



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

**KONTROLA
UOKIK**



Majówka przy

GRILLU

WYNIKI KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA GRILLI

Majówka przy GRILLU

Termin: I kwartał 2022 roku.

Kontrolujący w ramach planu: 7 wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej: Białystok, Bydgoszcz, Gdańsk, Łódź, Opole, Warszawa, Wrocław.

Cel kontroli: ocena bezpieczeństwa grilli przenośnych: wielorazowych i jednorazowych pod kątem prawidłowości oznakowania oraz cech mechanicznych, w tym poprzez przeprowadzenie badań laboratoryjnych w oparciu o wymagania określone w ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów¹, z uwzględnieniem kryteriów zawartych w normach PN-EN 1860-1+A1:2017-08² i PN-EN 1860-4:2005³, jak również eliminowanie z rynku tych produktów, które mogą stwarzać zagrożenie dla zdrowia i życia użytkowników.

Zakres podmiotowy kontroli: kontrolami objęto 51 przedsiębiorców, w tym:

- 23 placówki detaliczne wielkopowierzchniowe,
- 15 placówek detalicznych,
- 6 producentów,
- 3 sprzedawców hurtowych,
- 2 importerów,
- 2 pierwszych dystrybutorów.

Zakres przedmiotowy kontroli: łącznie skontrolowano 117 partii grilli.



Wyniki kontroli: ogółem zakwestionowano 37 partii produktów (co stanowi 31,6% wszystkich skontrolowanych), z czego w 11 z nich stwierdzono wady stwarzające zagrożenie dla użytkowników.

W trakcie kontroli inspektorzy wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej pobrali próbki 10 modeli grilli (9 wielokrotnego użytku i 1 jednorazowy) i przekazali je do badań laboratoryjnych w zakresie wymagań mechanicznych określonych w normach PN-EN 1860-1+A1:2017-08 i PN-EN 1860-4:2005. Testy dały wyniki negatywne w przypadku 8 próbek (80% przebadanych laboratoryjnie), ujawniając różnego rodzaju nieprawidłowości konstrukcyjne np. palenisko wykonane ze zbyt cienkiej blachy czy zbyt duże prześwity między prętami rusztu na żywność (szczegóły w załączniku).

Dodatkowo, w ramach badań organoleptycznych inspektorzy IH zakwestionowali 3 modele grilli, z uwagi na:

- brak uchwytów przy ruszcie na żywność – 2 przypadki,
- niewystarczającą głębokość paleniska – 1 przypadek.

Uchybienia w zakresie oznakowania stwierdzono łącznie w 29 partiach grilli, co daje 24,8%.

Ujawnione nieprawidłowości to m.in.:

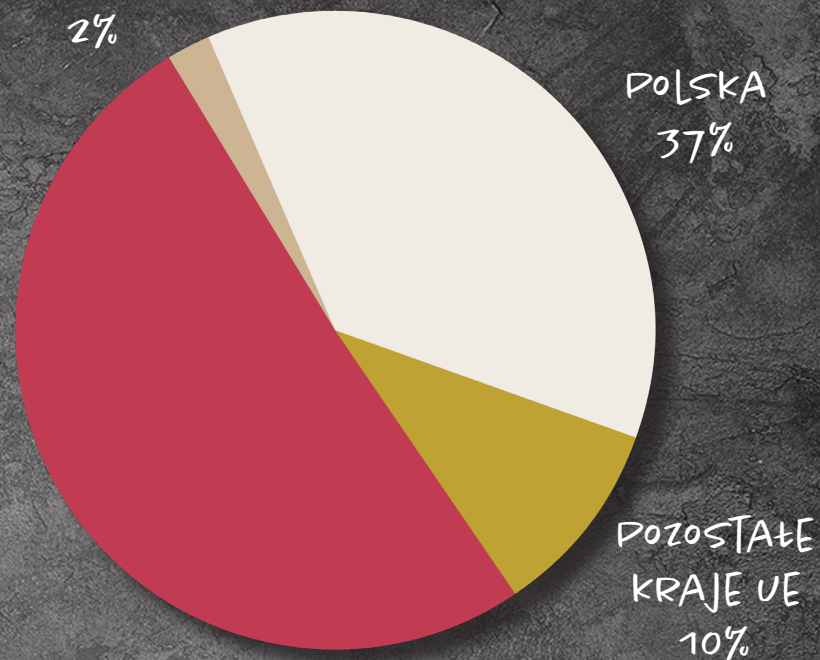
- brak na opakowaniu/bezpośrednio na produkcie/w instrukcji użytkownika piktogramów informacyjno-ostrzegawczych – 15 przypadków,
- niewłaściwie sformułowane lub niekompletne ostrzeżenie słowne – 7 przypadków,
- niekompletne zapisy w instrukcji użytkownika – 6 przypadków,
- brak ostrzeżenia słownego na produkcie – 5 przypadków,
- ostrzeżenie słowne na produkcie w języku obcym, bez polskojęzycznej wersji – 3 przypadki,
- błędne dane przedsiębiorcy wprowadzającego produkt na rynek – 3 przypadki.



WYKRES 1. POCHODZENIE
SKONTROLOWANYCH
PRODUKTÓW

NIE USTALONO
2%

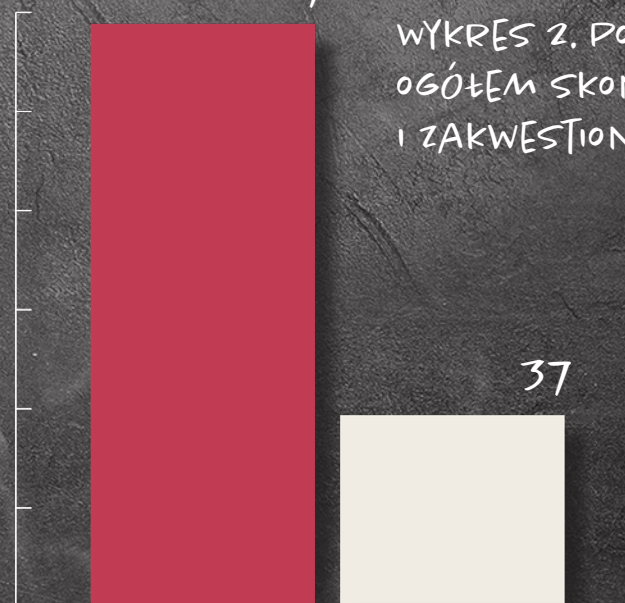
KRAJE TRZECIE
(IMPORT)
51%



117

WYKRES 2. PORÓWNANIE PARTII
OGÓŁEM SKONTROLOWANYCH
I ZAKWESTIONOWANYCH

37



Działania Inspekcji Handlowej: nieprawidłowości stwierdzono u 25 przedsiębiorców, tj. około połowy skontrolowanych podmiotów gospodarczych. Uzupelnienie uchybień w oznakowaniu następowalo jeszcze w toku prowadzonych czynności kontrolnych, niejednokrotnie w porozumieniu z podmiotami odpowiedzialnymi za wprowadzenie tych produktów na rynek lub produkty byly wstrzymywane od sprzedazy do czasu jego poprawy.

Z kolei w przypadku partii produktów zakwestionowanych z uwagi na wady konstrukcyjne, kontrolowani przedsiębiorcy wstrzymali w trybie natychmiastowym ich dalszy obrót.

W następstwie przeprowadzonych działań kontrolnych wojewódzcy inspektorzy Inspekcji Handlowej wystosowali do przedsiębiorców odpowiedzialnych za wprowadzenie produktów na rynek 6 wystąpień pokontrolnych/pism informujących o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie oznakowania wraz z wnioskami o usunięcie uchybień. Szczegółowe informacje dostępne są w wojewódzkich inspektoratach Inspekcji Handlowej.

Działania UOKiK: do UOKiK wpłynęły dotychczas akta kontroli dotyczące 5 partii grilli zakwestionowanych organoleptycznie. We wszystkich przypadkach wszczęto postępowania administracyjne.

Wnioski: przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w blisko 1/3 skontrolowanych partii grilli. W porównaniu do poprzedniej kontroli w tym temacie, przeprowadzonej w III kwartale 2017 r.⁴, widoczny jest wyraźny wzrost ogólnego odsetka zakwestionowanych partii produktów (obecnie wyniósł on 31,6%, poprzednio 20,2%), choć tym razem skontrolowano o 42,4% mniej partii grilli (aktualnie 117, poprzednio 203). Pogorszenie wyników jest widoczne również w liczbie produktów zakwestionowanych z uwagi na występowanie defektów konstrukcyjnych. W ramach obecnych działań kontrolnych ujawniono 11 partii wadliwych modeli grilli, z kolei w 2017 r. było ich zaledwie trzy. Należy zaznaczyć, że uprzednio do badań laboratoryjnych skierowano próbki 5 grilli, podczas tegorocznej kontroli dwa razy więcej.



PORADY DLA KONSUMENTÓW

Cechy bezpiecznego grilla:

- krawędzie i naroża nie mają zadziorów, nie ma chropowatych powierzchni, ostrych zakończeń,

Grille wielorazowe:

- nakładane ręcznie ruszty na żywność posiadają uchwyty (przy długości najdłuższego boku do 40 cm wystarczy jeden uchwyt),
- jeśli położenie rusztu na żywność jest regulowane, to jego regulacja jest możliwa bez bezpośredniego kontaktu ręki obsługującego z rusztem,
- rożen (jeśli występuje) posiada stałe lub zdejmowane uchwyty,
- jeżeli palenisko może pracować w kilku położeniach, to posiada blokady zabezpieczające go w każdym z tych położen,
- jeśli występują kółka ułatwiające przemieszczanie grilla, to są blokady/hamulce uniemożliwiające przypadkowe przemieszczanie się podczas normalnej eksploatacji,

Grille jednorazowe:

- ruszt jest przymocowany do paleniska w taki sposób, że jego usunięcie czyni grill niezdolnym do kolejnego użycia,
- jeśli korpus grilla nie jest wykonany z niepalnego materiału, jest sprzedawany ze środkiem gaśniczym.

Pamiętaj, aby zapoznać się szczegółowo z instrukcjami bezpiecznego użytkowania i najlepiej zachowaj je na przyszłość.



Majówka przy GRILLU

Jak bezpiecznie grillować?

- nigdy nie używaj grilla w zamkniętym pomieszczeniu, także w namiocie, domku kempingowym, na łodzi,
- zanim rozpalisz grill zainstaluj go zgodnie z instrukcjami producenta i ustaw na stabilnym, poziomym podłożu,
- do rozpalania i ponownego rozpalania po zgaśnięciu nie używaj spirytusu ani benzyny,
- sprawdź zalecenia producenta dotyczące rodzaju i ilości paliwa,
- używaj wyłącznie podpałek spełniających wymagania normy PN-EN 1860-3,
- dopiero gdy grill będzie rozgrzany, a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut, możesz ułożyć jedzenie na ruszcie,
- nie przyrządzaj potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu,
- nie przesuwaj grilla w czasie pracy,
- chroń dzieci i zwierzęta domowe przed dostępem do gorącego grilla,
- nie używaj grilla jednorazowego wielokrotnie,
- grill jednorazowy przed jego wyrzuceniem musi być całkowicie wystudzony.



Przypisy końcowe

1. Dz. U. z 2021 r. poz. 222.
2. Tytuł normy: Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilli. Część 1: Grille opalane paliwami stałymi. Wymagania i metody badań.
3. Tytuł normy: Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilla. Część 4: Grille jednorazowego użytku na paliwo stałe -- Wymagania i metody badań.
4. Przedmiotem kontroli były także podpałki do grilla. Kontrola miała charakter ogólnokrajowy. Porównania procentowe dotyczą jedynie grilli.