

Informacje o bezpieczeństwie

Lista ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa butelek, bidonów i lunch boxów oparta o wymagania Rozporządzenia (UE) 2023/988 w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów (GPSR):

1. Sprawdź, czy pojemniki są odpowiednie do przechowywania danego rodzaju żywności. Niektóre materiały mogą nie być odpowiednie do kontaktu z kwaśnymi lub tłustymi produktami.
2. Upewnij się, że pojemniki są szczelne, aby zapobiec wyciekom i zanieczyszczeniu żywności.
3. Unikaj używania pojemników z uszkodzeniami, takimi jak pęknięcia lub odłamki, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia.
4. Pamiętaj, że niektóre materiały, z których wykonane są pojemniki, mogą uwalniać szkodliwe substancje pod wpływem wysokiej temperatury. Nie używaj ich w kuchenkach mikrofalowych, jeśli nie są do tego przeznaczone.
5. Regularnie czyść pojemniki, aby zapobiec rozwojowi bakterii i pleśni. Szczególną uwagę zwróć na trudno dostępne miejsca, takie jak uszczelki i zakamarki.
6. Upewnij się, że bidony i butelki są odpowiednie dla wieku i umiejętności dziecka. Niektóre modele mogą zawierać małe części, które stanowią ryzyko zadławienia.
7. Pamiętaj, że niektóre pojemniki mogą nie być przeznaczone do przechowywania gorących płynów. Sprawdź dopuszczalny zakres temperatur przed użyciem.
8. Unikaj napełniania bidonów napojami gazowanymi, które mogą powodować wzrost ciśnienia i rozszczelnienie.
9. Regularnie sprawdzaj stan techniczny pojemników, szczególnie pod kątem uszkodzeń mechanicznych.
10. Upewnij się, że dzieci nie używają pojemników w sposób nieodpowiedni, np. do rzucania lub uderzania nimi o twarde powierzchnie.
11. Zachowaj ostrożność podczas mycia pojemników w zmywarce. Wysoka temperatura i silne detergenty mogą uszkodzić niektóre materiały.
12. Nie używaj pojemników do przechowywania substancji chemicznych lub toksycznych, które mogą zanieczyścić żywność.
13. Zwróć uwagę na materiał, z którego wykonane są pojemniki. Niektóre osoby mogą być uczulone na niektóre tworzywa sztuczne.
14. Regularnie wymieniaj pojemniki, szczególnie te wykonane z tworzyw sztucznych, które z czasem mogą ulegać degradacji.
15. Podczas przechowywania żywności w pojemnikach, zawsze przestrzegaj zasad higieny i odpowiedniej temperatury, aby zapobiec rozwojowi bakterii.