

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 zestawów sztućców. 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 ZESTAWÓW SZTUĆCÓW

Ogólne zagrożenia i środki ostrożności:

1. Ogólne środki bezpieczeństwa

- Sztućców używaj wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem – do jedzenia i podawania potraw; nie używaj sztućców jako narzędzi (śrubokrętów, dźwigni, haczyków).
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj sztućce ciepłą wodą z detergentem, aby usunąć ewentualne pozostałości z produkcji i transportu.
- Sprawdź stan sztućców przed użyciem – pęknięcia, odkształcenia, ostre zadziory lub odpryski mogą powodować skaleczenia ust, języka i dłoni.
- Trzymaj ostre sztućce (noże stołowe, noże do steków) poza zasięgiem małych dzieci.
- Dobieraj sztućce odpowiednie do wieku użytkownika – dla małych dzieci używaj specjalnych dziecięcych sztućców z zaokrąglonymi końcami i ergonomicznymi uchwytami.
- Upewnij się, że sztućce posiadają certyfikat dopuszczenia do kontaktu z żywnością zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.

2. Zagrożenia mechaniczne

- Noże stołowe, noże do steków i noże do ryb posiadają ostre lub ząbkowane ostrza – obchodź się z nimi ostrożnie, trzymając za rękojeść, a nie za ostrze.
- Nie wkładaj sztućców z ostrymi końcami (widelce, noże) do kieszeni ani torby luźno – mogą spowodować skaleczenia przy wyciąganiu.
- Nie wkładaj sztućców ostrzem lub zębami widelca ku gorze do pojemników, kubków na sztućce ani zmywarek – grozi to skaleczeniem przy sięganiu po sztućce.
- Zużyte lub uszkodzone sztućce z ostrymi zadziorami, pęknięciami lub odpryskami należy natychmiast usunąć z użycia – mogą ranić usta, język i dłonie.
- Nie używaj sztućców jako narzędzi do otwierania puszek, skrzynek ani do innych celów, które mogą je odkształcić i spowodować powstanie ostrych krawędzi.

3. Bezpieczeństwo materiałów kontaktujących się z żywnością

- Upewnij się, że sztućce są wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 – dotyczy to stali nierdzewnej, srebra, platery, stopów metali i tworzyw sztucznych.
- Sztućce ze stali nierdzewnej powinny być wykonane ze stali o klasie co najmniej 18/10 (zawierającej 18% chromu i 10% niklu) – stal niższej jakości może korodować i uwalniać metale do żywności.
- Osoby z alergią na nikiel powinny wybierać sztućce o zawartości niklu poniżej 0,05 mg/tydzień migracji (zgodnie z normą europejską) lub stosować sztućce posrebrzane, srebrne lub tytanowe.

- Nie używaj sztućców z widocznymi plamami korozji, przebarwieniami wewnętrznymi ani odpryskami powłoki – korozja może uwalniać metale ciężkie do żywności.
- Sztućce plastikowe (dla dzieci) sprawdź pod kątem certyfikatów bezpieczeństwa dla dzieci – powinny być wolne od BPA, ftalanów i innych szkodliwych plastyfikatorów.
- Platery (srebro nakładane na inne metale) może ścierać się z czasem – gdy warstwa się odsłoni, wymień sztućce, aby unikać kontaktu żywności z metalem bazowym.

4. Bezpieczeństwo przy użyciu gorących potraw i napojów

- Metalowe sztućce przewodzą ciepło – łyżkę lub widelec zanurzony w gorącej zupie lub napoju może się nagrzać do wysokiej temperatury; sprawdź temperaturę przed włożeniem do ust.
- Nie zostawiaj metalowej łyżki ani widelca w gorącym napoju przez dłuższy czas – może się nagrzać na tyle, że spowoduje oparzenie ust lub języka.
- Nie używaj metalowych sztućców do mieszania potraw w kuchence mikrofalowej – metal w mikrofalówce może powodować iskrzenie i uszkodzenie urządzenia.
- Zachowaj ostrożność przy użyciu sztućców z długimi trzonkami w wysokich szklankach lub dzbanach z gorącym napojem – długi metalowy trzonek przewodzi ciepło na całej długości.

5. Bezpieczeństwo dla dzieci i niemowląt

- Dla niemowląt i małych dzieci (do 3 lat) używaj wyłącznie sztućców specjalnie przeznaczonych dla tej grupy wiekowej z miękkimi, zaokrąglonymi końcami, krótkim trzonkiem i ergonomicznym uchwytem ułatwiającym naukę jedzenia.
- Sztućce dla niemowląt powinny być wykonane z materiałów bezpiecznych dla dzieci, wolnych od BPA, lateksu i substancji alergizujących – sprawdź oznaczenia producenta.
- Nie podawaj małym dzieciom sztućców z ostro zakończonymi zębami widelca ani ostrych noży stołowych – grozi to zranieniem ust, gardła lub oczu.
- Nigdy nie zostawiaj małego dziecka bez nadzoru podczas jedzenia z metalowymi sztućcami.
- Nie używaj sztućców ze srebra dla niemowląt bez konsultacji z pediatra – srebro może być alergenem dla niektórych dzieci.
- Sztućce dla dzieci regularnie sprawdzaj pod kątem zużycia, pęknięcia lub odkształceń – uszkodzone sztućce dziecięce wymień natychmiast.

6. Higiena i zapobieganie zatruciom pokarmowym

- Myj sztućce po każdym użyciu – metalowe sztućce są doskonałym nośnikiem bakterii i drobnoustrojów, szczególnie po kontakcie z surowym mięsem, drobiem i rybami.
- Nie używaj tego samego kompletu sztućców do kontaktu z surowym mięsem/drobiem i gotową żywnością bez uprzedniego umycia – ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia bakteriami (np. Salmonella, Campylobacter).
- Nie zostawiaj sztućców z resztkami jedzenia na dłuższy czas w temperaturze pokojowej – resztki żywności sprzyjają namnażaniu bakterii.
- Regularnie dezynfekuj pojemniki na sztućce – mogą być źródłem bakterii, szczególnie w wilgotnym otoczeniu.
- Nie używaj tych samych sztućców przez kilka posiłków bez mycia – nawet przy tych samych produktach bakterie mogą się namnażać na pozostałościach.

7. Mycie i konserwacja

- Sztućce ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce – ustaw je zębami widelca i ostrzem noża skierowanymi ku dołowi (bezpieczeństwo), z wyjątkiem noży z rączką z tworzywa sztucznego lub drewna.
- Sztućce posrebrzane i srebrne myj ręcznie ciepłą wodą z łagodnym detergentem – zmywarka i agresywne środki mogą uszkodzić powłokę srebra.
- Nie mocz długo sztućców ze zintegrowanymi uchwytami z drewna, kości, masy perła matowej lub szylkretu w wodzie – materiały te mogą pęknąć lub odkształcić się przy długim namaczaniu.
- Po myciu w zmywarce dokładnie wysusz sztućce przed schowaniem – pozostała wilgoć sprzyja plamom i korozji, szczególnie przy niskiej jakości stali.
- Plamy na stali nierdzewnej usuwaj miękką ściereczką i specjalnym środkiem do pielęgnacji stali nierdzewnej lub pastą z sody oczyszczonej.
- Nie używaj ściernych środków ani metalowych gąbek do czyszczenia sztućców – zarysowania powłoki sprzyjają gromadzeniu się bakterii i korozji.
- Sztućce posrebrzane poleruj specjalnym środkiem do srebra zgodnie z zaleceniami producenta.

8. Przechowywanie

- Sztućce przechowuj w suchym miejscu, w dedykowanej wkładce do szuflady lub pojemniku na sztućce – zapobiega to korozji i ułatwia ich wyjmowanie.
- Nie przechowuj metalowych sztućców z innymi metalowymi przedmiotami, które mogą je zarysować – np. z nożami kuchennymi, otwieraczami do puszek lub sprzętaczkami do grilla.
- Przy przechowywaniu noży stołowych dbaj o to, aby ostrza nie stykały się ze sobą – zapobiega to ich tępieniu.
- Nie składaj mokrych sztućce do szuflady – wilgoć sprzyja korozji i nieprzyjemnym zapachom.
- Sztućce ceremonialne lub srebrne przechowuj w specjalnych wkładkach flanelowych lub wyżej opakowaniach chroniących przed utlenianiem – srebro ciemnieje przy kontakcie z powietrzem i niektórymi materiałami.

9. Utylizacja

- Metalowe sztućce ze stali nierdzewnej, srebra i stopów metali oddaj do zbiórki metali lub punktu recyklingu.
- Plastikowe sztućce segreguj zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu tworzyw sztucznych.
- Zużyte sztućce z ostrymi krawędziami przed wyrzuceniem owijaj w papier lub karton, aby zapobiec skaleczeniom osób zajmujących się odpadami.
- Zestawy sztućców w opakowaniach kartonowych segreguj razem z makulaturą.

10. Ostrzeżenia dla szczególnych grup użytkowników

- Niemowlęta i małe dzieci (do 3 lat) powinny używać wyłącznie specjalnych dziecięcych sztućców z miękkimi, zaokrąglonymi końcami – standardowe sztućce metalowe z ostrymi zębami widelca lub ostrzem noża są niebezpieczne dla tej grupy wiekowej.
- Osoby z alergią na nikiel lub inne metale powinny sprawdzić skład stali i materiałów sztućców przed zakupem – nawet mały kontakt z niklem może wywołać reakcję alergiczną; wybieraj sztućce ze stali nierdzewnej niskiej migracji niklu lub ze srebra, tytanu i materiałów ceramicznych.
- Osoby z chorobami przyzębia (np. po operacjach jamy ustnej) lub zaburzeniami przełykania powinny używać sztućców z ergonomicznymi uchwytami dostosowanymi do ich potrzeb.
- Osoby starsze z problemami z uchwytem powinny rozważyć stosowanie sztućców z grubszymi, antypoślizgowymi uchwytami.

- Jeśli po użyciu sztuków pojawią się objawy nietolerancji (metaliczny smak, przebarwienia jedzenia, podrażnienia jamy ustnej) – przestań używać danego zestawu i skontaktuj się z dostawcą lub producentem.

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.