

## BASIN BİLDİRİSİ

2872 Sayılı Çevre Kanununun amacı bütün canlıların ortak varlığı olan çevrenin, sürdürülebilir çevre ve sürdürülebilir kalkınma ilkeleri doğrultusunda korunmasını sağlamaktır. "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" 19.04.2005 tarih ve 25791 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Yönetmeliğin amacı, bitkisel atık yağların üretiminden bertarafına kadar, çevreye zarar verecek şekilde doğrudan veya dolaylı bir biçimde alıcı ortama verilmesinin önlenmesini, bu atık yağların yönetiminde gerekli teknik ve idari standartların oluşturulmasını, geçici depolama, geri kazanım ve bertaraf tesislerinin çevreyle uyumlu yönetimi için buna yönelik prensip, politika ve programların belirlenmesi amacıyla hukuki ve teknik esasların düzenlenmesini sağlamaktır.

Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında, bitkisel ham yağ rafine sanayinden çıkan soap-stock, tank dibi tortu ve yağlı topraklar ile kullanılmış kızartmalık yağlar, çeşitli tesislerin yağ tutucularından çıkan yağlar ve kullanım süresi geçmiş olan bitkisel yağlar, bitkisel atık yağ olarak tanımlanmaktadır.

Ülkemizin yaklaşık 950 bin ton likit, 550 bin ton margarin, 200 bin ton civarında da yem, boya ve sabun sanayi ihtiyacı olmak üzere 1,7 milyon ton bitkisel yağ tüketimi vardır.

İlimizde Bitkisel atık yağların evsel atıklarla birlikte atılması, kanalizasyon sistemi gibi kolektör sistemlerine verilmesi veya kontrolsüz bir şekilde açık alanlara bırakılması sakıncalıdır. Bu alanlara dökülen atık yağlar kolektör sistemlerinin tıkanmasına, yeraltı sularının kirlenmesine, evsel atık su kirliliğinin ve arıtma tesisi maliyetlerinin artmasına neden olabilmektedir.

**Bitkisel yağlar**, zeytin, ayçiçeği, mısır, pamuk, soya, kanola ve aspir gibi yağlı bitki tohumlarından elde edilen yağların genel adıdır. Bitkisel yağlar gıda sanayinde sıvı ve katı formlarda kullanıldığı gibi, yem sanayi, sabun sanayi, boya sanayinde kullanılmaktadır. Ayrıca biyodizel ve biyogaz üretimi ile enerji üretiminde de kullanılabilir.

**Kullanılmış kızartmalık yağlar** Yüksek sıcaklık altında okside olmuş, tekrar kullanımı sağlık açısından uygun olmayan kızartma yağları kullanılmış kızartmalık yağ olarak adlandırılmaktadır. Kızartma işlemi, en basit olarak gıda maddesinin sıcak yağ içinde pişmesi olarak tarif edilebilir. Evsel kullanımda ise kızartmalık yağın iki defa, kısa aralıklarla kullandıktan sonra değiştirilmesi gerekmektedir. Bir defa kullanılan yağ, aradan bir süre geçtikten sonra tekrar kullanılmamalıdır.

**Bitkisel Atık Yağların Çevresel Etkileri** Atık yağlar ekotoksik özelliğe sahiptir. Çevreyi kirletmekte ve bulunduğu ortamda yaşayan canlılara zarar vermektedir. Yeraltı sularını kirletmekte, sualtı canlı varlıklarını etkilemekte, kanalizasyon sistemlerin deve atık su arıtma tesislerinde tıkanıklıklara ve kirlilik yükünün artmasına neden olarak işletim ve bakım maliyetini arttırmakta, toprağa döküldüğünde kirlenmelere neden olmaktadır. Yapılan araştırmalarda atık su kirliliğinin %25'ini kullanılmış bitkisel ve hayvansal yağların oluşturduğu bulunmuştur. Arıtılmayan atık suların içindeki bitkisel ve hayvansal atık yağlar, denizlere, göllere ve akarsulara ulaştığında suyun kirlenmesi ve sudaki oksijenin azalması sonucu; başta balıklar olmak üzere ortamdaki diğer canlılar üzerinde büyük tahribata yol açmaktadır.

Ayrıca atık bitkisel yağlar özgül ağırlıkları nedeniyle su yüzeyini bir film tabakası gibi kaplamakta ve oksijen transferini önleyerek su altı canlı varlığını olumsuz yönde etkilemektedir.

Kullanılmış yağlar lavaboya döküldüğü zaman dren sistemine sivanmakta, kanalizasyon borusu iççidarında diğer atıkların yapışmasına ve zamanla borunun daralmasına neden olmaktadır. Bu şekilde tıkanıklıklara ve taşmalara neden olarak kanalizasyon sistemine ve arıtılması gereken atık yükünü arttırarak atık su arıtma tesislerine zarar vermekte ve bakım ve işletme maliyetini arttırmaktadır. ABD'nde yapılan bir araştırmaya göre lavaboya dökülen atık yağlar, kanalizasyon sistemlerinin % 40 oranında tıkanmasına neden olmaktadır.

**Kullanılmış Kızartmalık Yağların Gıdadan Çekilme Süreci;** Dünyada 20 milyon ton civarında bitkisel ve hayvansal yağ kızartma amaçlı kullanılmaktadır. Bu miktarın büyük bir kısmı, endüstriyel işletmelerde tüketildiği halde, yağların kullanımdan çekilmesi ve geri dönüşümünün sağlanması çok kolay olmamaktadır. Çünkü hem ham halde hem de atık olarak yağ, ekonomik bir değere sahiptir ve piyasada yasal ve yasal olmayan yollardan değerlendirilme imkânı bulabilmektedir. Bu nedenle bitkisel atık yağ yönetiminde bitkisel atık yağ üreticilerinin atıklarını, Valilikten geçici depolama izni almış toplayıcı firmalara ve taşıma lisansı almış taşıyıcı firmalara vermeleri ve atık yağın Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'ndan çevre lisansı almış firmalarca geri kazanımının yapılarak standardı olan nihai ürünlere dönüşümünün sağlanması gerekmektedir. Çevre kirliliğini önlemek, çevre ve insan sağlığını korumak için oluşan bitkisel atık yağın tamamının, bitkisel atık yağ toplama sistemine dâhil edilmesi gerekmektedir. Bu amaç doğrultusunda "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği" kapsamında Büyükşehir Belediyeleri ve **Belediyelere 2008 yılından itibaren kullanılmış kızartmalık yağların hanelerden toplanması için gerekli sistemi kurmak, halkı bu konuda bilgilendirerek atık yağ toplama faaliyetlerini 2008 yılı itibariyle başlatmakla ilgili olarak görev ve yetki verilmiştir.**

**Bitkisel Atık Yağların Geri Kazanım Yöntemleri ve Kullanım Alanları;** Çevre Lisansı almış geri kazanım tesisleri tarafından toplanarak endüstride kullanılacak yarı mamul (külçe sabun, stearin, kimya sanayinde kullanılacak hammadde ve benzeri) ve ürün (sabun, biyodizel ve benzeri) elde edilmesi işlemleri olarak tanımlanmaktadır. Yönetmelikte ürün ise, bitkisel atık yağların işlenmesi ve çeşitli katkılarla karıştırılması sonucu oluşan ve standardı olan nihai madde olarak tanımlanmaktadır. Bitkisel atık yağların geri kazanımını yapacak olan firmaların Bakanlığımız tarafından lisanslandırılması gerekmektedir.

**Kızartmalık Atık Yağların Uygun Geri Kazanımı İçin Yapmamız Gerekenler;**

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), konteynir 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 Çevre ve Orman Bakanlığı'ndan 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 tutucularında tutulan yağları bu lisanslı firmaları aylık sözleşme yaparak teslim etmeleri gerekmektedir.

5. Kızartmalık atık yağ sevkiyatın da 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 gres ayırıcıları kullanın. Tutulan yağı çevre lisanslı tesislere vererek geri kazanımını sağlayın.

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

### **Bunları Biliyor muydunuz?**

\* 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,

\*Evsel atık su kirliliğinin % 25 oranında kaynağını lavaboya dökülen kullanılmış bitkisel ve hayvansal yağların 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 neden olduğunu,-Tıkanan boruların evlerde ve caddelerde kanalizasyon taşkınlarına 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 nedeni 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 nedeniyle yem ve sabun sanayinde kullanılmasının yasak olduğunu,

\*Kızartmalık atık yağların biyodizel üretiminde kullanılarak geri kazanımının sağlandığını,

Çevreye duyarlılıkları, yapacakları katkılardan dolayı tüm kurum, kuruluş, işletmelerimize ve vatandaşlarımıza teşekkür ederiz.

Ömer BOLAT  
Çevre ve Şehircilik İl Müdürü