ŚWIĄTECZNE PORZĄDKI I GOTOWANIE Z INSPEKCJĄ HANDLOWĄ

* **Czytaj informacje na opakowaniu detergentów, trzymaj je z daleka od dzieci.**
* **Przed Wielkanocą podpowiadamy też, jak kupować naczynia żaroodporne.**

**[Warszawa, 23 marca 2018 r.]** Ostatni tydzień przed Wielkanocą to czas świątecznych zakupów, generalnych porządków i wielkiego pieczenia. Na co zwrócić uwagę w sklepie? Jakie produkty wybrać, a jakich unikać? Nasz miniprzewodnik ułatwi przygotowania do Wielkanocy. Uwzględniliśmy w nim [wyniki ostatnich kontroli Inspekcji Handlowej](https://www.uokik.gov.pl/raporty_z_kontroli_inspekcji_handlowej.php) przeprowadzone na zlecenie UOKiK.

**Detergenty**

Przed porządkami warto się zaopatrzyć w skuteczne środki do czyszczenia. Podpowiadamy, na co zwrócić uwagę podczas zakupów.

**Płyny do mycia naczyń, prania i czyszczenia.** Szukaj na etykiecie informacji o zawartości związków anionowo-czynnych. Im jest ich więcej, tym wyższa skuteczność płynu – dokładniej myje i usuwa tłuszcz. Niska zawartość tych związków to poniżej 5 proc., wysoka – od 15 do 30 proc. Pamiętaj, że nie zawsze zapewnienia producenta „super koncentrat” czy „skoncentrowany” przekładają się na wyższą skuteczność czyszczenia, jeśli w produkcie jest niezbyt wysokie stężenie związków anionowo-czynnych. Dlatego zawsze czytaj etykiety – znajdziesz tam skład ilościowy płynu oraz zalecenia dotyczące dozowania. Zwróć też uwagę na substancje pochodzące z kompozycji zapachowych, które mogą powodować alergie.

**Proszki do prania.** Dobieraj je w zależności od rodzaju i koloru tkaniny – dzięki temu nie zniszczysz ubrań, pościeli czy firanek. Proszki do odzieży kolorowej zawierają związki, które chronią barwy i zapobiegają farbowaniu. Te do białego – mają w składzie wybielacze i rozjaśniacze optyczne. Stosuj się do zaleceń producenta w sprawie temperatury prania i dozowania. Część proszków zawiera enzymy działające w niższych temperaturach oraz środki wybielające równocześnie o działaniu bakteriobójczym. Natomiast przy proszkach typu compact (rodzaj koncentratu) wystarczy dawka mniejsza od standardowej. Na opakowaniu znajdziesz skład produktu, oto krótki przewodnik:

* węglany zmniejszają twardość wody, zwiększają efektywność prania
* krzemiany zabezpieczają przed korozją w pralkach,
* zeolity ułatwiają zwilżanie pranych ubrań,
* fosfoniany poprawiają jakość prania,
* tlenowe środki wybielające usuwają plamy z białych tkanin w temperaturze ok. 80 st. C,
* TAED – aktywator wybielaczy, powoduje, że proszek jest aktywny już w temperaturze 40-50 st. C,
* anionowe środki powierzchniowo-czynne wspomagają usuwanie zabrudzeń z tłuszczu,
* niejonowe środki powierzchniowo-czynne usuwają smary,
* enzymy ułatwiają usuwanie plam pochodzenia organicznego, niektóre chronią kolory.

W III kwartale 2017 r. Inspekcja Handlowa skontrolowała 209 partii detergentów, m.in. proszki do prania, płyny do mycia naczyń, mleczka do czyszczenia, wybielacze. Zakwestionowała 33 partie z nich (15,8 proc.). Sprawdzała m.in. oznakowanie, zabezpieczenia przed dziećmi. To ostatnie jest szczególnie ważne przy kapsułkach do pralek i zmywarek, które mają rozpuszczalne opakowania i z tego powodu dochodziło do wypadków zatruć czy uszkodzeń oczu. Inspektorzy znaleźli nieprawidłowości w 8 z 20 sprawdzonych partii kapsułek, polegały m.in. na braku ostrzeżeń i informacji w języku polskim.

**Naczynia żaroodporne**

Do przygotowania świątecznych potraw przydadzą się naczynia żaroodporne. Wykonane są albo z hartowanego i bezołowiowego szkła, albo z ceramiki. Muszą być odporne na bardzo wysokie temperatury – nawet do 300 st. C. Naczynia ceramiczne są w stanie wytrzymać także bardzo niskie temperatury. Na rynku jest ponad 400 modeli naczyń żaroodpornych, które kosztują od ok. 10 zł do nawet 1200 zł za sztukę. Na co więc zwrócić uwagę:

* sprawdź, czy na opakowaniu widnieje nazwa normy: PN-EN 13834+A1:2009. Przedsiębiorca deklaruje w ten sposób, że sprawdził, czy produkt jest bezpieczny,
* upewnij się, że naczynie nie ma ostrych krawędzi czy zadziorów, którymi można się skaleczyć,
* obejrzyj uchwyty – czy można będzie je trzymać np. przez rękawicę kuchenną. Wszelkie gałki i uchwyty muszą być wykonane z tworzywa, które jest odporne na wysokie temperatury i nie uwalnia w takich warunkach toksyn,
* naczynie nie powinno mieć zbędnych zakamarków, żłobień i ozdób, które utrudnią jego czyszczenie,
* na opakowaniu lub w instrukcji szukaj m.in. takich informacji: maksymalna temperatura, sposób poprawnego użytkowania, sposób konserwacji, tworzywo, z jakiego naczynie zastało wykonane.

W III kwartale 2017 r. IH sprawdziła 139 partii naczyń i zakwestionowała 51 z nich (36,7 proc.). Powodem było głównie nieprawidłowe oznakowanie. Dziewięć partii trafiło do laboratorium, trzy z nich nie wytrzymały wysokich temperatur.

Wszystkie raporty z kontroli Inspekcji Handlowej znajdziesz na [stronie internetowej UOKiK](https://www.uokik.gov.pl/raporty_z_kontroli_inspekcji_handlowej.php).

**Dodatkowe informacje dla mediów:**

Biuro Prasowe UOKiK   
Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-950 Warszawa   
Tel. 695 902 088  
E-mail: [biuroprasowe@uokik.gov.pl](mailto:malgorzata.cieloch@uokik.gov.pl)  
Twitter: @UOKiKgovPL