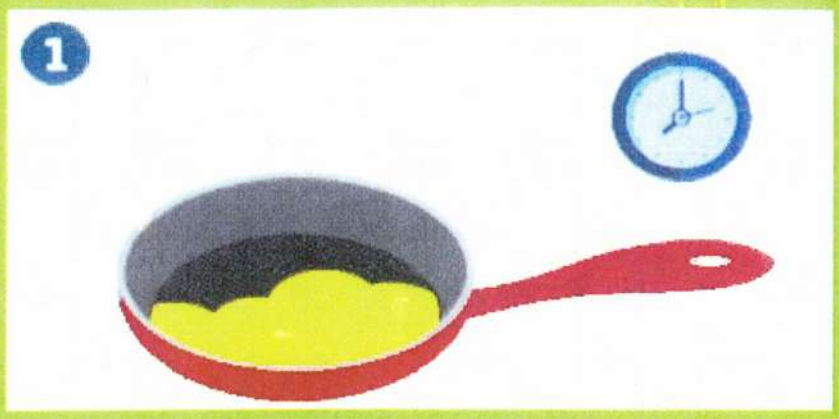
NON VERSARLO NEGLI SCARICHI

USARE BOTTIGLIE DI PLASTICA

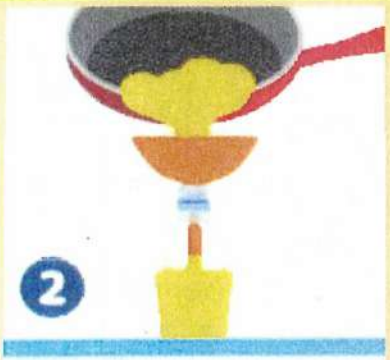
NON INSERIRE NEI CONTENITORI

OLIO MINERALE (AUTOMOBILI,ECC.) ...
RESIDUI DI DETERSIVI, ACETO, LATTE ...
BOTTIGLIE E BARATTOLI IN VETRO, METALLO ... MEDICINE SCADUTE ...
PICCOLI ELETTRODOMESTICI ...

OGNI QUALVOLTA CHE EFFETTUATE



UNA QUALSIASI FRITTURA LASCIATE RAFFREDDARE L'OLIO



VERSATE L'OLIO NELLA BOTTIGLIA DI PLASTICA,OPPURE SCOLATE QUALSIASI VASETTO CONTENENTE CIBO SOTT'OLIO NELLA BOTTIGLIA PLASTICA

QUANDO LA BOTTIGLIA DI PLASTICA E' PIENA CHIUDETELA BENE E PORTATELA NEI CONTENITORI SUL TERRITORIO