

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 pojemników na żywność. 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 POJEMNIKÓW NA ŻYWNOSĆ

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:

1. Ogólne środki bezpieczeństwa

- Pojemnika na żywność używaj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem oraz zgodnie z instrukcjami dostarczonymi przez producenta.
- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z oznaczeniami na pojemniku lub opakowaniu – zwróć uwagę na symbole dopuszczające lub wykluczające użycie w kuchenke mikrofalowej, zamrażarce, zmywarce lub kontakt z gorącą żywnością.
- Używaj wyłącznie pojemników oznaczonych jako przeznaczone do kontaktu z żywnością (symbol kieliszka i widelca lub zapis "food grade") – pojemniki nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością mogą uwalniać do niej szkodliwe substancje chemiczne.
- Trzymaj drobne elementy (małe pojemniki, pokrywki, uszczelki) poza zasięgiem dzieci – stanowią zagrożenie zadławieniem.
- Nie używaj pojemników uszkodzonych, popękanych, odbarwionych lub wykazujących nieprzyjemny zapach – mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności.

2. Zagrożenia związane z materiałem pojemnika

- Pojemniki plastikowe: używaj wyłącznie plastiku oznaczonego jako bezpieczny do kontaktu z żywnością. Unikaj podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych nieoznaczonych symbolem mikrofalówki – może to powodować uwalnianie szkodliwych substancji chemicznych (np. BPA, ftalanów) do żywności.
- Pojemniki szklane: zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania – szkło może pęknąć pod wpływem nagłej zmiany temperatury (szok termiczny). Nie wstawiaj zimnego szklanego pojemnika bezpośrednio do gorącego piekarnika ani nie zalewaj lodowatą wodą rozgrzanego pojemnika.
- Pojemniki ze stali nierdzewnej: nie używaj ich w kuchenke mikrofalowej – metal powoduje iskrzenie i może uszkodzić urządzenie oraz stanowić zagrożenie pożarowe.
- Pojemniki z aluminium: nie przechowuj w nich kwaśnych ani słonych potraw przez dłuższy czas – kwasy i sól mogą powodować korozję aluminium i przenikanie jego jonów do żywności.
- Nie używaj pojemników z nieoznaczonego lub nieznanego plastiku do przechowywania ani podgrzewania żywności – brak oznaczenia producenta nie gwarantuje bezpieczeństwa materiału.

3. Zagrożenia termiczne - mikrofalówka, piekarnik, zamrażarka

- Przed podgrzaniem żywności w kuchenke mikrofalowej upewnij się, że pojemnik jest oznaczony symbolem mikrofalówki – użycie nieodpowiedniego pojemnika grozi jego stopieniem, uszkodzeniem kuchenki lub pożarem.

- Nie podgrzewaj w mikrofalówce pojemników z metalowymi elementami (np. metalowe klamry, zamknięcia, wkładki) – nawet niewielka ilość metalu może powodować iskrzenie.
- Podgrzewając żywność w pojemniku plastikowym w mikrofalówce, zdejmij lub rozluźnij pokrywkę – zamknięty szczelnie pojemnik może ulec deformacji lub gwałtownemu otwarciu pod wpływem ciśnienia pary.
- Nie wstawiaj pojemników plastikowych do piekarnika, jeśli nie są wyraźnie do tego przeznaczone – większość plastiku nie wytrzymuje temperatur piekarnikowych i może się stopić lub zapalić.
- Przed włożeniem pojemnika do zamrażarki upewnij się, że jest on do tego przeznaczony – nie wszystkie materiały (zwłaszcza szkło) wytrzymują temperatury poniżej 0°C; zamarzająca żywność zwiększa swoją objętość i może rozsadzić pojemnik.
- Nie napełniaj pojemników przeznaczonych do zamrażania po brzeg – zostaw ok. 10% wolnego miejsca na rozszerzanie się zamrażanej zawartości.
- Po wyjęciu pojemnika z zamrażarki lub lodówki odczekaj chwilę przed otwarciem – nagłe otwieranie może spowodować uwolnienie pary lub chłapnięcie zawartością.

4. Bezpieczeństwo żywności i przechowywanie

- Nie przechowuj żywności w pojemniku przez czas dłuższy niż zalecany – nawet szczelnie zamknięty pojemnik nie zastępuje prawidłowych warunków chłodniczych i nie hamuje nieograniczonego rozwoju drobnoustrojów.
- Nie przechowuj gorącej żywności w szczelnie zamkniętym pojemniku plastikowym – para wodna i ciepło przyspieszają migrację substancji chemicznych z plastiku do żywności; przed zamknięciem ostudź żywność.
- Nie używaj tego samego pojemnika bez umycia do przechowywania różnych rodzajów żywności – szczególnie po surowym mięsie, rybach lub jajach, gdzie ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego jest wysokie.
- Przechowuj pojemniki z żywnością z dala od środków chemicznych, detergentów i innych substancji mogących zanieczyszczać żywność.
- Regularnie sprawdzaj daty przydatności do spożycia przechowywanej żywności – pojemnik nie przedłuża daty ważności produktu.

5. Zagrożenia mechaniczne

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania szklanych pojemników – stłuczone szkło powoduje ostre krawędzie grożące poważnym skaleczeniem. W razie stłuczenia zachowaj ostrożność przy zbieraniu odłamków i używaj rękawic ochronnych.
- Nie używaj pojemników szklanych z widocznymi rysami, pęknięciami ani odprysniętymi krawędziami – osłabione szkło może nieoczekiwanie pęknąć, szczególnie pod wpływem temperatury lub nacisku.
- Nie upuszczaj pojemników szklanych ani ceramicznych na twarde powierzchnie – uderzenie może spowodować pęknięcie niewidoczne gołym okiem, które ujawni się dopiero podczas dalszego użytkowania.
- Nie stosuj nadmiernej siły przy otwieraniu lub zamykaniu szczelnych pokrywek – grozi to uszkodzeniem mechanizmu zamknięcia lub nagłym gwałtownym otwarciem pojemnika pod ciśnieniem.
- Metalowe krawędzie pojemników ze stali nierdzewnej lub aluminium mogą być ostre – zachowaj ostrożność podczas mycia i wkładania do zmywarki.

6. Higiena i czyszczenie

- Myj pojemniki na żywność po każdym użyciu – ciepłą wodą z detergentem lub w zmywarce, jeśli producent to dopuszcza. Resztki żywności są pożywką dla bakterii i pleśni.

- Przed użyciem zmywarki sprawdź oznaczenie na pojemniku – pojemniki nieoznaczone jako zmywarko-odporne mogą ulec deformacji, odbarwieniu lub utracie właściwości uszczelniających pod wpływem gorącej wody i detergentów zmywarkowych.
- Zwracaj szczególną uwagę na czyszczenie uszczelki i rowków w pokrywkach – są to miejsca, gdzie najłatwiej gromadzą się bakterie i pleśń, trudne do usunięcia przy powierzchniowym myciu.
- Nie używaj szorstkich zmywaków ani ściernych środków czyszczących do mycia pojemników plastikowych – zarysowania powierzchni ułatwiają gromadzenie się bakterii i przyspieszają degradację materiału.
- Nie stosuj wybielaczy ani agresywnych środków chemicznych do czyszczenia pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością – pozostałości chemiczne mogą przenikać do przechowywanej żywności.
- Po umyciu dokładnie wysusz pojemniki przed zamknięciem i odłożeniem – wilgoć zamknięta w pojemniku sprzyja rozwojowi pleśni i bakterii.

7. Konserwacja i przechowywanie pojemników

- Przechowuj pojemniki w czystym, suchym miejscu, z dala od bezpośredniego działania promieni słonecznych – długotrwałe nasłonecznienie może powodować degradację plastiku i uwalnianie szkodliwych substancji.
- Nie przechowuj pustych pojemników z szczelnie zamkniętymi pokrywkami przez długi czas – może to powodować powstawanie nieprzyjemnych zapachów wewnątrz pojemnika.
- Regularnie wymieniaj pojemniki plastikowe, które uległy przebarwieniu, zarysowaniu lub wykazują trwały nieprzyjemny zapach – są oznaką degradacji materiału i mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności.
- Wymień uszczelki i pokrywkę, jeśli uległy deformacji lub nie zapewniają już szczelnego zamknięcia – uszkodzone uszczelki nie chronią żywności przed zanieczyszczeniem ani nie zapobiegają wyciekom.

8. Ostrzeżenia dotyczące szczególnych grup użytkowników

- Osoby starsze oraz z ograniczeniami ruchowymi lub wzrokowymi powinny zachować szczególną ostrożność podczas obsługi szklanych pojemników i pojemników z gorącą zawartością – w razie potrzeby korzystaj z pomocy innych osób.
- Kobiety w ciąży, niemowlęta i małe dzieci – unikaj podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych, które nie są wyraźnie oznaczone jako bezpieczne do mikrofalówki i wolne od BPA, ze względu na potencjalny wpływ migrujących substancji chemicznych na zdrowie.
- Nie pozwalaj dzieciom samodzielnie obsługiwać szklanych pojemników ani pojemników z gorącą zawartością.
- Osoby z alergiami pokarmowymi powinny szczególnie dbać o czyszczenie pojemników po przechowywaniu alergenów – pozostałości alergenów mogą przenosić się na kolejne przechowywane produkty.

9. Utylizacja

- Plastikowe pojemniki segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu tworzyw sztucznych – zwróć uwagę na numer identyfikacyjny tworzywa (trójkąt z cyfrą na spodzie pojemnika).
- Szklane pojemniki wyrzucaj do pojemnika na szkło – oddzielnie od szkła okiennego i kryształowego, jeśli lokalne przepisy tego wymagają.
- Pojemniki ze stali nierdzewnej i aluminium oddaj do zbiórki metali lub punktu recyklingu.

- Uszczelki gumowe lub silikonowe segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami – zazwyczaj trafiają do odpadów zmieszanych lub do pojemnika na tworzywa sztuczne.
- Przed wyrzuceniem pojemnika umyj go z resztek żywności – zanieczyszczone opakowania mogą obniżać jakość surowców wtórnych i utrudniać recykling.

Znaczenie stosowania się do ostrzeżeń

Zastosowanie się do powyższych ostrzeżeń minimalizuje ryzyko uszkodzenia pojemnika, zanieczyszczenia przechowywanej żywności oraz zagrożeń zdrowotnych. Ignorowanie zaleceń – w szczególności dotyczących zgodności materiału z temperaturą użytkowania oraz regularnego mycia – może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych. Dbaj o bezpieczeństwo swoje i swojej rodziny, przestrzegając wskazanych środków ostrożności.