

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla kawy mielonej

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

Ważne! Kawa mielona jest produktem spożywczym o silnym działaniu fizjologicznym na organizm ludzki. Niewłaściwe przechowywanie, nadmierne spożycie lub nieprawidłowe przygotowanie mogą prowadzić do problemów zdrowotnych, poparzeń oraz skażenia mikrobiologicznego.

1. Wpływ fizjologiczny i przeciwwskazania

- **Kofeina (Krytyczne):** Kawa zawiera kofeinę, która jest silnym stymulantem układu nerwowego. Nadmierne spożycie może prowadzić do kołatania serca, bezsenności, nadpobudliwości, bólów głowy oraz podwyższonego ciśnienia tętniczego.
- **Grupy ryzyka:** Osoby z nadciśnieniem, arytmią serca, chorobą wrzodową żołądka, refluksem oraz kobiety w ciąży i karmiące piersią powinny skonsultować spożywanie kawy z lekarzem lub ograniczyć jej podaż.
- **Dzieci:** Produkt nie jest przeznaczony dla dzieci. Kofeina może negatywnie wpływać na rozwój układu nerwowego i gospodarkę wapniową u osób niepełnoletnich.

2. Ryzyko poparzeń i przygotowanie

- **Gorąca woda i para:** Przygotowywanie kawy wiąże się z użyciem wrzątku lub pary pod ciśnieniem (w kawiarkach i ekspresach). Niewłaściwa obsługa urządzeń do parzenia kawy grozi poważnymi poparzeniami ciała.
- **Ciśnienie w kawiarkach:** W przypadku kawy mielonej bardzo drobno (pył), może dojść do zapchania sitka w kawiarkach ciśnieniowych, co stwarza ryzyko nagłego wyrzutu wrzątku lub rozerwania urządzenia. Należy zawsze dobierać stopień mielenia do metody parzenia.

3. Higiena i skażenie mikrobiologiczne

- **Przechowywanie i pleśń:** Kawa mielona łatwo chłonie wilgoć z otoczenia. Przechowywanie w nieszczelnym opakowaniu w wilgotnym miejscu sprzyja rozwojowi pleśni i grzybów, które mogą wytwarzać toksyczne mikotoksyny (np. ochratoksynę A).
- **Jelczenie:** Tłuszcze zawarte w kawie utleniają się w kontakcie z powietrzem (jelczeją), co nie tylko psuje smak, ale może prowadzić do dolegliwości żołądkowo-jelitowych u osób wrażliwych.
- **Alergeny:** W przypadku kaw aromatyzowanych należy dokładnie sprawdzać skład pod kątem obecności substancji alergennych, takich jak orzechy, laktoza czy soja.

4. Środki ostrożności i przechowywanie

- **Szczelność:** Kawę należy przechowywać w oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu lub w dedykowanym pojemniku próżniowym, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od silnych zapachów.
- **Wdychanie pyłu:** Podczas przesypywania dużych ilości kawy mielonej należy unikać wdychania pyłu kawowego, który u niektórych osób może wywoływać podrażnienie błon śluzowych lub reakcje astmatyczne.

5. Utylizacja i środowisko

- **Fusy:** Zużyte fusy z kawy są odpadem biodegradowalnym (brązowy pojemnik). Nie należy ich wylewać w dużych ilościach do zlewu, ponieważ mogą osadzać się w syfonach i prowadzić do zatorów w rurach kanalizacyjnych.
- **Opakowania:** Wielowarstwowe opakowania po kawie (często łączące plastik i aluminium) należy utylizować w pojemnikach na metale i tworzywa sztuczne, chyba że instrukcja na opakowaniu wskazuje inaczej.