

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla wyposażenia gastronomii

(Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów – GPSR)

Ważne! Wyposażenie gastronomii to profesjonalne urządzenia i narzędzia. Uważnie przeczytaj poniższe ostrzeżenia. Niewłaściwe użycie, montaż lub konserwacja może prowadzić do poważnych obrażeń, oparzeń, porażenia prądem lub zatrucia.

1. Ogólne bezpieczeństwo i przeznaczenie

- **Wyłącznie do użytku profesjonalnego:** Urządzenia są przeznaczone do użytku komercyjnego i powinny być obsługiwane wyłącznie przez **przeszkolony i wykwalifikowany personel**.
- **Instrukcje i szkolenie:** Pracownicy muszą być w pełni zaznajomieni z instrukcją obsługi, procedurami bezpieczeństwa i czyszczenia każdego urządzenia.
- **Nie są zabawką:** Wyposażenie gastronomii, w tym drobne narzędzia i akcesoria, nie jest przeznaczone dla dzieci.

2. Bezpieczeństwo użytkowania i instalacji

- **Ryzyko elektryczne i instalacja:**
 - Instalacja urządzeń (zwłaszcza tych zasilanych prądem trójfazowym) musi być wykonana przez **uprawnionego elektryka** zgodnie z lokalnymi przepisami.
 - Regularnie sprawdzaj stan kabli zasilających i wtyczek. Nie używaj uszkodzonego sprzętu.
 - Przed czyszczeniem lub konserwacją **ZAWSZE odłącz urządzenie od zasilania**.
- **Ryzyko oparzenia i wysokiej temperatury:**
 - **Piekarniki, frytownice, płyty grzewcze, bemy** i inne urządzenia generują wysokie temperatury. Zawsze używaj

rękawic ochronnych (termoizolacyjnych) i stosuj środki ostrożności, aby uniknąć kontaktu ze skórą i oparzeń parą.

- **Frytownice:** Używaj tylko przeznaczonych do tego tłuszczów i przestrzegaj maksymalnej dopuszczalnej ilości. Tłuszcz stwarza **ryzyko pożaru**.
- **Ostre narzędzia (krajalnice, blendery):**
 - **Ryzyko amputacji/głębokich cięć.** Przed czyszczeniem lub regulacją **wyłącz i odłącz urządzenie od zasilania**.
 - Używaj osłon i popychaczy zgodnie z instrukcją. Nie wkładaj rąk w pobliże ruchomych ostrzy.
- **Stabilność i obciążenie:** Upewnij się, że ciężkie urządzenia (np. lodówki, maszyny do kawy) są ustawione na stabilnej i równej powierzchni. Nie przeciążaj półek i blatów.
- **Higiena i zatrucia:** Przestrzegaj surowych procedur czyszczenia, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego i zatruć pokarmowych.

3. Konserwacja i czyszczenie

- **Regularny serwis:** Urządzenia wymagają regularnego serwisu i kalibracji, które powinny być przeprowadzane przez autoryzowanych techników.
- **Czyszczenie:** Używaj wyłącznie środków czyszczących dopuszczonych do kontaktu z żywnością. **NIE używaj środków ściernych** na powierzchniach roboczych ani powłokach nieprzywierających.

4. Utylizacja

- **Odpady elektroniczne (WEEE):** Zużyte urządzenia gastronomiczne (piece, chłodziarki, ekspresy) są **odpadami elektronicznymi** i muszą być zutylizowane w specjalnych punktach zbiórki.
- **Substancje niebezpieczne:** Zużyte oleje i tłuszcze należy utylizować zgodnie z przepisami dotyczącymi odpadów niebezpiecznych.