

**INFORMACJA Z KONTROLI
BEZPIECZEŃSTWA NACZYŃ
ŻAROODPORNYCH
PRZEPROWADZONEJ
W III KWARTALE 2017 R.**



Warszawa, 2018 r.

INFORMACJA Z KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA NACZYŃ ŻAROODPORNYCH PRZEPROWADZONEJ W III KWARTALE 2017 R.



1. W III kwartale 2017 r. została przeprowadzona przez osiem wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej działających na obszarze województw: podlaskiego, wielkopolskiego, śląskiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego, opolskiego, lubuskiego i podkarpackiego kontrola, której celem była ocena naczyń żaroodpornych pod kątem spełniania ogólnych wymagań bezpieczeństwa.

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

2. Skontrolowano naczynia żaroodporne wykonane z ceramiki i szkła, używane do zapiekania w tradycyjnych piekarnikach.

3. Sprawdzeniem objęto 52 przedsiębiorców, w tym:

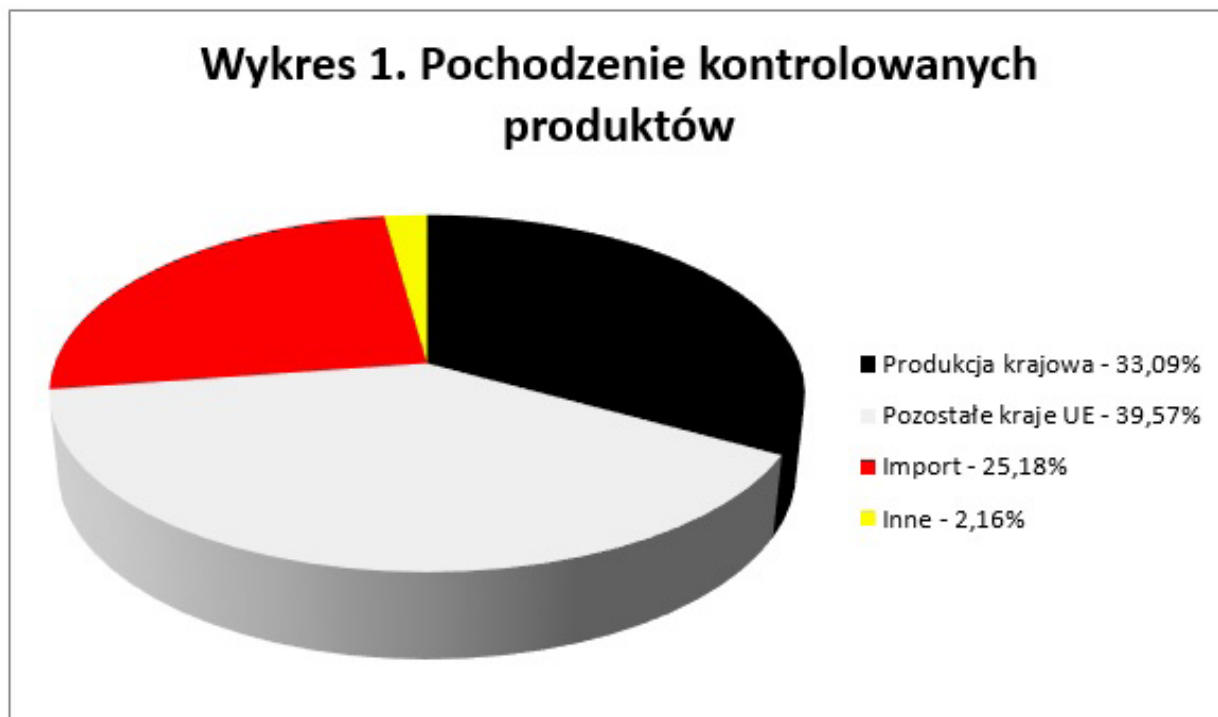
- 1 producenta,
- 11 hurtowni,
- 1 importera,
- 26 placówek sprzedaży detalicznej,
- 11 sklepów wielkopowierzchniowych,
- 2 innego typu.

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*¹, z uwzględnieniem kryteriów zawartych w normach:

- PN-EN 13834+A1:2009 Naczynia kuchenne. Naczynia użytkowane w tradycyjnych piekarnikach domowych,
- PN-EN ISO 1183:2000 Metody badania szoku termicznego i odporności na szok termiczny.

¹ Dz. U. z 2016 r., poz. 2047

5. Ogółem skontrolowano 139 partii produktów.



6. Badaniom laboratoryjnym poddano próbki z 9 partii naczyń żaroodpornych. Akredytowane Laboratorium Badawcze Ceramiki i Materiałów Budowlanych w Instytucie Ceramiki i Materiałów Budowlanych w Warszawie przebadło próbki pod kątem spełniania wymogów bezpieczeństwa. Trzy próbki zostały zakwestionowane w związku z niewystarczającą odpornością na wysokie temperatury.

7. Łącznie ze względu na różne nieprawidłowości zakwestionowano 51 partii produktów, tj. 36,69 proc. wszystkich skontrolowanych.

We wszystkich zakwestionowanych partiach produktów stwierdzono uchybienia w oznakowaniu. Dotyczyły one przede wszystkim braku informacji o temperaturze, w jakiej można używać naczyń, braku ostrzeżeń oraz oznaczeń producenta albo importera oraz braku instrukcji użytkowania.

8. Nie stwierdzono żadnych uchybień związanych z legalnością prowadzenia działalności gospodarczej.

9. Wszyscy skontrolowani przedsiębiorcy, po zapoznaniu się z uwagami inspektorów IH oraz obowiązującym stanem prawnym, podjęli z własnej inicjatywy działania naprawcze wobec kwestionowanych produktów (nieprawidłowości stwierdzono u 28 przedsiębiorców, tj. w 53,84 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.

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.

Akta kontroli dotyczące wadliwych naczyń żaroodpornych zostały przekazane do UOKiK w celu ewentualnego wszczęcia postępowania.

11. Tegoroczna kontrola wykazała nieprawidłowości w nieco ponad 1/3 zbadanych partii produktów. Była to pierwsza kontrola dotycząca tej tematyki. Z uwagi na stosunkowo wysoki odsetek produktów zakwestionowanych ze względu na oznakowanie oraz pojawienie się produktu niebezpiecznego, a także przez wzgląd na popularność oraz szerokie zastosowanie tego typu produktów, zasadne jest monitorowanie rynku tych wyrobów.

Opracowanie:

Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK