

Zamiast aluminium i folii spożywczej



więcej na str. 8

Leki w śmietniku lub kanalizacji – to bomba z opóźnionym zapłonem!

więcej na str. 6

Liczymy na pomysły Czytelników

Tajniki powstawania eko-gminy

Oddajemy w ręce mieszkańców regionu konińskiego już siódme wydanie naszego kwartalnika eko-gmina. Tematy, które poruszaliśmy na jego łamach, wielokrotnie wzbudzały nie tylko duże zainteresowanie Czytelników, ale także były przyczynkiem do dyskusji, a niekiedy wręcz i do interwencji – i to nas bardzo cieszy. Te uwagi i opinie są szczegółowo rozpatrywane przez kolegium redakcyjne i stanowią często kanwę kolejnego wydania informatora. Tak na marginesie – prezentujemy tajniki jego tworzenia. Ostatnio trafiły do nas wątpliwości naszych Czytelników dotyczące bezpieczeństwa materiałów i wyrobów wykorzystywanych do pakowania przede wszystkim produktów na stoiskach mięsno-wędliniarskich. Powszechne bowiem jest, że konsumenci nie mają wyboru, co do rodzaju opakowania takich produktów. Trudno sobie zatem wyobrazić kupowanie kilograma wołowiny, która nie jest zapakowana w „foliówkę”. Tym samym Czytelnicy przypomnieli nam, że wielokrotnie pisaliśmy i przekonywaliśmy do unikania opakowań z tworzyw sztucznych na korzyść t y c h

szklanych lub bawełnianych – w zależności rzecz jasna od rodzaju żywności. I tu pojawiają się pytania: czy można się udać do sklepu mięsnego z własnym opakowaniem, czy tradycyjne „foliówki” są bezpieczne na przykład dla świeżego kurczaka, kielbasy żywieckiej lub krwistego kawałka mięsa? Bardzo szczegółowe odpowiedzi na te pytania uzyskaliśmy od przedstawiciela Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu oraz z konińskiego sanepidu. Dla uspokojenia, już w tym miejscu wyraźnie podkreślamy, że wszystkie materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą być obojętne – tak stanowi prawo i basta, a więcej w artykule „Aby plastikowe opakowania były dla nas bezpieczne”.

Po raz pierwszy na łamach eko-gminy tak szczegółowo zwracamy uwagę na jeden z rodzajów tzw. odpadów niebezpiecznych, a są to odpady medyczne. I tu zachęcamy do lektury artykułu „Leki w śmietniku lub kanalizacji – to bomba z opóźnionym zapłonem!”. Jak bardzo są one dla naszego naturalnego środowiska trujące, opowiada pracownik Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie.

Szczególne miejsce w tej publikacji zajmuje prezentacja zagospodarowania odpadów w MZGOK w Koninie, a innymi słowy: wskazanie miejsc przetwarzania, odzysku wewnętrznego i zewnętrznego, a także magazynowanie odpadów. I choć wielokrotnie była już mowa o technologiach, które tworzą cały system zagospodarowania odpadów w przedsiębiorstwie, to nadszedł czas na podsumowanie tej wiedzy i to w postaci infografiki ukazującej cały ten proces. Tak na marginesie – tę prezentację można wykorzystać w wielu miejscach, bo niezwykle obrazowo przedstawia opisywane zagadnienie.

Zatem, tak jak w poprzednich wydaniach, tak i w tym jest miejsce na ciekawą publicystykę, dobrą praktykę i interesujące pomysły na wytwarzanie mniejszej ilości odpadów – woskowijka jest doskonałym tego przykładem. A co to takiego? Szukajcie, a znajdziecie w tym wydaniu eko-gminy.

W oczekiwaniu na Państwa opinie, uwagi, propozycje tematów, a przede wszystkim miłej lektury życzy zespół redakcyjny



W tym numerze:

- Tajniki powstawania eko-gminy str. 2
- Leki w śmietniku lub kanalizacji – to bomba z opóźnionym zapłonem! str. 3
- Infografika – zagospodarowanie odpadów w MZGOK Sp. z o.o. w Koninie str. 4-5
- Aby plastikowe opakowania były dla nas bezpieczne str. 6
- Po mięso z własnym opakowaniem? str. 7
- Woskowijka – naturalne opakowanie str. 8

Pragnieniem naszym jest aktywny Państwa udział w odbiorze przekazywanych treści. Czekamy zatem na e-maile, telefony. Z dużą uwagą będziemy śledzić komentarze do wybranych artykułów, ciekawe rozwiązania proekologiczne, które możemy popularyzować. Żywimy nadzieję na przesyłanie cennych uwag.

Informator Ekologiczny Eko-Gmina

Wydany na potrzeby projektu pn. „Świat czysty jest piękniejszy!”. Realizowany w ramach Działania 4.5 Ochrona Przyrody Poddziałanie 4.5.4 Edukacja ekologiczna, w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego (WRPO) na lata 2014-2020, który uzyskał dofinansowanie w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR)

MZGOK Spółka z o.o. w Koninie

ul. Sulańska 13, 62-510 Konin

Kontakt z zespołem redakcyjnym: bok@mzgok.konin.pl

tel. (63) 246-81-79

faks (63) 246-92-91

Redaktor naczelna: Urszula Szatkowska



Co zrobić z przeterminowanymi tabletkami, kroplami, użytymi strzykawkami?

Leki w śmietniku lub kanalizacji – to bomba z opóźnionym zapłonem!

Przeterminowane czy nieużyte do końca leki, a także strzykawki i igły po iniekcjach nigdy nie powinny się znaleźć w pojemnikach wraz z innymi odpadami komunalnymi i uwaga: ani w kanalizacji! Dlaczego?– Są poważnym zagrożeniem dla środowiska naturalnego oraz zdrowia i życia ludzkiego! – odpowiada Maria Długokęcka z Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie.

Jak w takim razie postępować z nieprzydatnymi do użycia lekarstwami i odpadami medycznymi, jak bezpiecznie pozbyć się niewykorzystanych leków?

– W Koninie należy je bezpłatnie oddawać do PSZOK-ów (Punktów Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych) – informuje Paweł Bielecki z Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej Sp. z o.o. w Koninie (PGKiM). – Mamy takie dwa: przy ul. Sulańskiej 13, na terenie Miejskiego Zakładu Gospo-

trafia do spalarni odpadów niebezpiecznych. Nie należy jej mylić ze spalarnią odpadów komunalnych przy ul. Sulańskiej 13, która takich odpadów nie przyjmuje. Jak ważne dla środowiska naturalnego jest profesjonalne unieszkodliwianie odpadów niebezpiecznych, w tym także leków opowiada Maria Długokęcka z ZUO. – **Niezależnie od tego czy są to antybiotyki, maści czy syrop na kaszel, nie wolno ich traktować tak samo, jak innych odpadów powstających w gospodarstwach**

Zdaniem pracowników MZGOK, mieszkańcy niestety często wrzucają te niebezpieczne dla środowiska odpady do zmieszanych odpadów komunalnych lub worków i pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki. Widać to dokładnie na linii sortowniczej, gdzie pracownicy mają bezpośredni kontakt z odpadami, które stwarzają poważne zagrożenie dla ich zdrowia sortowaczy.

Uwaga! MZGOK przypomina, że jedynie puste „blistry” po lekach można wrzucać do zmieszanych odpadów komunalnych (nie do plastiku), natomiast tekturowe opakowania do worka z papierem.

Zgodnie z Ustawą o utrzymaniu czystości i porządku w gminach za utylizację leków odpowiadają samorządy. To w ich gestii leży zadbanie o to, by na terenie gminy były punkty przyjmujące przeterminowane leki lub pojemniki, do których można bezpiecznie je wyrzucać. Sprawdziliśmy jak to jest w niektórych gminach naszego subregionu.

- **Przeterminowane leki można oddawać do PSZOK-u, bądź punktów aptecznych, gdzie znajdują się specjalne pojemniki** – mówi Dominika Kaszyńska-Fisiak, zastępca kierownika referatu ochrony środowiska w UG w Brudzewie. – **Mamy podpisaną umowę z firmą mającą stosowne zezwolenia na odbiór i zagospodarowanie tych odpadów, odpadów niebezpiecznych. Dotychczas nie stwierdziliśmy ani jednego przypadku, aby ta frakcja odpadów trafiała do komunalnych.**
- Apteki i PSZOK-i zbierają także leki na terenie Koła. **Firma, która posiada specjalne zezwolenia, albo nasz zakład zawozi te odpady do unieszkodliwiania, głównie do ZUO w Koninie** – jedynej takiej w całej Wielkopolsce – informuje Jacek Nowaczyk, naczelnik Wydziału Ochrony Środowiska i Rolnictwa UM w Kole.
- **Leki przyjmowane są w PSZOK-u i w aptekach w gminie Kazimierz Biskupi, natomiast strzykawki przyjmowane są tylko w PSZOK-u** – dodaje Katarzyna Chojnacka, kierownik Referatu Ochrony Środowiska i Rolnictwa w UG w Kazimierzu Biskupim. – **Od wielu lat mamy podpisaną umowę z aptekami, z których odbieramy nieużyte leki i dostarczamy je do ZUO w Koninie.**
- **Nieużyte leki przyjmuje też od mieszkańców apteka w Kramsku. – Jeśli chodzi o strzykawki i igły po iniekcjach, to przedsiębiorca wyłoniony w drodze przetargu będzie je odbierał bezpośrednio od mieszkańców** – informuje Anna Urbaniak z wydziału rolnictwa i gospodarki wodnej w Kramsku.
- **Konfiskatory na leki (urządzenia do transportu i magazynowania odpadów uniemożliwiające dostęp kolejnych użytkowników do zgromadzonych w nim odpadów) wystawione są także w aptekach w Słupcy, skąd do ZUO zabiera je wyspecjalizowana firma, natomiast strzykawki po iniekcjach, np. po insulinie, przyjmowane są w PSZOK-u.**



■ Te odpady nie powinny się znaleźć w pojemnikach z innymi odpadami komunalnymi

darki Odpadami Komunalnymi Sp. z o.o (MZGOK) oraz przy PGKiM, ul. Marii Dąbrowskiej 8. To tam można, a nawet trzeba przekazać nieodpłatnie każdą ilość przeterminowanych, zbędnych lekarstw lub użytych wstrzykiwaczy, które zgromadziliśmy w domu. Z PSZOK-ów odpady niebezpieczne trafiają bezpośrednio do Zakładu Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie (ZUO), ul. Sulańska 11.

Jeśli usługi pielęgniarstwa wykonywane są w domu pacjenta za zagospodarowanie powstałych odpadów medycznych odpowiada usługodawca.

Odpady medyczne m.in. ze szpitali, przychodni, aptek i innych podmiotów świadczących usługi medyczne i rehabilitacyjne na podstawie odrębnych umów odbierane są bezpośrednio przez zajmujący się odpadami niebezpiecznymi Zakład Utylizacji Odpadów Sp. z o.o. w Koninie (ZUO). To takie właśnie zakłady, dzięki specjalnym instalacjom w profesjonalny i bezpieczny sposób przetwarzają i poddają procesom odzysku szeroki asortyment odpadów niebezpiecznych. Wiele z nich

domowych – mówi. – Zawarte w nich substancje aktywne biologicznie nie są usuwane na drodze oczyszczania ścieków, natomiast po znalezieniu się na składowisku odpadów, wraz z odciekami trafiają do wód i gleby. Substancje pomocnicze wchodzące w skład leku mające za zadanie wspomaganie wchłaniania leku, wydłużenie jego działania, chronienie substancji aktywnej przed światłem i powietrzem, to związki chemiczne. W wyniku niewłaściwych procedur utylizacji trafiają wraz ze ściekami komunalnymi do oczyszczalni, a potem ze ściekami oczyszczonymi do wód powierzchniowych, gdzie z różną szybkością ulegają procesom biodegradacji (od kilku minut do kilkudziesięciu dni). Leki trudniej rozkładające się w wodzie mogą ulegać procesom akumulacji w ekosystemach wodnych, co prowadzi do wzrostu toksyczności wobec ryb i mikroorganizmów wodnych. Mogą również przenikać do wód gruntowych i są oznaczane w wodach pitnych, co stwarza zagrożenie dla zdrowia ludzkiego.



Zagospodarowanie odpadów w Miejskim Zakładzie Gospodarki Odpadami Komunalnymi w Koninie

Odpady wytworzone przez mieszkańców 36 miast i gmin subregionu konińskiego, dostarczone przez przewoźników oraz przyjęte i zważone w MZGOK odpowiednio są kierowane do:

- przetworzenia w jednej z czterech instalacji MZGOK
- odzysku wewnętrznego i zewnętrznego w innych instalacjach
- tymczasowego magazynowania

Co do nas przyjeżdża?

Odpady z mechanicznej obróbki odpadów komunalnych



Niesegregowane (zmieszane) odpady komunalne



W czasie postoju SPALARNI

Opakowania ze szkła



Zbierane odpady przeznaczone do odzysku (wielkogabarytowe, opony, odpady rozbiórkowe, ziemia, kamienie)



Tworzywa sztuczne



Papier i tektura



Szkło



Odpady ulegające biodegradacji



Inne odpady spełniające warunki do składowania posiadające aktualne badania (m.in. ciepła spalania i składu chemicznego)



Co nas opuszcza?

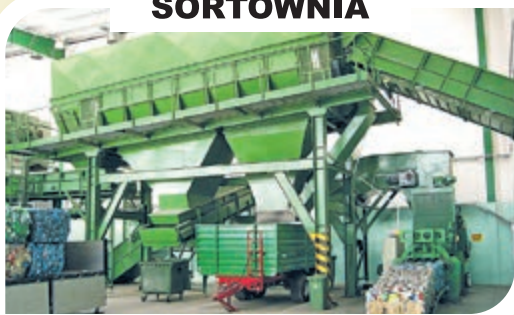
SPALARNIA



MAGAZYN



SORTOWNIA



KOMPOSTOWNIA



SKŁADOWISKO



Pozostałości po sortowaniu

ODPADY POPROCESOWE:

żużle, popioły, przepalony metal,
do zagospodarowania przez inne firmy

Sprzedaż ENERGII ELEKTRYCZNEJ
do sieci krajowej

Sprzedaż CIEPŁA dla Konina

SZKŁO do recyklingu,
POZOSTAŁE ODPADY przeznaczone
do odzysku wewnętrznego i zewnętrznego

ODPADY SUROWCOWE do recyklingu:
tworzywa sztuczne, metale, papier, szkło

ULEPSZACZ GLEBY
Magno Hortis



Aby plastikowe opakowania były dla nas bezpieczne

Podczas, gdy z każdej strony słyszymy o szkodliwości plastiku i unikaniu plastikowych opakowań, nadal w większości sklepów żywność sprzedawana jest w „foliówkach” lub pojemnikach z tworzyw sztucznych. Czy to bezpieczne? Czy powinniśmy odmówić pakowania np. mięsa w folię? Jak należy przechowywać mięso, owoce? W czym zamrażać? – Opakowania z tworzyw sztucznych muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością. To podstawa bezpieczeństwa! – odpowiada Agnieszka Dybała-Kamińska, dyrektor konińskiego sanepidu. Natomiast zgodnie ze stanowiskiem Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, unikanie nadmiernego wykorzystania plastiku, a bezpieczeństwo materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, to dwie zupełnie odrębne sprawy, których nie należy ze sobą łączyć, a przez to wprowadzać opinii publicznej w błąd.

Często nakłaniany jesteśmy do unikania plastikowych pojemników lub folii do pakowania żywności. Ale od dawna i z pewnością przez długie kolejne lata najbardziej popularnym materiałem przeznaczonym do tego celu są i będą tworzywa sztuczne. – **Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością muszą być**

żywności w obiektach handlowych to najczęściej produkty wykonane z polietylenu o wysokiej gęstości, charakteryzujące się odpornością na działanie kwasów, wilgoci oraz wysoką i niską temperaturę. W związku z czym stanowią funkcjonalne opakowania do różnych kategorii żywności.

2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zawierają przede wszystkim „Unijny wykaz substancji dozwolonych”. Jak wskazano w nich: „W produkcji warstw z tworzyw sztucznych w materiałach i wyrobach z tworzyw sztucznych można stosować w

pejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, które reguluje z kolei ogólne wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyli również opakowań.

– **Przestrzeganie zawartych w tych prawnych regulacjach zasad chroni nas konsumentów, ale przede wszystkim zapewnia, że materiały lub wyroby przeznaczone do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością są wystarczająco obojętne i nie powodują przenikania do żywności substancji w ilościach, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka** – zapewnia nas rzecznik WSSE w Poznaniu Wiesława Kostuj.

Byśmy się czuli bezpiecznie wszystkie materiały, o których mowa zanim wprowadzone zostaną do obrotu, a dokładnie do kontaktu z żywnością mają dołączone m.in. informacje: „do kontaktu z żywnością” oraz szczegółowe wskazówki dotyczące ich używania, specjalne zalecenia, których należy przestrzegać w celu ich bezpiecznego i właściwego używania.

Te informacje znajdują się także na opakowaniach folii, która wykorzystywana jest choćby na stoiskach mięsnych. Oznakowania podlegają ścisłym kontrolom. Róbmy zatem zakupy bez obaw.



■ **Nie bójmy się kupować zapakowanych produktów żywnościowych w folię**

o bojętne, aby ich składniki nie miały negatywnego wpływu na zdrowie konsumentów ani nie oddziaływały na jakość żywności – wyjaśnia Agnieszka Dybała-Kamińska. – **Woreczki przeznaczone do bezpośredniego pakowania**

Jednak by były one bezpieczne dla konsumenta opracowane zostały szczegółowe przepisy prawne określające wymagania dla tego rodzaju materiałów. Zawarte są one w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia

zamierzony sposób jedynie substancje włączone do unijnego wykazu substancji dozwolonych”.

Ponadto obowiązuje także kolejne rozporządzenie. Chodzi o Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Euro-

Dobra praktyka

Przechowując żywność należy kierować się kilkoma zasadami:

- nie należy ponownie wykorzystywać raz użytych opakowań np. pojemników po lodach, butelek PET, nie należy podgrzewać żywności w opakowaniach (np. w mikrofalówce), które nie powinny być podgrzewane np. opakowania zawierające bis fenol,
- zakupioną w sklepie żywność mrożoną warto przynosić do domu w torbach izotermicznych, zwłaszcza gdy temperatura otoczenia jest bardzo wysoka – istotne jest, aby nie doprowadzić do rozmrożenia,
- przy zakupie i przechowywaniu żywności pakowanej próżniowo należy zwracać uwagę na szczelność opakowania, które ma za zadanie przedłużyć trwałość – podany na opakowaniu termin przydat-

- ności do spożycia odnosi się wyłącznie do produktu, którego opakowanie nie zostało uszkodzone,
- domowe warunki przechowywania muszą być zgodne ze wskazaniem producentów żywności umieszczonymi na opakowaniu,
- zakupy należy realizować na bieżąco unikając zamrażania żywności, która traci na jakości,
- zamrażać należy żywność bezwzględnie świeżą,
- należy stosować wyłącznie opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, czyste i nieuszkodzone,
- produkty niewymagające warunków chłodniczych należy przechowywać poza lodówką, w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu (produkty zbożowo-

- mączne, pieczywo, oliwę z oliwek, oleje, koncentraty, napoje),
- produkty w lodówce należy przetrzymywać w odpowiednim miejscu i temperaturze: surowe mięso, ryby i owoce morza wymagają temperatury ok. + 2 st. C; mleko, przetwory mleczne, wędliny, masło wymagają temperatury od +4 do + 8 st. C, warzywa i owoce w temp. od + 9 do + 10 st. C, jaja od + 10 do + 15 st. C, mrożonki temperatura nie wyższa niż minus 18 st. C,
- podczas przechowywania należy unikać bezpośredniego sąsiedztwa produktów surowych (mięso, jaja) z produktami gotowymi do spożycia (wędliny, sery, gotowe potrawy).

Po mięso z własnym opakowaniem?

Dla wielu konsumentów prawdziwym nawykiem już jest, że owoce i warzywa pakują do własnych, osobiście przyniesionych worków z tkanin. Tego nie zabrania żaden przepis. Ale czy kupując np. mięso, wędlinę, albo ser także możemy liczyć na zapakowanie wymienionych produktów w nasze pojemniki, w nasz papier?

Zdaniem sprzedawców, ale także kontrolujących inspektorów odpowiedź nie jest prosta i jednoznaczna. Okazuje się, że z jednej strony rozporządzenia unijne opisują kryteria, które muszą być spełnione, aby został osiągnięty cel, jakim jest bezpieczeństwo żywności, ale nie odnoszą się do tak szczegółowych kwestii, jak sprzedawanie żywności (wędlin, sera, mięsa) i pakowania jej do opakowań przyniesionych przez konsumentów.

Zgodnie z prawnymi wymaganiami na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdadna do spożycia przez ludzi i szkodliwa dla ich zdrowia. Dotyczy to również produktów sprzedawanych w sklepach spożywczych, niezależnie od ich rodzaju. Sprzedawcy są na równi z producentami odpowiedzialni za bezpieczeństwo wprowadzanej do obrotu żywności.

Zdaniem rzecznika Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu, to przedsiębiorca ma zapewnić,

aby sprzedawana żywność (np. wędliny, ser, mięso) była bezpieczna, a stosowane opakowania nie spowodowały ich zanieczyszczenia. – **Należy zauważyć, że przedsiębiorca nie ponosi odpowiedzialności za stan higieniczny prywatnych opakowań przyniesionych przez klientów, nie ma również wpływu na warunki w jakich konsumenci przechowują opakowania do żywności oraz same środki spożywcze po ich zakupie** – wyjaśnia.

Przepisy prawa żywnościowego nie wprowadzają zakazu sprzedawania żywności do opakowań (wielokrotnego użytku) przyniesionych przez klientów. – **Jednakże ostateczna decyzja w tej sprawie należy do przedsiębiorcy, który jest odpowiedzialny za sprzedawany produkt** – mówi rzecznik. – **Jeśli się zgodzi to kupujący powinien mieć świadomość, że dany podmiot nie ponosi odpowiedzialności za ewentualny negatywny wpływ opakowań własnych klientów na zakupioną żywność.**

Zalecenia dla kupujących żywność:

Opakowania, które będą używane do pakowania żywności, np. w sklepie spożywczym, muszą być czyste, suche, niezanieczyszczone pozostałościami poprzedniej zawartości, a ponadto muszą spełniać wymagania określone dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przykładowo opakowania plastikowe, które mogą być stosowane do żywności powinny być oznakowane poniższym symbolem:



Słowniczek Wszystko o odpadach

• TWORZYWA SZTUCZNE •

są to materiały składające się z polimerów syntetycznych (wytworzonych sztucznie przez człowieka i niewystępujących w naturze) lub zmodyfikowanych polimerów naturalnych. Znalazły one zastosowanie w wielu dziedzinach życia jako materiały zastępcze dla tradycyjnych surowców takich jak drewno, metal czy szkło, a w przypadku opakowań żywności nawet papieru. Są one znacznie bardziej wytrzymałe i pozwalają ograniczyć zużycie naturalnych surowców.

• POLIETYLEN •

jest jednym z najbardziej popularnych tworzyw sztucznych i najczęściej stosowanym tworzywem do produkcji opakowań żywności. Należy do polimerów (grupa poliolefin), składających się wyłącznie z węgla i wodoru. Polietylen jest bardzo popularnym materiałem konstrukcyjnym. Produkty wykonane z polietylenu o wysokiej gęstości, charakteryzują się odpornością na działanie kwasów, wilgoci oraz wysoką i niską temperaturę. Co bardzo istotne, jest to materiał całkowicie obojętny fizjologicznie, dzięki czemu posiada pełne dopuszczenie do kontaktu z żywnością.

• ODPADY MEDYCZNE •

to substancje stałe, ciekłe i gazowe powstające przy leczeniu, diagnozowaniu oraz profilaktyce. Powstają w obiektach lecznictwa zamkniętego, otwartego oraz w obiektach badawczych i eksperymentalnych, ale także w gospodarstwach domowych. Sposób segregacji i utylizacji tych odpadów podlega restrykcyjnym przepisom. Wszystkie odpady medyczne muszą być zbierane i segregowane w miejscu ich powstawania oraz umieszczane w wytrzymałych pojemnikach lub workach, które są odporne na działanie czynników zewnętrznych takich jak wilgoć oraz na działanie substancji chemicznych. Najbardziej popularnym sposobem unieszkodliwiania odpadów medycznych jest poddawanie ich procesowi termicznego przekształcania odpadów, czyli spalania w specjalnych spalarniach.

• WOSKOWIJKI •

to ręcznie wykonane opakowania do ekologicznego przechowywania żywności. Używane są zamiast folii spożywczej i aluminiowej do pakowania i przechowywania pieczywa, przekąsek, kanapek, warzyw, owoców i nabiału. Woskowijski są ekologiczne i można używać ich wielokrotnie, co więcej przechowywana w nich żywność zachowa świeżość na dłużej.

Tę aplikację już znamy

Świat czysty jest piękniejszy

Wielokrotnie już informowaliśmy na łamach eko-gminy o praktycznej, bezpłatnej aplikacji uruchomionej przez MZGOK w Koninie, która podpowiada, jak segregować odpady. Dzisiaj już tylko przypominamy.

Z pewnością nikt, kto z niej korzysta nie ma już wątpliwości, do którego pojemnika wyrzucić jakikolwiek odpad. I chociaż przeznaczona jest dla mieszkańców subregionu konińskiego, to w praktyce korzystać z niej mogą wszyscy mieszkańcy Wielkopolski i kraju.

Ponadto każdy mieszkaniec powiatu kolskiego, konińskiego, słupeckiego i tureckiego po zainstalowaniu jej na smartfonie dowie się w jaki dzień w jego miejscu zamieszkania odbierane będą segregowane odpady. Warto z niej korzystać bowiem tak zwanych trudnych odpadów jest w ciąż wokół nas dużo.

Przypominamy, że aplikacja to część większego programu edukacyjnego „Świat czysty jest piękniejszy” realizowanego przez Miejski Zakład Gospodarki Odpadami Komunalnymi Sp. z o.o. w Koninie, którego celem jest wspieranie działań na rzecz ochrony środowiska naturalnego poprzez poszerzanie świadomości lokalnych społeczności.



Zamiast foli spożywczej

Woskowijka – naturalne opakowanie

Coraz częściej staramy się unikać jednorazowych opakowań – jednym słowem produkować mniej odpadów. Toteż z każdej strony docierają do nas sprytnie, często zaskakujące, ale i ciekawe pomysły, by chronić naszą planetę, jej naturalne środowisko. Nasza redakcyjna koleżanka zdradza nam, jak wykonać kolorową, estetyczną, no i co najważniejsze ekologiczną woskowijkę. Zastąpić ma ona przede wszystkim wszechobecne foliówki, które wykorzystywane są do pakowania żywności. A pamiętajmy: czas użytkowania jej to zaledwie kilkadziesiąt minut, a czas rozkładu to setki albo nawet tysiące lat. Zatem nadeszła pora na woskowijkę.

Woskowijka – co to takiego?

Rozpoczęcie roku szkolnego to doskonały czas na wykonanie woskowijki – kolorowej, bawełnianej serwetki nasączonej rozpuszczonym woskiem pszczelim. Wykorzystać ją można choćby w celu zapakowania kanapki do szkoły. Doskonałym opakowaniem będzie także dla owoców lub warzyw. Woskowijka to również super sposób np. na szczelne zamknięcie miseczki np. z serkiem lub makaronem, który został nam z obiadu. Jest wykorzystywana wyłącznie do przechowywania żywności. Można ją wielokrotnie używać i odświeżać. A co najważniejsze – to sposób na unikanie plastikowych opakowań, a tym samym produkowanie mniejszej ilości odpadów.

Właściwości woskowijki:

- zdrowsza i ekologiczna wersja opakowania żywności,
- posiada działanie antybakteryjne i antyseptyczne,
- długo utrzymuje świeżość,
- jest w pełni biodegradowalna, można ją pociąć na mniejsze kawałki i wrzucić do przyzmy kompostowej.

Jak ją wykonać?

1. Wystarczy, że zaopatrzymy się w wosk pszczeli i olejek jojoba. Produkty te można kupić w sklepie zielarskim lub internetowym. Ale podstawą jest kolorowa serwetka – przez nas zrobiona. Zwrócić należy uwagę, aby była wykonana z bardzo cienkiej bawełny (można wykorzystać starą kolorową poszewkę poduszki, znoszoną bawełnianą koszulę). Wycinamy kwadraty, prostokąty nożyczkami, najlepiej z tzw. ząbkami. Najczęściej przybierają one wielkość ok. 25 cm x 25 cm. Rozmiar zależy wyłącznie od naszych potrzeb.



■ **Do wykonania potrzebne są: cienka, bawełniana tkanina, wosk pszczeli, olejek jojoba, pergamin**

2. Wosk (można go kupić w postaci np. granulatu lub plastrów) umieścić należy w żaroodpornym pojemniku i wstawić do piekarnika – temperaturze ok. jak 120-140 st. C. W takich warunkach rozpuści nam się wosk. Do już płynnego wosku, bardzo gorącego (w przeciwnym

razie będzie szybko zastygał i kruszył się) należy wlać kilkanaście kropli olejku jojoba. Olejek ten jest niezbędny bowiem zapobiegać on będzie nadmiernemu kruszeniu się woskowijki w miejscach zgięcia.

3. Wyciętą bawełnianą tkaninę moczymy w rozpuszczonym wosku i odkładamy na pergamin i czekamy do jej wyschnięcia. Dalej sprawdzamy czy wosk pokrywa w całości tkaninę. Jeśli są miejsca suche, niepokryte woskiem wskazane jest przykrycie woskowijki drugim arkuszem pergaminu i przeprasowanie jej gorącym żelazkiem. Z pewnością w ten oto sposób każda bawełniana nitka będzie nasączona woskiem.



■ **Bawełniana tkanina trafia do płynnego wosku**



■ **Prasowanie woskowijki – sposób na równomierne i dokładne rozprowadzenie wosku**

Jak można wykorzystać woskowijkę?



■ **Zakryta miseczka z żywnością**



■ **Zapakowane kanapki**



■ **Chleb w woskowijce długo zachowa świeżość**

Jak zachować świeżość, trwałość i czystość woskowijki?

Utrzymanie w czystości woskowijki polega wyłącznie na myciu jej pod chłodną wodą, bez detergentu. Można wykorzystać do tego celu gąbkę. W sytuacji, gdy nasza ekologiczna serwetka będzie wykruszona w miejscach zagięć wystarczy ponownie włożyć ją między arkusze pergaminowe i przeprasować bardzo gorącym żelazkiem. Będzie jak nowa!



■ **Woskowijkę myjemy wyłącznie w czystej, chłodnej wodzie. Zagniecenia niwelujemy gorącym żelazkiem**