



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

KONTROLA BEZPIECZEŃSTWA NACZYŃ ŻAROODPORNYCH W II KWARTALE 2019 R.



Warszawa, luty 2020



KONTROLA BEZPIECZEŃSTWA NACZYŃ ŻAROODPORNYCH W II KWARTALE 2019 r.



1. W II kwartale 2019 r. została przeprowadzona przez 13 wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej działających na obszarze województw: dolnośląskiego, kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, lubuskiego, małopolskiego, mazowieckiego, podlaskiego, pomorskiego, śląskiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego, wielkopolskiego i zachodniopomorskiego kontrola, której celem była ocena naczyń żaroodpornych pod kątem spełniania ogólnych wymagań bezpieczeństwa.

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

3. Sprawdzeniem objęto 54 przedsiębiorców, w tym:

- 6 producentów,
- 1 pierwszego dystrybutora,
- 15 hurtowni,
- 1 importera,
- 21 placówek sprzedaży detalicznej,
- 10 sklepów wielkopowierzchniowych.

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.*

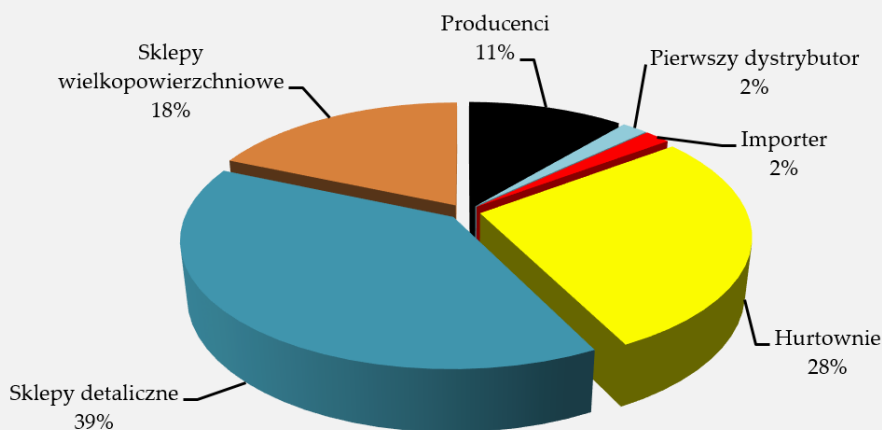
5. Ogółem skontrolowano 191 partii produktów, z czego łącznie ze względu na różne nieprawidłowości zakwestionowano 80 z nich, co stanowi 41,88 proc. wszystkich skontrolowanych.

6. Badaniom laboratoryjnym poddano próbki z 19 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 na zgodność z pkt 6.1.7 „Odporność na szok cieplnych materiałów kruchych” normy PN-EN 13834+A1:2009.

Dziesięć próbek zakwestionowano w związku z niewystarczającą odpornością na wysokie temperatury.

¹ Dz. U. z 2016 r. poz. 2047.

Wykres 1. Struktura placówek objętych kontrolą



7. W przypadku 73 partii produktów stwierdzono uchybienia w oznakowaniu. Dotyczyły one przede wszystkim braku zamieszczenia na produktach informacji

o temperaturze, w jakiej można używać naczynia (43,83 proc. partii produktów zakwestionowanych w tym zakresie) oraz niekompletnych zapisów w instrukcjach użytkowania (36,98 proc.). Z kolei, w 30,13 proc. partii produktów stwierdzono niedołączenie jakichkolwiek instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania oraz konserwacji.

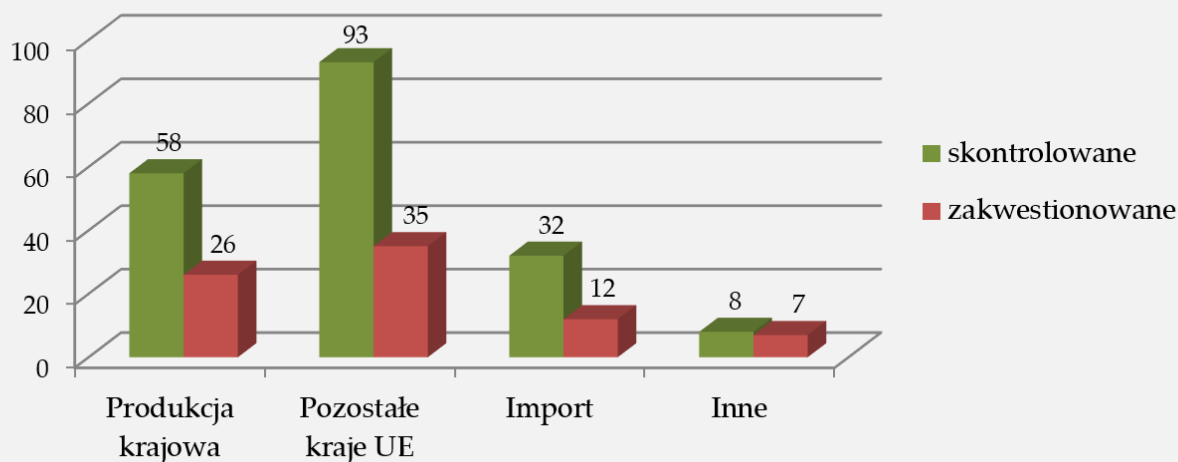
8. Wszyscy skontrolowani przedsiębiorcy, po zapoznaniu się z uwagami inspektorów IH oraz obowiązującym stanem prawnym, podjęli z własnej inicjatywy działania naprawcze

wobec kwestionowanych produktów (nieprawidłowości stwierdzono u 29 przedsiębiorców, tj. w 53,70 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. Znacznie rzadziej kontrolowani przedsiębiorcy wstrzymywali sprzedaż produktów do czasu poprawy oznakowania lub zwracali je do dostawców.

9. W następstwie przeprowadzonych działań kontrolnych

Wykres 2. Porównanie partii skontrolowanych i zakwestionowanych pod kątem pochodzenia



wystosowano 26 pism informujących przedsiębiorców odpowiedzialnych za wprowadzenie produktów na rynek o zaistniałych nieprawidłowościach w zakresie oznakowania wraz z wnioskami o usunięcie uchybień.

10. Do dnia sporządzenia niniejszej informacji z wynikami kontroli do UOKiK wpłynęły akta kontroli dotyczące 4 zakwestionowanych partii naczyń, 6 kolejnych zostanie przekazanych w późniejszym okresie. W dwóch przypadkach kontrolowani przedsiębiorcy złożyli wnioski o przebadanie próbki kontrolnej zakwestionowanych produktów.

11. Tegoroczna kontrola wykazała nieprawidłowości w blisko 42 proc. zbadanych partii naczyń. W porównaniu do kontroli w tym temacie przeprowadzonej w III kwartale 2017 r. odsetek wykrytych uchybień wzrósł (poprzednio wyniósł blisko 37 proc.), przy zbliżonej ilości skontrolowanych placówek, przy czym przebadano tym razem o 42,53 proc. więcej partii produktów niż poprzednio.

Niepokojący jest fakt, że ponad połowa przebadanych laboratoryjnie próbek naczyń okazała się wadliwa z powodu niewystarczającej odporności na wysokie temperatury. Ponadto, ujawniono, że znaczący odsetek produktów nie posiadał oznaczenia określającego maksymalną temperaturę, w której naczynie może być używane (aż blisko 44 proc. partii zakwestionowanych z powodu oznakowania), a z kolei do prawie 1/3 partii produktów nie zostały dołączone jakichkolwiek instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji.

Zważywszy na poczynione ustalenia oraz skalę uchybień, kontrole bezpieczeństwa naczyń żaroodpornych będą z pewnością ponawiane w przyszłości.