

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 noży kuchennych. 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 NOŻY KUCHENNYCH

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:

1. Ogólne środki bezpieczeństwa

- Noże kuchennych używaj wyłącznie do krojenia, siekania i przygotowania żywności zgodnie z ich przeznaczeniem i instrukcją producenta.
- Przed pierwszym użyciem sprawdź nóż pod kątem uszkodzeń – poluzowana rękojeść, pęknięcia ostrza lub uszkodzona nitka mogą prowadzić do utraty kontroli nad nożem podczas krojenia.
- Noże kuchenne są wyjątkowo ostrymi narzędziami i muszą być traktowane z najwyższą ostrożnością przez cały czas – nawet chwilowa nieuwaga może skutkować poważnym skaleczeniem.
- Noże kuchenne przechowuj poza zasięgiem dzieci – w bloku na noże, na magnetycznej listwie lub w dedykowanej szufladzie z zabezpieczeniem.
- Nie używaj tego samego noża do żywności i do innych celów (np. otwierania opakowań, cięcia sznurka) – zwiększa to ryzyko zanieczyszczenia żywności i nieprzewidywalnego zachowania noża.

2. Zagrożenia mechaniczne - ostrze

- **OSTRZEŻENIE:** Ostrze noża kuchennego jest bardzo ostre i może powodować głębokie skaleczenia nawet przy lekkim kontakcie – zawsze trzymaj palce i dłonie z dala od krawędzi tnącej.
- Nigdy nie chwytaj upadającego noża – pozwól mu spaść na podłogę i dopiero wtedy go podnieś; odruchowe łapanie ostrego noża grozi głębokim skaleczeniem dłoni lub palców.
- Nigdy nie kieruj ostrza noża w stronę własnego ciała, twarzy ani innych osób.
- Nie gestykuluj nożem ani nie noś go w dłoni ostrzem do przodu podczas rozmowy lub chodzenia.
- Nie wkładaj noży do zlewu wypełnionego wodą z mydłem – niewidoczne ostrze może spowodować głębokie skaleczenie przy sięganiu do zlewu.
- Nigdy nie próbuj złapać noża, który ześlizgnął się z deski do krojenia – cofnij ręce i pozwól mu spaść.

3. Prawidłowa technika krojenia

- Zawsze krój na stabilnej, nieruchomej desce do krojenia – krojenie na śliskich, niestabilnych podłożach (talerz, szklana miska, mokry blat) grozi ześlizgnięciem się noża.
- Umieść pod deską do krojenia wilgotny ręcznik lub antypoślizgową matę – zapobiega to przesuwaniu się deski podczas krojenia.
- Używaj techniki szponu (claw grip) przy trzymaniu krojonego produktu – zegnij palce tak, aby opuszki palców były schowane za stawami, a nóż ślizgał się po zgięciu palców; jest to najważniejsza technika bezpiecznego krojenia.
- Krój od siebie, trzymając nóż pewnym uchwytem i utrzymując kontrolę nad kierunkiem ostrza przez cały czas krojenia.

- Nie odrywaj wzroku od noża i krojonego produktu podczas pracy – chwilowa nieuwaga jest najczęstszą przyczyną skaleczenia w kuchni.
- Dostosuj rozmiar i typ noża do krojonego produktu – używaj noża szefa kuchni do większości zadań, noża do chleba do pieczywa, a noża do obierania do małych produktów.
- Nie próbuj kroić produktów zbyt twardych dla danego noża – wymuszanie cięcia twardych produktów może spowodować ześlizgnięcie się noża.
- Nie krój z jedną ręką na desce – zawsze stabilizuj krojony produkt i deskę do krojenia drugą ręką, używając techniki szponu.

4. Bezpieczne użycie noża względem różnych produktów

- Przy krojeniu okrągłych lub śliskich produktów (cebula, ziemniaki, owoce cytrusowe) najpierw odetnij płaski plasterk od spodu, aby stworzyć stabilną podstawę – zapobiega to toczeniu się produktu podczas krojenia.
- Przy filetowaniu ryb i krojeniu mięsa trzymaj produkt stabilnie i krój powoli, kontrolując każdy ruch ostrza.
- Nie próbuj kroić całkowicie zamrożonych produktów – rozmroź je przed krojeniem lub użyj piły do mięsa; krojenie zamrożonych produktów nożem grozi ześlizgnięciem się ostrza i poważnym skaleczeniem.
- Przy krojeniu chleba używaj noża do chleba z ząbkowanym ostrzem – nóż gładki może się ześlizgnąć ze skórki i spowodować skaleczenie.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy otwieraniu twardych łupin (np. kokos, dynia) – użyj odpowiedniego noża lub specjalistycznego narzędzia; ześlizgnięcie się noża przy twardej powierzchni grozi poważnym skaleczeniem.

5. Bezpieczne przekazywanie i przenoszenie noży

- Nigdy nie podawaj noża innej osobie trzymając go za ostrze – zawsze podawaj uchwytem ku przodowi, poczekaj aż osoba pewnie chwyci rękojeść, zanim puścisz nóż.
- Przy przenoszeniu noża trzymaj go ostrzem skierowanym ku podłodze, wzdłuż nogi, uchwytem skierowanym do góry – nigdy nie noś noża poziomo ani ostrzem do przodu.
- Przy przenoszeniu noży na dłuższą odległość używaj futerału lub specjalnego etui ochronnego.
- Nie zostawiaj noży na krawędzi blatu kuchennego – mogą ześlizgnąć się i spaść na stopę lub spowodować skaleczenie przy przypadkowym dotknięciu.

6. Ostrzenie i konserwacja noży

- Regularnie ostrz noże – tępy nóż jest paradoksalnie bardziej niebezpieczny niż ostry, ponieważ wymaga większego nacisku podczas krojenia, co zwiększa ryzyko ześlizgnięcia się.
- Przy ostrzeniu na osetce lub kamieniu do ostrzenia prowadź ostrze pod stałym kątem (zazwyczaj 15–20 stopni dla europejskich noży, 10–15 stopni dla japońskich) od siebie i od dala od palców.
- Przy użyciu ostrzałki (musat) trzymaj ją pionowo i prowadź nóż od góry ku dołowi, utrzymując stały kąt – nigdy nie ostrz noża w kierunku ku sobie.
- Po ostrzeniu usuń delikatnie zadziory z ostrza miękką ściereczką – zadziory mogą powodować skaleczenia podczas mycia.
- Regularnie sprawdzaj stan rękojeści – poluzowane nity, pęknięcia lub wygięcia rękojeści mogą prowadzić do niekontrolowanego ruchu noża; napraw lub wymień nóż, jeśli rękojeść jest niestabilna.

7. Bezpieczne mycie noży

- Myj noże ręcznie, bezpośrednio po użyciu, ciepłą wodą z detergentem – nie zostawiaj noży w zlewie z innymi naczyniami ani w wodzie z mydłem.

- Nigdy nie wkładaj noży kuchennych do zmywarki, jeśli producent tego nie dopuszcza – wysoka temperatura i agresywne środki mogą uszkodzić ostrze, utlenić stal i zniszczyć drewniane rękojeści.
- Przy myciu noża trzymaj go za rękojeść i myj ostrze ruchami od tyłu do krawędzi tnącej gąbką lub ściereczką – zmniejsza to ryzyko skaleczenia.
- Po umyciu natychmiast wysusz nóż suchą ściereczką – zostawianie mokrego noża sprzyja korozji ostrza i uszkodzeniu rękojeści (szczególnie drewnianej).
- Trzymaj nóż za rękojeść podczas wycierania – nigdy nie wycieraj ostrza ściereczką owijając ją wokół ostrza (grozi to głębokim skaleczeniem przez ścierkę).

8. Przechowywanie noży

- Przechowuj noże na magnetycznej listwie, w bloku na noże lub w indywidualnych osłonach ostrza – nigdy nie przechowuj luzem w szufladzie z innymi przyborami kuchennymi (sięganie do szuflady grozi poważnym skaleczeniem).
- Jeśli przechowujesz noże w szufladzie, używaj dedykowanego organizera na noże lub indywidualnych osłon na ostrza.
- Blok na noże regularnie czyść i dezynfekuj – wewnątrz bloków mogą gromadzić się resztki żywności i bakterie.
- Nie przechowuj noży w miejscach dostępnych dla dzieci – najlepiej na wysokiej listwie magnetycznej lub w zamykającej się szufladzie z blokadą.

9. Higiena i bezpieczeństwo żywności

- Używaj oddzielnych desek do krojenia i noży dla surowego mięsa, surowego drobiu, ryb i warzyw/owoców – zapobiega to krzyżowemu zanieczyszczeniu żywności bakteriami.
- Po krojeniu surowego mięsa lub drobiu dokładnie umyj nóż i deskę gorącą wodą z detergentem przed użyciem do innego produktu.
- Nie używaj noży z rdzą na ostrzu do krojenia żywności – rdza może zanieczyszczać jedzenie.
- Regularnie dezynfekuj uchwyty noży – szczególnie przy uchwycie z drewna, które może wchłaniać bakterie; używaj roztworu octu lub specjalistycznego środka do dezynfekcji przyborów kuchennych.

10. Pierwsza pomoc przy skaleczeniu

- W przypadku skaleczenia nożem kuchennym natychmiast przemyj ranę czystą, bieżącą wodą przez kilka minut i uciśnij czystą ściereczką lub gazą, aby zatamować krwawienie.
- Głębokie skaleczenia lub rany, które nie przestają krwawić po 10–15 minutach ucisku, wymagają natychmiastowej pomocy medycznej – jedź na izbę przyjęć lub wezwij pomoc.
- Przy skaleczeniu w okolicach ścięgien, nerwów lub naczyń krwionośnych (nadgarstek, dłoń, palce) niezwłocznie udaj się do szpitalnego oddziału ratunkowego – uszkodzenia tych struktur wymagają specjalistycznego leczenia chirurgicznego.
- Trzymaj apteczkę pierwszej pomocy w pobliżu miejsca pracy w kuchni – przyda się plaster, gaza, bandaż i środek dezynfekujący.

11. Utylizacja

- Zużyte lub uszkodzone noże kuchenne z metalowymi ostrzami oddaj do zbiórki metali.
- Przed wyrzuceniem noża zabezpiecz ostrze – owiń je kilkoma warstwami gazety, tektury lub taśmy, aby zapobiec skaleczeniom osób zajmujących się odpadami.
- Uchwyty drewniane, plastikowe i kompozytowe segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.
- Ceramiczne ostrza noży utylizuj jako szkło lub ceramikę – sprawdź lokalne przepisy.

12. Ostrzeżenia dla szczególnych grup użytkowników

- Dzieci poniżej 12 lat nie powinny używać ostrych noży kuchennych bez bezpośredniego nadzoru osoby dorosłej i odpowiedniego instruktażu techniki szponu.
- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi, drżeniem rąk lub problemami ze wzrokiem powinny zachować szczególną ostrożność – rozważ stosowanie noży z ergonomiczną rękojęcią i zabezpieczeniem przed ześlizgnięciem się palców (bolec lub ogranicznik).
- Osoby z zaburzeniami koagulacji krwi (hemofilia, leki rozrzedzające krew) powinny zachować wyjątkową ostrożność – nawet niewielkie skaleczenie może powodować trudne do opanowania krwawienie; miej zawsze pod ręką apteczkę.
- Osoby leworęczne powinny używać noży przeznaczonych dla leworęcznych lub noży obustronnych – użycie noża jednostronnie szlifowanego (np. noże japońskie) przez leworęcznego może powodować nieoczekiwane zachowanie ostrza.
- Osoby z chorobami neurologicznymi wpływającymi na kontrolę ruchów powinny korzystać z noży kuchennych z pomocą lub nadzorem innej osoby.

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.