

Instrukcja Bezpieczeństwa – Deski do Krojenia

Zgodna z wymogami Rozporządzenia (UE) 2023/988 - GPSR

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji desek do krojenia. Prosimy o dokładne zapoznanie się z jej treścią przed pierwszym użyciem produktu oraz zachowanie jej na przyszłość.

1. Przeznaczenie Produktu:

Deski do krojenia są przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności, w tym krojenia, siekania i porcjowania produktów spożywczych. Używanie deski do innych celów (np. jako podstawki pod gorące naczynia, chyba że producent wyraźnie na to zezwala, lub jako narzędzia) może prowadzić do jej uszkodzenia lub stworzyć zagrożenie.

2. Ogólne Zasady Bezpieczeństwa:

- Przed każdym użyciem sprawdź stan deski. Nie używaj deski, jeśli jest pęknięta, wyszczerbiona, ma głębokie nacięcia trudne do wyczyszczenia lub widoczne ślady pleśni.
- Używaj deski na stabilnej, równej i suchej powierzchni, aby zapobiec jej przesuwaniu się podczas krojenia. W razie potrzeby podłóż pod deskę wilgotną ściereczkę lub matę antypoślizgową.
- Podczas krojenia używaj ostrych noży, co zmniejsza ryzyko ześlizgnięcia się ostrza i skaleczenia. Zawsze kieruj ostrze noża od siebie i trzymaj palce z dala od linii cięcia.
- Nie pozostawiaj deski w miejscach dostępnych dla małych dzieci bez nadzoru, zwłaszcza jeśli jest ciężka lub wykonana z materiału, który może łatwo pęknąć.

3. Bezpieczeństwo Żywności i Higiena:

- **Zapobieganie zakażeniom krzyżowym:**
 - Zaleca się stosowanie oddzielnych desek do różnych rodzajów żywności: jednej do surowego mięsa, drobiu i ryb, a innej do produktów gotowych do spożycia (np. warzyw, owoców, pieczywa).
 - Jeśli używasz jednej deski, po każdym kontakcie z surowym mięsem, drobiem lub rybami, dokładnie umyj i zdezynfekuj deskę przed użyciem jej do innych produktów spożywczych.
- **Czyszczenie:**
 - Mij deskę natychmiast po każdym użyciu ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu do mycia naczyń.

ProLine S.A., ul. Brzozowa 5, 55-095 Mirków, NIP: 8951898022, KRS: 0000282071, Regon: 020482041, BDO: 000437899. Wpisana przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej Wydział VI KRS pod nr: 0000282071. Kapitał zakładowy Spółki wynosi 500000 zł i został on opłacony w całości.

- Dokładnie spłucz deskę czystą wodą.
- Wysusz deskę całkowicie przed schowaniem, najlepiej w pozycji pionowej lub na suszarce, aby umożliwić cyrkulację powietrza ze wszystkich stron. Zapobiega to rozwojowi pleśni i bakterii.
- **Dezynfekcja:**
 - Regularnie dezynfekuj deskę, zwłaszcza po kontakcie z surowym mięsem. Można użyć roztworu octu (1 część octu na 4 części wody), specjalistycznych środków do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (zgodnie z instrukcją producenta środka) lub innych metod bezpiecznych dla materiału, z którego wykonana jest deska.

4. Konserwacja w Zależności od Materiału:

- **Deski drewniane:**
 - Nie mocz przez długi czas w wodzie.
 - Generalnie nie zaleca się mycia w zmywarce, chyba że producent wyraźnie na to zezwala, gdyż może to prowadzić do pękania, wypaczania lub rozklejania się deski.
 - Regularnie (np. raz w miesiącu lub w razie potrzeby) natłuszczaj deskę olejem mineralnym przeznaczonym do kontaktu z żywnością lub specjalnym olejem do desek drewnianych, aby zapobiec wysychaniu i pękaniu.
- **Deski plastikowe (polipropylen, polietylen itp.):**
 - Większość desek plastikowych można myć w zmywarce (sprawdź zalecenia producenta). Mycie w wysokiej temperaturze pomaga w dezynfekcji.
 - Wymień deskę, gdy pojawią się na niej liczne, głębokie nacięcia, które są trudne do dokładnego wyczyszczenia i mogą stanowić siedlisko bakterii.
- **Deski szklane, kamienne, ceramiczne:**
 - Są łatwe do czyszczenia i higieniczne, ale mogą szybciej tępić noże. Zachowaj ostrożność podczas krojenia, aby nóż się nie ześlizgnął na twardej powierzchni.
 - Są kruche – unikaj uderzeń i upadków.

5. Ostrzeżenia Specyficzne:

ProLine S.A., ul. Brzozowa 5, 55-095 Mirków, NIP: 8951898022, KRS: 0000282071, Regon: 020482041, BDO: 000437899. Wpisana przez Sąd Rejonowy dla Wrocławia - Fabrycznej Wydział VI KRS pod nr: 0000282071. Kapitał zakładowy Spółki wynosi 500000 zł i został on opłacony w całości.

- Nie używaj deski jako powierzchni do uderzania (np. tłuczkiem do mięsa), chyba że jest specjalnie do tego przeznaczona (np. niektóre masywne deski rzeźnicze).
- Unikaj bezpośredniego kontaktu deski (zwłaszcza drewnianej i plastikowej) z gorącymi naczyniami, garnkami lub otwartym ogniem, gdyż może to prowadzić do jej uszkodzenia, deformacji lub stopienia.
- Nie używaj silnych, żrących środków chemicznych ani ściernych czyszcików, które mogą uszkodzić powierzchnię deski lub pozostawić szkodliwe resztki.

6. Przechowywanie:

- Przechowuj deskę w suchym i czystym miejscu.
- Deski drewniane najlepiej przechowywać w taki sposób, aby miały zapewnioną cyrkulację powietrza (np. zawieszone lub oparte pionowo).

7. Utylizacja:

- Zużytą lub uszkodzoną deskę należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Deski wykonane z różnych materiałów mogą wymagać odmiennego sposobu utylizacji.

Pamiętaj: Przestrzeganie powyższych zasad zapewni bezpieczne i higieniczne użytkowanie deski do krojenia oraz przedłuży jej żywotność. W przypadku wątpliwości dotyczących konkretnego modelu deski, zawsze należy odnieść się do informacji dostarczonych przez producenta produktu.