

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla bidonów

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

Ważne! Bidon to produkt mający bezpośredni kontakt z jamą ustną i napojami. Niewłaściwa higiena, używanie materiałów zawierających szkodliwe związki (BPA) lub wlewanie wrzątku do nieprzystosowanych naczyń może prowadzić do zatruc bakteryjnych, poparzeń oraz uwalniania toksyn do organizmu.

1. Bezpieczeństwo materiałowe i chemiczne (Krytyczne)

- **BPA Free (Krytyczne):** Upewnij się, że Twój bidon plastikowy jest wolny od Bisfenolu A (BPA). Ten związek chemiczny może przenikać do napojów, zaburzając gospodarkę hormonalną organizmu. Szukaj oznaczeń "BPA Free" lub symbolu recyklingu z cyfrą **5 (PP)** lub **7 (Tritan)**. Unikaj bidonów z cyfrą **7 (PC – poliwęglan)**, jeśli nie mają wyraźnego certyfikatu braku BPA.
- **Reakcja z płynami:** Do bidonów aluminiowych bez specjalnej powłoki wewnętrznej nie wolno wlewać napojów kwaśnych (soki owocowe, napoje izotoniczne), ponieważ mogą one powodować uwalnianie jonów glinu do płynu.

2. Ryzyko poparzeń i ciśnienia

- **Napoje gorące (Krytyczne):** Nigdy nie wlewaj wrzątku do bidonów plastikowych, które nie są do tego przystosowane – materiał może się zdeformować lub uwolnić szkodliwe substancje. W przypadku butelek termicznych, pamiętaj, że napój pozostaje bardzo gorący przez wiele godzin; pij ostrożnie, aby uniknąć poparzenia przełyku.
- **Napoje gazowane:** Większość bidonów sportowych nie jest przeznaczona do napojów gazowanych. Wzrost ciśnienia wewnątrz butelki może spowodować gwałtowne wystrzelenie korka podczas otwierania, co grozi urazem oka lub zalaniem otoczenia.

3. Higiena i ryzyko biologiczne (Krytyczne)

- **Namnażanie bakterii (Krytyczne):** Wilgotne i ciemne wnętrze bidonu to idealne miejsce dla rozwoju pleśni i bakterii (np. E. coli). **Myj bidon po każdym użyciu.** Szczególną uwagę zwróć na gumowe uszczelki i ustniki (typu "pull-push"), gdzie najczęściej gromadzi się czarny nalot pleśni.
- **Czyszczenie mechaniczne:** Regularnie używaj dedykowanej szczotki do butelek, aby dotrzeć do dna. Raz na tydzień warto zdezynfekować bidon roztworem octu lub specjalnymi tabletkami do czyszczenia protez/bidonów.

4. Bezpieczeństwo dzieci i mechanizmy

- **Małe elementy:** Sprawdzaj, czy ustnik nie jest nadgryziony lub poluzowany. Odrywający się fragment plastiku lub silikonu stanowi poważne ryzyko zadławienia dla małych dzieci.
- **Słomki:** Butelki ze słomką wymagają jeszcze częstszego czyszczenia dedykowanym wyciorem. Zalegające wewnątrz resztki soku mogą stać się źródłem infekcji przewodu pokarmowego.

5. Użytkowanie i uszkodzenia

- **Upadki:** Butelki ze stali nierdzewnej po upadku mogą stracić swoje właściwości termiczne (rozszerzenie próżni między ściankami). Bidony z Tritanu są odporne na uderzenia, ale przy silnym mrozie mogą stać się kruche.
- **Zmywarka:** Zawsze sprawdzaj, czy produkt nadaje się do mycia w zmywarce. Wysoka temperatura i agresywne detergenty mogą zniszczyć zewnętrzne powłoki lakiernicze lub uszkodzić uszczelki, powodując przeciekanie.

6. Utylizacja

- **Recykling:** Bidony plastikowe (PP, Tritan) powinny trafiać do żółtego pojemnika na metale i tworzywa sztuczne. Butelki stalowe i

aluminiowe są w 100% recyklingowalne i również powinny trafić do żółtego pojemnika lub na złom.

- **Zużyte filtry:** Jeśli używasz butelek z filtrem węglowym, pamiętaj o ich regularnej wymianie (zazwyczaj co miesiąc) i utylizacji zgodnie z zaleceniami producenta.