

**INFORMACJA Z KONTROLI
BEZPIECZEŃSTWA GRILLI I
PODPAŁEK DO GRILLA
PRZEPROWADZONEJ
W III KWARTALE 2017 R.**



Warszawa, 2018 r.

INFORMACJA Z KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA GRILLI I PODPAŁEK DO GRILLA PRZEPROWADZONEJ W III KWARTALE 2017 R.



1. W III kwartale 2017 r. została przeprowadzona przez wszystkie wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej kontrola, której celem była ocena grilli oraz podpałek do grilla pod kątem spełniania ogólnych wymagań bezpieczeństwa.

Ponadto w toku kontroli weryfikowano legalność prowadzenia działalności gospodarczej przez kontrolowanych przedsiębiorców.

2. Skontrolowano grille jednorazowe, grille wielorazowego użytku, grille walizkowe lub przenośne, grille zamknięte, grille stacjonarne, grille otwarte oraz podpałki do grilla.

3. Sprawdzeniem objęto 72 przedsiębiorców, w tym:

- 5 producentów,
- 2 pierwszych dystrybutorów,
- 1 importera,
- 7 hurtowni,
- 10 placówek sprzedaży detalicznej,
- 46 sklepów wielkopowierzchniowych,

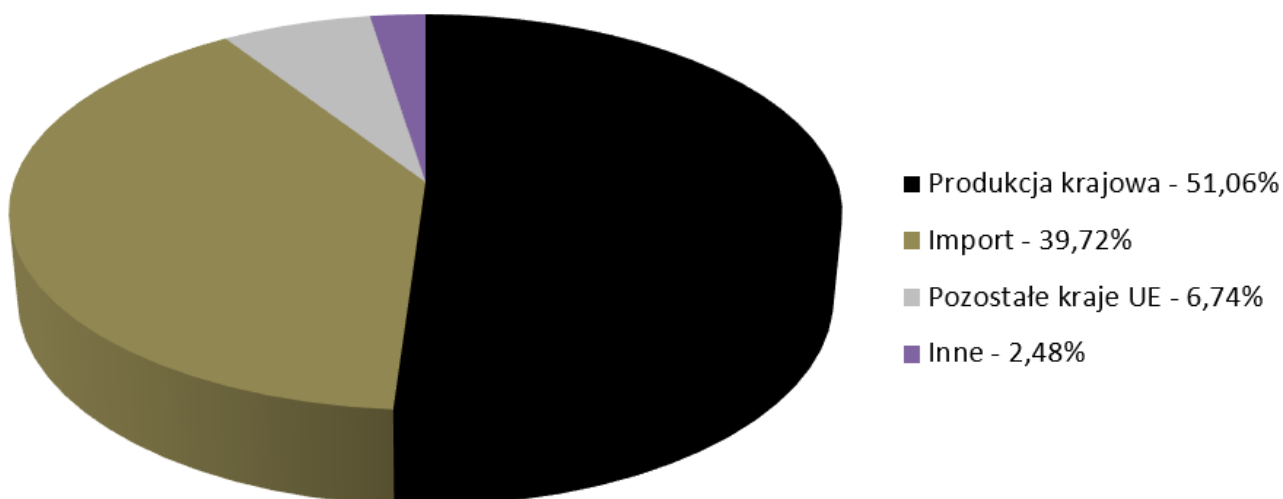
- 1 placówkę innego typu.

4. Wojewódzcy inspektorzy IH oceniali bezpieczeństwo tych produktów w oparciu o wymagania określone w ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów, z uwzględnieniem kryteriów zawartych w normach:

- PN-EN 1860-1:2013-07 Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilli. Część 1: Grille opalane paliwami stałymi. Wymagania i metody badań,
- PN-EN 1860-3:2005/A1:2006 Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilla. Część 3: Podpałki do rozpalania paliw stałych stosowane w urządzeniach do grillowania. Wymagania i metody badań,
- PN-EN 1860-4:2005 Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilla. Część 4: Grille jednorazowego użytku na paliwo stałe. Wymagania i metody badań.

5. Ogółem skontrolowano 282 partie produktów, w tym 79 podpałek oraz 203 grille.

Pochodzenie kontrolowanych produktów



6. Badaniom laboratoryjnym poddano 24 próbki produktów. Akredytowane Laboratorium Inżynierii Materiałowej i Środowiska w Instytucie Techniki Górniczej KOMAG przebadano próbki 5 partii produktów pod kątem bezpieczeństwa grilli. Specjalistyczne Laboratorium Badania Paliw i Produktów Chemii Gospodarczej UOKiK w Bydgoszczy przebadano próbki 19 partii produktów pod kątem bezpieczeństwa podpałek do grilla.

7. Łącznie ze względu na różne nieprawidłowości zakwestionowano 51 partii produktów (10 partii podpałek oraz 41 partii grilli), tj. 18,09 proc. wszystkich skontrolowanych produktów.

Stwierdzone braki dotyczyły przede wszystkim niewłaściwego oznakowania grilli, braków w instrukcjach użytkowania, braku wymaganych ostrzeżeń oraz nazw podmiotów odpowiedzialnych za wprowadzenie produktu na rynek. Ponadto pojawiały się także wady konstrukcyjne. Powody zakwestionowania podpałek to brak dozowników, braki w instrukcjach i nieczytelność oznakowania oraz numerów partii.

W wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano 3 partie grilli oraz 2 partie podpałek. Nieprawidłowości dotyczyły wymiarów grilli oraz wad konstrukcyjnych. Podpałki zostały zakwestionowane z powodu oddzielania się dozownika od opakowania.

8. Nie stwierdzono żadnych uchybień związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.

9. Kontrolowani przedsiębiorcy, po zapoznaniu się z zastrzeżeniami inspektorów IH oraz obowiązującym stanem prawnym, podejmowali działania naprawcze wobec kwestionowanych produktów (nieprawidłowości stwierdzono u 33 przedsiębiorców, tj. 45,83 proc. skontrolowanych podmiotów gospodarczych).

W przypadku partii produktów zakwestionowanych z uwagi na oznakowanie, uzupełnienie braków następowało w zdecydowanej większości w toku prowadzonych czynności kontrolnych, często w porozumieniu z podmiotami odpowiedzialnymi za wprowadzenie tych produktów na rynek. Rzadziej kontrolowani przedsiębiorcy wstrzymywali sprzedaż produktów do czasu poprawy oznakowania. W przypadku partii zakwestionowanych ze względu na wady wykryte w trakcie badań laboratoryjnych przedsiębiorcy wycofywali kwestionowane produkty ze sprzedaży.

10. W następstwie przeprowadzonych działań kontrolnych wystosowano 19 pism informujących przedsiębiorców odpowiedzialnych za wprowadzenie produktów na rynek o zaistniałych nieprawidłowościach wraz z wnioskami o usunięcie nieprawidłowości.

W związku z wynikami kontroli przeprowadzonych przez

inspektorów Inspekcji Handlowej, Prezes UOKiK wszczął sześć postępowań, z których trzy zakończyły się już wydaniem decyzji.

11. W porównaniu do działań kontrolnych dotyczących tej tematyki, przeprowadzonych w II kwartale 2015 r., należy wskazać wzrost liczby zakwestionowanych grilli oraz

podpałek (18,09 proc. wobec 13,6 proc.). Należy przy tym zaznaczyć, że sprawdzono mniejszą liczbę produktów (282 partie wobec 332). Mając na uwadze rosnący wskaźnik nieprawidłowości, ciągle rosnącą popularność grillowania oraz bogactwo dostępnego asortymentu, należy stale monitorować ten segment rynku.

JEŚLI PLANUJESZ ZAKUP GRILLA, KONIECZNIE ZWRÓĆ UWAGĘ NA TO, ABY:

- a. krawędzie i naroża, które są dostępne podczas montażu, użytkowania i obsługi grilla, nie miały zadziorów, chropowatych powierzchni i ostrych krawędzi, które mogą spowodować skaleczenie;
- b. konstrukcja grilla była taka, że po ustawieniu go w pozycji poziomej z obciążonym rusztem na żywność, zmiana położenia paleniska, a także wkładanie i wyjmowanie elementów wyposażenia, nie powodowały przewrócenia się grilla, odpadnięcia lub przemieszczania się jego elementów;
- c. przy obciążeniu ruszt na żywność spoczywał na swoich punktach podparcia;
- d. uchwyty zdejmowane lub ruchome były przymocowane do rusztu w taki sposób, aby przy jego obciążeniu niemożliwe było przewrócenia się grilla na bok lub do przodu;
- e. nakładane ręcznie ruszty na żywność o długości największego boku do 400 mm były wyposażone co najmniej w jeden uchwyt, natomiast ruszty o większych wymiarach (tj. o średnicy lub długości największego boku powyżej 400 mm) powinny być wyposażone w dwa uchwyty; jeśli położenie rusztu na żywność jest regulowane, to regulacja powinna być możliwa bez bezpośredniego kontaktu ręki obsługującego z rusztem;
- f. opakowanie handlowe podpałki do grilla było wyraźnie oznakowane w języku polskim i zawierało m.in. informację, że przed rozpoczęciem przyrządzania potraw podpałka powinna być całkowicie spalona a paliwo do grilla pokryte popiołem oraz ostrzeżenie o treści „UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu”;
- g. opakowanie podpałki w postaci płynu, płynu zagęszczonego lub żelu było zaopatrzone w zamknięcie uniemożliwiające otwarcie przez dzieci;
- h. instrukcja użytkowania zawierała wskazówki dotyczące sposobu montażu i bezpiecznego użytkowania grilla.

ABY GRILLOWANIE BYŁO BEZPIECZNE:

- a. przed użyciem grilla zainstaluj go na stabilnym, poziomym podłożu,
- b. grill powinien być rozgrzany, a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 min. przed pierwszym przyrządzeniem potraw na grillu,
- c. nie przyrządzaj potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu,
- d. nie przesuwaj grilla w czasie pracy,
- e. nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania grilla,
- f. używaj wyłącznie podpałek spełniających wymagania normy PN-EN 1860-3,
- g. chroń dzieci i zwierzęta domowe przed dostępem do gorącego grilla

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK