



5) Kızartmalık atık yağ sevkiyatında ulusal atık taşıma formu kullanın ve her taşımadan sonra formların bir kopyasını ilgili valiliğe gönderin (ticari işletmeler için).

6) Ticari işletmenizde kızartmalık atık yağ oluşuyorsa TS EN 1825-1 sayılı standarda uygun yağ tutucular kullanın. Tutulan yağı lisanslı tesislere vererek geri kazanımını sağlayın.

7) Çevrenizde bulunan lokanta, fastfood, yemekhane, hazır yemek fabrikası, otel, motel, turistik tesis, tatil köyü gibi ticari işletmelerin ürettikleri kızartmalık atık yağların bertarafı için lisanslı bir toplayıcı/gerikazanım tesisi ile yaptıkları sözleşmenin, işletmede kolay görünür bir yerde asılı bulunmasına dikkat edin. Sözleşmesi olmayan tesisleri ilgili Belediye yetkililerine bildirin.



KAYNAK

19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği"

T.C.
Çevre ve Orman
Bakanlığı



İLETİŞİM BİLGİLERİ

T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı
Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü
Atık Yönetimi Dairesi Başkanlığı

Söğütözü Cad. No:14/E 06560 Beştepe/ANKARA
Tel: 0 (312) 207 50 00 Faks: 0 (312) 207 64 46
Elektronik Ağ: www.atikyonetimi.cevreorman.gov.tr

T.C.
Çevre ve Orman
Bakanlığı



T.C.

ÇEVRE VE ORMAN BAKANLIĞI
Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü

BITKİSEL ATIK YAĞLAR

SİZ OLMADAN BAŞARAMAYIZ

GELİN, BİRLİKTE ÇEVREMİZİ KORUYALIM



**KIZARTMALIK ATIK YAĞLARIMIZI
LAVABOYA, ÇÖPE, SUYA VE TOPRAĞA
DÖKMEYELİM, BİRİKTİRELİM**

**LİSANSLI TOPLAYICILARA/GERİ KAZANIM
TESİSLERİNE VEREREK HEM ÇEVREMİZİ
KORUYALIM HEM DE ÜLKE EKONOMİMİZE
KATKIDA BULUNALIM**

**ÜLKEMİZDE HER YIL YAKLAŞIK 1,5 MİLYON
TON BITKİSEL YAĞ TÜKETİLMEKTEDİR**



Lokanta, fastfood, yemekhane, hazır yemek fabrikası, otel, motel, hastane, turistik tesis, tatil köyü, gıda endüstrisi, askeri tesis gibi ticari işletmelerde ve evlerde bitkisel yağların kullanımı sonucu yaklaşık **300 bin ton kızartmalık atık yağ oluşmaktadır...**



BİLİYOR MUSUNUZ ?

• Kızartmalık atık yağların ekotoksik özellik gösterdiğini, denizlere, göllere ve akarsulara döküldüğünde su yüzeyini kaplayarak havadan suya oksijen transferini önlediğini, balıklar ve diğer canlıların ölümüne neden olduğunu,

• Lavaboya dökülen kullanılmış bitkisel ve hayvansal yağların evsel atık su kirliliğinin % 25 oranında kaynağını oluşturduğunu,

• Kızartmalık atık yağların lavaboya dökülmesi ile;

- Dren sistemine yapışarak kanalizasyon borusu içindeki atıkların boru cidarına tutunmasına, zamanla borunun daralmasına ve kanalizasyon sisteminin kullanılmaz hale gelmesine sebep olduğunu,

- Tıkanan boruların evlerde ve caddelerde kanalizasyon taşkımlarına neden olarak çevre ve insan sağlığını tehdit ettiğini,

- Kanalizasyon sisteminin ve atık su arıtma tesislerinin bakım, onarım ve işletim maliyetinin arttığını,



- Böcek ve koku problemlerinin meydana geldiğini,

• Kızartma işlemi sırasında oluşan fiziksel ve kimyasal reaksiyonlar ile yağda çok sayıda bozunma ürününün oluştuğunu ve bu maddelerin yağı çevre ve insan sağlığına zararlı hale getirdiğini,

• Sağlığımızı korumak için kızartmalık bitkisel yağın en fazla 2 defa kızartma işleminde kullanılması gerektiğini,

• Kızartma yağı test cihazı ile belirlenen toplam polar madde oranı 25 i aşmış bitkisel yağların atık olarak değerlendirilmesi ve gıda zincirinden çekilmesi gerektiğini,

• Kızartmalık atık yağların canlılar üzerindeki zararlı etkileri sebebiyle yem ve sabun sanayinde kullanılmasının yasak olduğunu,

• Kızartmalık atık yağların biyodizel üretiminde kullanılarak geri kazanımının sağlandığını,

• Atık yağlardan biyodizel üretimi ile hem çevrenin korunduğunu hem de atıktan katma değer sağlandığını,

• Kızartmalık atık yağlardan üretilen biyodizelin, dizel yakıtı göre iklim değişikliğine sebep olan sera gazı emisyonunda % 65-92 oranında azaltım sağladığını,

• Kullanılmış kızartmalık yağların önemli bir içme suyu kaynağı olan yer altı sularının kirlenmesine sebep olduğunu,

biliyor musunuz ?



KIZARTMALIK ATIK YAĞLARIN UYGUN GERİ KAZANIMI İÇİN NELER YAPMALIYIZ ?

1) Kızartmalık atık yağlarınızı lavaboya, çöpe, suya ve toprağa dökmeyin. Kızartmalık atık yağlarınızı diğer atık madde ve çöplerden ayrı olarak biriktirin. Atık yağların biriktirilmesi için sızdırmaz, iç ve dış yüzeyleri korozyona dayanıklı bidon (evler için), konteyner ve tank (ticari işletmeler için) gibi toplama kapları kullanın.

2) Size hizmet veren Belediye ile kızartmalık atık yağlarınızın yönetimi (toplanması, taşınması, geri kazanımı) konusunda irtibata geçin.

3) Belediye yetkilileri kızartmalık atık yağlarınızın kim tarafından, nasıl ve ne zaman toplanacağı konusunda sizlere gerekli bilgiyi verecektir.

4) Atık haline gelen bitkisel yağların Bakanlığımızdan



lisans almış kişilerce toplanması, otel, lokanta, fastfood, yemekhane, yemek fabrikaları, turistik tesisler, tatil köyleri ve hastaneler gibi ticari bitkisel atık yağ üreticilerinin kızartmalık atık yağlarını ve yağ tutucularından atılacak yağları bulisanslı firmalarla yıllık sözleşme yaparak teslim etmeleri gerekmektedir. Kızartmalık atık yağlarınızı Bakanlığımızdan lisans almış <http://www.atikyonetimi.cevreorman.gov.tr/lisans/lisans/bitkiselatasima.xls> adresinde yer alan lisanslı taşıyıcılarla, <http://www.atikyonetimi.cevreorman.gov.tr/lisans/lisans/biyodizel.xls> adresinde yer alan lisanslı geri kazanım veya bertaraf tesislerine gönderin (ticari işletmeler için).