

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa dla jogurtownic

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

Ważne! Jogurtownica to urządzenie utrzymujące stałą, niską temperaturę przez wiele godzin. Jest to środowisko idealne nie tylko dla kultur bakterii jogurtowych, ale także dla groźnych patogenów. Niewłaściwa higiena, użycie nieświeżego mleka lub uszkodzenie termostatu może prowadzić do poważnych zatrucí pokarmowych oraz namnażania bakterii *Salmonella* lub *Listeria*.

1. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne i higiena (Krytyczne)

- **Sterylizacja naczyń (Krytyczne):** Przed każdym użyciem słoiczki oraz pokrywki muszą być wyparzone wrzątkiem lub umyte w zmywarce w wysokiej temperaturze. Pozostawienie śladowych ilości starego jogurtu lub zanieczyszczeń sprzyja rozwojowi pleśni i toksyn, które są niebezpieczne dla zdrowia.
- **Jakość mleka:** Używaj wyłącznie świeżego mleka pasteryzowanego lub UHT. Jeśli używasz mleka "prosto od krowy", musi ono zostać przegotowane i schłodzone do ok. 40°C przed dodaniem kultur bakterii, aby zabić naturalnie występujące w nim patogeny.
- **Czas inkubacji:** Nigdy nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy urządzenia określonego w przepisie (zazwyczaj 8–12 godzin). Zbyt długa inkubacja może doprowadzić do nadmiernego zakwaszenia i rozwoju niepożądaney flory bakteryjnej.

2. Bezpieczeństwo elektryczne i temperatura

- **Praca ciągła:** Jogurtownica jest zaprojektowana do wielogodzinnej pracy. Musi stać na twardej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych (zastony, ręczniki papierowe).
- **Uszkodzenie termostatu (Krytyczne):** Jeśli zauważysz, że jogurt po zakończeniu pracy jest nienaturalnie gorący lub wrze, natychmiast odłącz urządzenie. Awaria termostatu może doprowadzić do

przegrzania grzałki i pożaru, a sam produkt nie nadaje się do spożycia (bakterie jogurtowe giną powyżej 50°C).

- **Ochrona przed wilgocią:** Baza urządzenia zawiera grzałkę i elektronikę. Nigdy nie zanurzaj jej w wodzie ani nie myj pod bieżącym strumieniem.

3. Lokalizacja i warunki zewnętrzne

- **Stabilność temperatury:** Jogurtownica nie powinna stać w przeciągu ani w pobliżu źródeł zimna (np. przy nieszczelnym oknie). Wahania temperatury otoczenia wpływają na pracę termostatu i mogą uniemożliwić prawidłowe ścięcie się jogurtu.
- **Brak wstrząsów:** Podczas procesu fermentacji urządzenie nie powinno być przesuwane ani narażone na wstrząsy. Ruch może zakłócić strukturę tworzącego się skrzepu białkowego.

4. Bezpieczeństwo naczyń szklanych

- **Szok termiczny:** Nie wkładaj zimnych słoiczków (np. prosto z lodówki) do rozgrzanej jogurtownicy ani nie zalewaj ich wrzątkiem, jeśli są lodowate. Nagła zmiana temperatury może spowodować pęknięcie szkła, co grozi skaleczeniem i zanieczyszczeniem urządzenia.
- **Kontrola uszkodzeń:** Przed każdym użyciem sprawdź, czy krawędzie słoiczków nie są wyszczerbione. Odpryski szkła mogą dostać się do gotowego produktu.

5. Przechowywanie gotowego produktu

- **Chłodzenie:** Po zakończeniu procesu inkubacji jogurt należy niezwłocznie przełożyć do lodówki. Pozostawienie gotowego jogurtu w temperaturze pokojowej przez kilka godzin przerywa łańcuch chłodniczy i sprawia, że produkt staje się niebezpieczny do spożycia.
- **Data przydatności:** Domowy jogurt nie zawiera konserwantów. Należy go spożyć w ciągu 5–7 dni od przygotowania.

6. Utylizacja

- **Elektroodpady:** Baza jogurtownicy zawiera elementy grzejne i płytki drukowane. Po zakończeniu eksploatacji oddaj ją do Punktu Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych (PSZOK).
- **Szkło:** Słoiczki wykonane ze szkła żaroodpornego (jeśli takie są) nie zawsze nadają się do standardowego recyklingu szkła opakowaniowego (mają inną temperaturę topnienia). Sprawdź lokalne wytyczne segregacji.