

Niniejsza karta bezpieczeństwa powstała w oparciu o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR). Celem jest ochrona użytkowników przed potencjalnymi zagrożeniami wynikającymi z nieodpowiedniego użytkowania chlebaków. Ostrzeżenia są sformułowane w sposób prosty i zrozumiały, dostępny dla szerokiego grona odbiorców, w tym osób starszych oraz osób z ograniczeniami ruchowymi.

## **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania CHLEBAKÓW**

### **Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:**

#### **1. Ogólne środki bezpieczeństwa**

- Chlebaka używaj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem – do przechowywania pieczywa i produktów zbożowych w warunkach domowych.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj chlebak ciepłą wodą z łagodnym detergentem i dokładnie wysusz – usuwa to ewentualne pozostałości z produkcji i transportu.
- Upewnij się, że chlebak jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.
- Nie przechowuj w chlebaku produktów innych niż pieczywo i produkty zbożowe – nie jest on przeznaczony do przechowywania surowego mięsa, ryb, nawozów chemicznych ani innych substancji.
- Nie używaj chlebaka jako pojemnika na inne przedmioty (np. narzędzia, śmieci) – może to prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

#### **2. Bezpieczeństwo materiałów kontaktujących się z żywnością**

- Upewnij się, że chlebak posiada certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 – szczególnie dotyczy to modeli z tworzywa sztucznego, metalu i drewna.
- Chlebaki plastikowe powinny być wykonane z materiałów wolnych od BPA (bisfenol A) i innych szkodliwych plastyfikatorów – sprawdź oznaczenia producenta.
- Chlebaki metalowe (np. ze stali, ocynkowane, lakierowane) powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością – metalowe powłoki i farby niecertyfikowane mogą uwalniać szkodliwe substancje do przechowywanego pieczywa.
- Chlebaki drewniane powinny być wykonane z drewna nielakierowanego lub pokrytego olejami bezpiecznymi dla żywności – sprawdź, czy drewno nie jest impregnowane środkami chemicznymi nieodpowiednimi dla żywności.
- Chlebaki bambusowe lub z materiałów naturalnych powinny być certyfikowane jako bezpieczne do kontaktu z żywnością – niekontrolowany bambus może zawierać substancje biobójcze.
- Nie używaj chlebaka, jeśli powłoka wewnętrzna jest zarysowana, łuszcząca się lub odchodząca – cząstki powłoki mogą zanieczyszczać pieczywo.

#### **3. Zagrożenia mikrobiologiczne - pleśń i bakterie**

- **OSTRZEŻENIE:** Chlebak jest miejscem szczególnie narażonym na rozwój pleśni i bakterii – regularne czyszczenie jest kluczowe dla bezpieczeństwa przechowywanego pieczywa.
- Regularnie – co najmniej raz w tygodniu – czyść i dezynfekuj wnętrze chlebaka: usuń okruszki, wytrzyj wnętrze wilgotną ściereczką z łagodnym detergentem lub roztworem octu (stosunek 1:1 z wodą), a następnie dokładnie wysusz.

- Nie przechowuj chleba w chlebaku, jeśli jest on wilgotny lub zanieczyszczony – wilgoć w zamkniętej przestrzeni sprzyja bardzo szybkiemu rozwojowi pleśni.
- Przed włożeniem świeżego chleba do chlebaka upewnij się, że chleb całkowicie ostygł – wkładanie gorącego pieczywa powoduje skraplanie się pary wodnej wewnątrz chlebaka i sprzyja pleśnieniu.
- Nie przechowuj w chlebaku pieczywa, które wykazuje oznaki pleśni – nawet jeśli pleśń jest widoczna tylko na części, zarodniki mogą znajdować się w całym kawałku; wyrzuć całe pieczywo.
- Jeśli wewnątrz chlebaka pojawia się pleśń, przeprowadź gruntowne czyszczenie: umyj cały chlebak gorącą wodą z detergentem, następnie zetrzyj roztworem octu lub sody oczyszczonej i dokładnie wysusz na słońcu lub w ciepłym miejscu.
- Regularnie wycieraj okruszki z chlebaka po każdym użyciu – okruszki są pożywką dla bakterii i pleśni.

#### **4. Prawidłowe przechowywanie pieczywa**

- Przechowuj chleb w chlebaku w temperaturze pokojowej (15–25°C) i z dala od bezpośredniego słońca i źródeł ciepła – wysoka temperatura przyspiesza pleśnienie.
- Nie przechowuj chleba w szczelnie zamkniętym, nieprzewiewnym chlebaku przez bardzo długi czas – chleb potrzebuje minimalnej cyrkulacji powietrza, aby nie butwieć.
- Włóż chleb do chlebaka w oryginalnym opakowaniu lub luźno owinięty w ściereczkę lnianą lub bawełnianą – zapobiega to nadmiernemu wysychaniu i jednocześnie umożliwia minimalną cyrkulację powietrza.
- Nie przechowuj w lodówce chleba przeznaczonego do spożycia w ciągu 2–3 dni – lodówka przyspiesza retrogradację skrobi i powoduje szybsze czerstwienie chleba (wyjątkiem jest bardzo gorący i wilgotny klimat).
- Chleb tostowy i chleb zapakowany fabrycznie można przechowywać w chlebaku w oryginalnym opakowaniu – zawiera ono środki konserwujące spowalniające pleśnienie.
- Chleby na zakwasie i chleby rzemieślnicze bez konserwantów psują się szybciej – przechowuj je nie dłużej niż 2–4 dni; resztę zamroź.

#### **5. Zagrożenia związane z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi**

- Jeśli w domu są osoby z alergią na gluten (celiakia) lub nietolerancją glutenu, nie przechowuj pieczywa bezglutenowego i tradycyjnego w tym samym chlebaku – okruszki i zarodniki zawierające gluten mogą zanieczyszczać pieczywo bezglutenowe.
- Jeśli w domu są osoby z alergiami pokarmowymi (orzechy, sezam, nasiona), sprawdź, czy pieczywo przechowywane w chlebaku nie zawiera tych alergenów – okruszki mogą stanowić zagrożenie dla alergików.
- Regularnie czyść chlebak z resztek pieczywa i okruszków, jeśli używa go większa rodzina z różnych diet – zapobiega to krzyżowemu zanieczyszczeniu alergenami.

#### **6. Bezpieczeństwo mechaniczne - pokrywka i zamknięcie**

- Regularnie sprawdzaj stan pokrywki, zawiasów, zamknięcia i uchwytów chlebaka – poluzowane zawiasy mogą spowodować nagły upadek pokrywki i zranienie rąk lub palców.
- Nie stosuj nadmiernej siły przy otwieraniu lub zamykaniu chlebaka – może to spowodować uszkodzenie zawiasów lub zamknięcia.
- Chlebaki metalowe z ostrymi krawędziami po uszkodzeniu lub korozji mogą powodować skaleczenia – sprawdź regularnie stan krawędzi i natychmiast wycofaj z użycia uszkodzone modele.
- Nie ustawiaj chlebaka na niestabilnych powierzchniach – może spaść i spowodować skaleczenie lub uszkodzenie.

- Trzymaj chlebaki z ostro zakończonymi ozdobami lub elementami dekoracyjnymi poza zasięgiem małych dzieci.

## **7. Kompatybilność z materiałami i środowisko przechowywania**

- Nie ustawiaj chlebaka w pobliżu źródeł ciepła (kuchenka, grzejnik, bezpośrednie słońce) – wysoka temperatura przyspiesza psucie się pieczywa i może degradować plastikowe lub lakierowane elementy chlebaka.
- Nie ustawiaj chlebaka w wilgotnych miejscach (np. przy zlewie, nad zmywarką) – wilgoć z zewnątrz dostająca się do chlebaka sprzyja pleśnieniu pieczywa.
- Chlebaki drewniane nie powinny być narażone na długotrwały kontakt z wodą – może to powodować pęknięcia, odkształcenia i rozwój pleśni w drewnie.
- Chlebaki metalowe przechowuj z dala od wilgoci – stal i inne metale mogą korodować przy długotrwałym kontakcie z wilgocią, co może prowadzić do zanieczyszczenia pieczywa.

## **8. Czyszczenie i konserwacja**

- Czyść chlebak regularnie – co najmniej raz w tygodniu lub każdorazowo po stwierdzeniu pleśni lub nieprzyjemnego zapachu.
- Do czyszczenia używaj łagodnych środków – ciepła woda z detergentem, roztwór octu (1:1 z wodą) lub roztwór sody oczyszczonej; agresywne środki chemiczne mogą pozostawiać resztki wchłanianie przez pieczywo.
- Chlebaki drewniane czyść wilgotną ściereczką – nie zanurzaj ich w wodzie i nie myj w zmywarce; nadmiar wody może powodować pękanie i odkształcenie drewna.
- Chlebaki metalowe i plastikowe możesz myć w zmywarce, jeśli producent to dopuszcza; po myciu dokładnie wysusz przed użyciem.
- Po umyciu zawsze dokładnie wysusz chlebak – wilgotny chlebak przechowywany z pieczywem jest idealnym środowiskiem dla pleśni.
- Drewniane chlebaki można co jakiś czas natrzeć olejem mineralnym lub olejem do drewna dopuszczonym do kontaktu z żywnością – zapobiega to wysychaniu i pękaniu drewna.

## **9. Przechowywanie chlebaka**

- Przechowuj chlebak w suchym, przewiewnym miejscu, z dala od wilgoci i źródeł ciepła.
- Gdy chlebak nie jest używany przez dłuższy czas (np. w czasie urlopu), całkowicie opróżnij go, dokładnie wyczyść i pozostaw uchylony, aby umożliwić cyrkulację powietrza i zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.
- Nie przechowuj chlebaka w szczelnie zamkniętej szafce bez dostępu powietrza – sprzyja to powstawaniu pleśni wewnątrz pustego pojemnika.

## **10. Utylizacja**

- Drewniane chlebaki oddaj do zbioru drewna lub punktu recyklingu, jeśli są w dobrym stanie – mogą być ponownie użyte.
- Metalowe chlebaki oddaj do zbiórki metali lub punktu recyklingu.
- Plastikowe chlebaki segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu tworzyw sztucznych.
- Chlebaki z wieloma materiałami (np. metal + plastik + drewno) rozłóż na części przed segregacją, jeśli to możliwe – segreguj każdy materiał osobno.

## **11. Ostrzeżenia dla szczególnych grup użytkowników**

- Osoby z celiakią lub nietolerancją glutenu powinny używać oddzielnego chlebaka wyłącznie do pieczywa bezglutenowego – krzyżowe zanieczyszczenie glutenem może powodować poważne dolegliwości zdrowotne.

- Osoby z alergiami pokarmowymi powinny dbać o to, aby chlebak nie był źródłem krzyżowego zanieczyszczenia alergenami z okruszków pieczywa zawierającego orzechy, sezam, nasiona i inne alergeny.
- Osoby z obniżoną odpornością (np. po chemioterapii, w ciąży, niemowlęta) powinny szczególnie dbać o higienę chlebaka – pleśń w chlebaku może być dla nich szczególnie niebezpieczna.
- Rodziny z małymi dziećmi powinny zwrócić uwagę na położenie chlebaka – dzieci mogą sięgać do chlebaka i dotykać pieczywa brudnymi rękami lub wkładać do ust małe kawałki, które mogą być zagrożeniem zadławienia.
- Jeśli po zjedzeniu pieczywa przechowywanego w chlebaku pojawiają się objawy zatrucia pokarmowego (nudności, biegunka, wymioty) – nie spożywaj dalej pieczywa z tego chlebaka i wyczyść go gruntownie; skonsultuj się z lekarzem.

### **Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń**

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzeń ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Ignorowanie zaleceń może prowadzić do poważnych zagrożeń zdrowotnych i materialnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swoich bliskich.