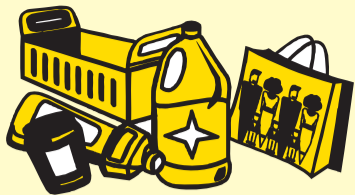


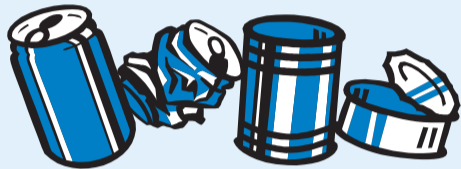
PLASTIČNA EMBALAŽA



ODLAGAMO: plastične lončke in kozarčke, plastično embalažo živil, plastične vrečke in folije, platenke čistilnih sredstev, embalažo šamponov, tekočih mil, plastične zaboje (gajbice), tetrapake

NE ODLAGAMO: platenk pijač, plastične embalaže nevarnih snovi (škropiv, olj, zdravil), plastičnih izdelkov, ki niso embalaža (igrača, polomljeni plastični stoli), stiropora

PLOČEVINKE



ODLAGAMO: pločevinke in konzerve vseh vrst, alu folijo, aluminijaste pokrovice prehrabnenih izdelkov (npr. pri jogurtovih lončkih, margarinah, namazih)

NE ODLAGAMO: pločevink z vsebino, konzerv z vsebino, večjih kovinskih odpadkov, kovinskih doz razpršil (spreji lakov za lase), kuhinjskih posod in ponev

OSTALI ODPADKI



ODLAGAMO: pometnine, vsebine sesalcev, kopalniške odpadke (higienski vložki, plenice, vatirane palčke za čiščenje ušes, vata, britvice ...), kuhinjske krpicke in gobice, manjše količine izrabljenih oblačil in obutve, manjše predmete iz trde plastike (izrabljena pisala, polomljeni dežniki, manjše polomljene igrače), ohlajen pepel

NE ODLAGAMO: papirja, platenk, plastične embalaže, pločevink, stekla, nevarnih, kosovnih in gradbenih odpadkov, bio odpadkov, zelenega odreza z vrtov, žarečega pepela, avtomobilskih gum

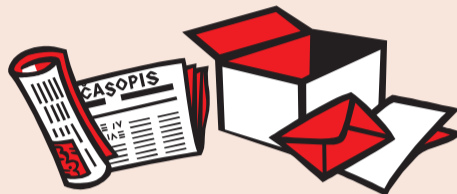
STEKLO



ODLAGAMO: vse vrste praznih in čistih steklenic, kozarce za vlaganje, kozarce in stekleničke otroške hrane, razbite steklenice in kozarce

NE ODLAGAMO: okenskega stekla, kristala, porcelana, keramike, ogledal, žarnic, armiranega stekla

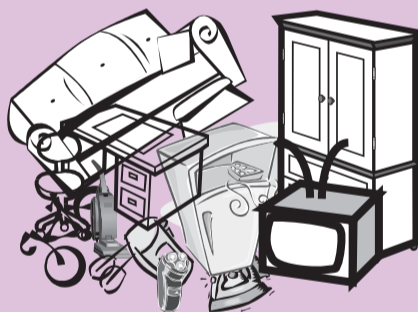
PAPIR



ODLAGAMO: časopise, revije, prospekte, šolske zvezke, knjige, pisalni papir, kuverte, ovojni papir, papirne vrečke, kartonske škatle in embalažo za prehrabnene izdelke, kartonsko embalažo pralnih praškov

NE ODLAGAMO: plastificirane embalaže (tetrapaki), z nevarnimi odpadki onesnažene embalaže (embalaža škropiv, strupov), higienskega papirja, celofana

KOSOVNI IN NEVARNI ODPADKI



Kaj sodi med kosovne odpadke?

- izrabljena gospodinjska in ostala elektronska oprema: hladilniki, zamrzovalniki, pralni, pomivalni, sušilni stroji, štedilniki, tv, radii ...
- neuporabno leseno in oblazinjeno pohištvo ter ostali nekovinski kosovni odpadki: omare, stoli, mize, kavči, talne obloge, žimnice ...
- kovinski kosovni odpadki (razni odpadni kovinski predmeti)

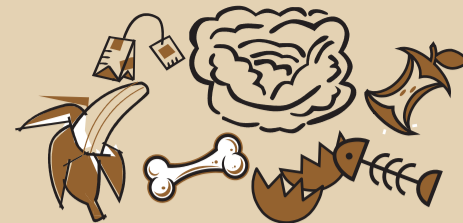
Kaj sodi med nevarne odpadke?

- akumulatorji in baterije
- odpadna jedilna in motorna olja (pripravite v zaprtih posodah, kanticah)
- ostanki in embalaža škropiv
- ostanki in embalaža barv, lepil, lakov, topil
- zdravila
- kozmetika, čistila, spreji
- živosrebrni termometri in neonska svetila

Akcija zbiranja kosovnih in nevarnih odpadkov bo izvedena v spomladanskem času. O natančnem datumu in uri boste obveščeni po pošti na dom.

Kosovne in nevarne odpadke lahko oddate tudi na zbirnih centrih.

BIO ODPADKI



ODLAGAMO: zelenjavne odpadke, olupke in ostanke sadja, kavno in čajno goščo, netekoče ostanke hrane (meso, kosti), jajčne lupine, pokvarjene prehrabnene izdelke (brez embalaže), papirnate robčke in brisačke

NE ODLAGAMO: jedilnega olja in maščob, tekočih ostankov hrane, plastične in kovinske embalaže živil, higienskih plenice in vložkov, rož, plevela, pokošene trave, stare zemlje lončnic, listja, vej in pepela

PLASTENKE



ODLAGAMO: platenke pijač

NE ODLAGAMO: ostale plastične embalaže, kovinske embalaže, vseh vrst folij, nevarnih odpadkov

Zmanjšajmo količino zavržene hrane

V povprečju vsak od nas letno zavrže približno 82 kilogramov hrane. V Sloveniji tako letno zavržemo skoraj 170 tisoč ton hrane. Večinoma zavržemo svežo zelenjavo, sadje, kruh in mlačne izdelke. Manj pogosto pa globoko zamrznjeno hrano, meso, ribe ter sokove in druge pijače.

Kako zmanjšati količino zavržene hrane?

- Načrtujmo tedenski jedilnik.
- Načrtujmo svoje nakupe na podlagi tedenskega jedilnika.
- Napišimo si nakupovalni seznam in kupujmo samo tisto, kar smo si doma zapisali.
- Preverimo datume uporabnosti živil. Če živila ne potrebujemo takoj, izberimo raje živilo z daljšim datumom uporabe ali pa ga kupimo, ko ga bomo res potrebovali.
- Živila pravilno shranjujmo (prostori naj bojo čisti, hladni in suhi). Ostanke hrane ali živil vedno pokrijemo ali dobro zavijmo. Pri tem pazimo, da surova živila ne onesnažijo že skuhane hrane in tistih živil, ki jih nameravamo uživati surove.
- Sadje in zelenjavo ohranimo dlje časa sveže, če jih ne puščamo v plastičnih vrečkah, prav tako jih pred shranjevanjem v hladilniku ne smemo oprati, saj vlaga pospeši njihovo gnitje.
- Hladilnik moramo ustrezno vzdrževati.
- Novo kupljene izdelke v hladilniku postavimo zadaj, izdelke, ki so že v hladilniku, pa premestimo spredaj.
- Bodimo pozorni na velikost obrokov (da se izognemo ostankom).
- Porabimo ostanke hrane pri pripravi obrokov.