



Aprenda armazenar e coletar o óleo usado em casa.

Atendimento Sabesp

APLICATIVO SABESP

Baixe gratuitamente o aplicativo Sabesp e tenha o atendimento em suas mãos, 24 horas por dia, 7 dias por semana. Disponível para os sistemas Android e iOS.

ATENDIMENTO VIRTUAL

Atendimento disponível 24 horas por dia, 7 dias por semana.
Agência virtual: www.sabesp.com.br

INTERIOR E LITORAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

195 – Serviços de emergência: 24h por dia, todos os dias

0800 055 0195 – Central de Atendimento e

0800 016 0195 – Para pessoas com deficiência auditiva e de fala:

- **Serviços Comerciais:** de 2ª a 6ª feira das 7h às 21h e sábado das 7h às 13h.

- **Serviços de emergência:** 24h por dia, todos os dias.

CAPITAL E REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

195 – Serviços de emergência: 24h por dia, todos os dias

0800 011 9911 - **Serviços Comerciais:** de 2ª a 6ª feira – das 7h às 21h – sábado – das 7h às 13h

0800 777 3700 – Para pessoas com deficiência auditiva e de fala: de 2ª a 6ª feira, das 8h às 18h e sábado das 7h às 13h

AGÊNCIAS DE ATENDIMENTO

Na conta, consta o endereço da agência de atendimento do seu imóvel. A relação completa dos endereços das agências de atendimento da Sabesp está disponível em nossa Agência Virtual.

OUVIDORIA SABESP

0800 055 0565 – Se não ficar satisfeito com a solução apresentada no primeiro atendimento da Sabesp, ligue para nossa Ouvidoria.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO USUÁRIO ARSESP

Para municípios regulados pela Arsesp, após 10 dias do contato com a Ouvidoria Sabesp, se o problema ainda não estiver resolvido, com o número do protocolo da Ouvidoria Sabesp em mãos, ligue **Arsesp 0800-7716883**. Verifique se o seu município é regulado pela Arsesp.



ÁGUA E ÓLEO NÃO SE MISTURAM



fevereiro 2019



Sabe aquela coxinha, frango a passarinho ou a deliciosa e crocante batata frita?

Tudo é muito saboroso, mas a gordura utilizada no preparo destes alimentos pode causar muitos problemas, principalmente se for jogada na pia ou nos ralos.

1 litro de óleo pode poluir até 25 mil litros de água. Isso porque suas substâncias não se dissolvem na água e, quando despejadas nos cursos d' água, causam descontrole do oxigênio e a morte de peixes e outras espécies. Em contato com o solo, há contaminação e mais sujeira.

- ◆ 100 milhões de litros de óleo são jogados no ralo de forma irregular todo mês no Brasil.

A contaminação pelo resíduo aumenta o custo e gasto energético, o que agrava o efeito estufa.

Ao lançar o resíduo de cozinha na pia, vaso sanitário ou ralo, o resíduo acumula-se nas paredes dos canos e retém outros materiais que passam pelo local. Estes entupimentos

demandam intenso trabalho de reparo, encarecendo a manutenção e podendo causar retorno do esgoto.

Você pode acumular o que sobrou em garrafas pets e levar aos postos de reciclagem, que dão um destino adequado ao material e evitam sérios problemas para sua casa e meio ambiente. E não se esqueça, lugar de lixo é no lixo. Evite jogar fraldas descartáveis, bitucas de cigarro, restos de alimentos, absorventes ou qualquer outro material no vaso sanitário, pias ou ralos. Toda a sujeira volta para sua casa, provoca entupimentos e traz mais prejuízos para o meio ambiente e sua família.



- ◆ Só o volume de óleo utilizado em São Paulo a cada ano pode contaminar até 850 bilhões de litros de água, segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Óleo.

Conheça o Programa de Reciclagem de Óleo de Fritura (PROL) e o ponto de coleta mais próximo de sua casa acessando Reciclagem de Óleo, pelo menu Meio Ambiente do site www.sabesp.com.br



Como armazenar e coletar o óleo usado em casa?

Após utilizar o óleo, deixe esfriar por pelo menos 30 minutos. Com a ajuda de um funil, coloque o material em uma garrafa de plástico e feche bem para evitar vazamentos, odores e insetos. Quando armazenar uma boa quantidade, leve as garrafas a um ponto de coleta.

Em 2016, equipes da Sabesp realizavam em média o equivalente a um desentupimento por quilômetro a cada dois dias em razão do despejo de resíduo de fritura no esgoto.

