

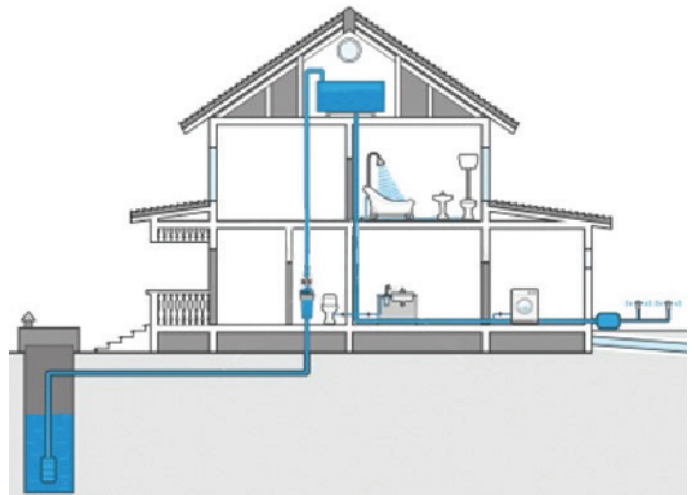
PRIPOROČILA ZA VZDRŽEVANJE HIŠNEGA VODOVODNEGA OMREŽJA

Hišno vodovodno omrežje zajema cevovod, opremo in naprave, ki so vgrajene med priključkom na sistem za oskrbo s pitno vodo in mestom uporabe pitne vode (pipe). Redno in pravilno čiščenje hišnega (sekundarnega) vodovodnega omrežja v stanovanjskih objektih je ena od osnov za preskrbo prebivalstva z zdravstveno ustrežno pitno vodo. Za minimalno in redno vzdrževanje vam kot upravljavci javnega vodovoda podajamo naslednja priporočila:

- Voda naj na vsaki pipi pred prvo uporabo tega dne teče vsaj 2 minuti (curek naj bo enakomeren, srednje moči, debelosti svinčnika) oziroma toliko časa, da se temperatura vode na pipi ustali.
- Vsaj enkrat na 14 dni je treba na vseh pipah sneti in očistiti mrežice ali druge nastavke. Čiščenje pomeni spiranje z vodo, ki teče po tem sistemu, in po potrebi odstranjevanje vodnega kamna.
- Na mestih, kjer voda v omrežju zastaja, naj se izvaja tedensko izpiranje do stabilizacije temperature vode.
- Evidentirati je treba slepe rokave in jih odstraniti. Dotlej je treba enkrat na teden spirati vodo iz slepih rokavov.

V primeru obnavljanja hišne vodovodne napeljave za vodomero ali daljše neuporabe pitne vode se lahko poveča delež bakteriološko oporečnih pitnih vod. Posledica povečanja bakteriološke oporečnosti omogoča idealne pogoje za hitrejšo rast in razvoj biofilma na cevovodnem omrežju. Pri ponovni uporabi vode se s sten cevi in z mrežic, nameščenih na izlivkah, lušči in izpira vsebina razbohotenega biofilma. V vodi so tako prisotne tudi bakterije, ki tvorijo in sestavljajo biofilm in lahko povzročajo razna želodčno-črevesna in dihalna obolenja (*Escherichia coli*, koliformne bakterije, legionela ...).

Predlagamo, da se sekundarno vodovodno in toplovodno omrežje dvakrat letno očisti tako, da se voda na vseh izlivkah izpira najmanj



30 minut. Pred izpiranjem naj se z vodovodnih pip in prh odstranijo vse mrežice, po izpiranju in pred ponovno montažo naj se mrežice tudi očistijo. Predlagamo, da se na celotnem toplovodnem sistemu v stavbi izvede tudi toplotni šok, zaradi morebitnega razvoja legionele. Toplotni šok naj bo izveden tako, da bo temperatura vode na najnižji izlivki vsaj 65 °C.

Čiščenje vodovodnega omrežja v stavbi, glavnega in stranskega cevovoda in še posebej mrtvih krakov vodovodnega omrežja (kar je ves toplovodni sistem, posebno grelna telesa, kot so grelniki), kjer je gibanje vode minimalno, bi bilo treba opravljati najmanj enkrat letno. S takim ravnanjem preprečimo tvorbo bakterijskih biofilmov v notranjosti cevovodov.

Več informacij si lahko pogledate na www.ibled.si ali www.nijz.si.

KOMPOSTIRANJE V KOMPOSTNIKU NA DOMAČEM VRTU

Za pomoč pri kompostiranju si preberite praktično brošuro Kompostiranje, v kateri so povzete najpomembnejše informacije o tehniki in procesu kompostiranja ter postavitvi hišnega kompostnika. Pri tem opravilu vam bo z veseljem pomagal Vrtnar Črvek, ki h kompostiranju vabi tudi otroke.



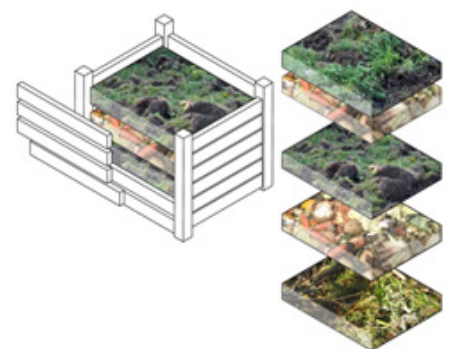
Za uspešno kompostiranje na domačem vrtu, kjer za to seveda obstajajo možnosti in želje, potrebujete zeleni vrtni odpad in biološke kuhinjske odpadke.

Pri kompostiranju bioloških kuhinjskih odpadkov na domačem vrtu se postavlja

vprašanje kompostiranja ostankov hrane (predvsem mesa, mastne hrane, kosti) in kompostiranja citrusov (pomaranče, limone, banane), ki resda privabljajo škodljivce, a veliko pripomorejo h kakovosti komposta.

Zakaj kompostirati?

- za izboljšanje sestave prsti,
- za boljše zadrževanje vlage,
- za boljše prezračevanje tal,
- za večjo akumulacijo toplote,
- za pridelavo zdravih rastlin s plodovi polnejšega okusa.



Več o tej zanimivi temi preberite v brošuri Kompostiranje ali na naši spletni strani

KONTAKTNE ŠTEVILKE INFRASTRUKTURE BLED d.o.o.:

- informacije, reklamacije in sporočanje stanja vodomera: 04/578 05 35
- pokopališka in pogrebna dejavnost: 04/578 05 33
- tajništvo: 04/578 05 34
- dežurna služba vodovod: 031/657 423
- pogrebna služba: 041/65 59 87 (Anton Novak pogrebne storitve d.o.o.)

PREJEM RAČUNOV NA MOBILNI TELEFON V HAL MBILLS

Račune podjetja Infrastruktura Bled d.o.o. je zdaj mogoče prejemati na pametni telefon. Slovensko aplikacijo Hal mBills si brezplačno prenesete s tržnice aplikacij (App Store ali Google Play) in že naslednji mesec račun plačate preprosteje.

Zakaj izbrati Hal mBills?

- račun prispe neposredno na telefon, kjer koli ste,
- prihranek, saj plačilo računa znaša le 25 centov,
- ekološka rešitev, ker se izognete tiskanim računom,
- varnost zagotovljena z licenco Banke Slovenije ne glede na to, pri kateri banki imate odprt račun.

Za več informacij pokličite na številko 01 200 33 69 ali pa obiščite www.mbills.si.



ZMANJŠAJMO KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE

Zadnji podatki za Slovenijo so pokazali, da vsako leto zavržemo 170.000 ton hrane, kar je približno 82 kilogramov na prebivalca. To pomeni, da zavržemo tretjino vse kupljene oziroma pripravljene hrane, kar ni zgolj obremenjujoče za okolje, ampak tudi za naše denarnice. Raziskava Evropske komisije je namreč pokazala, da v povprečnem evropskem gospodinjstvu na tak način vržemo stran 250 evrov na leto.

ZAKAJ ZAVRŽEMO TOLIKO HRANE?

- Ker naenkrat kupimo preveč hitro pokvarljivih živil (npr. sadja in zelenjave).
- Ker ne znamo načrtovati obrokov glede na to, katera živila je treba porabiti prej.
- Ker kupujemo prevelike količine hrane, še posebej v okviru posebnih ponudb.
- Ker na mnoga živila pozabimo in jih čez čas neužitna najdemo v hladilniku, zamrzovalni omari ...
- Ker smo zelo občutljivi na higieno živil in datume na označenih živilih.
- Ker pripravimo prevelike količine hrane.
- Ker ostankov jedi ne znamo znova uporabiti.
- Zaradi splošnega, kulturno pogojenega odnosa do hrane.

KAKO LAHKO SPREMENIMO SVOJ ODNOS IN ZMANJŠAMO KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE?

- Načrtujte svoje nakupe. Preverite, katere sestavine že imate doma, nato napišite seznam živil, ki jih še potrebujete. Kupujte nepakirano sadje in zelenjavo, saj tako lahko kupite ravno toliko, kolikor potrebujete.
- Preverite datume. Če živila ne potrebujete takoj, izberite raje živilo z daljšim datumom uporabe ali pa ga



kupite, ko ga boste res potrebovali. Živilski izdelki so varni za uporabo tudi po datumu, navedenem ob oznaki »uporabno najmanj do«.

- Poskrbite za ustrezno vzdrževanje hladilnika. Preverite tesnila in temperaturo hladilnika. Da bi hrana dolgo ostala sveža, jo je treba shranjevati na temperaturi od 1 do 5 °C.

- Poskrbite za red v hladilniku. Novo kupljene izdelke postavite zadaj, izdelke, ki so že v hladilniku, pa premestite naprej. S pravilnim zlaganjem hrane vam tiste s pretečenim rokom uporabe ne bo treba metati proč.
- Uporabite ostanke hrane; lahko za malico ali večerjo naslednji dan ali jih zamrznete. Iz sadja lahko naredite sok ali sladico, iz manj sveže zelenjave pa lahko pripravite juho. Tudi kulinarčni portali in forumi ponujajo obilo idej, kako porabiti kuhane testenine, krompir ipd.
- Hrano zamrznite; odvečne obroke lahko zamrznete in jih uporabite takrat, ko nimate časa, da bi pripravili celoten obrok, ali ste preveč utrujeni, da bi kaj skuhal. Enako lahko storite z večjo količino kruha, mesa ali zelenjave.

Sliki: www.ekosola.si, ebm.si.

