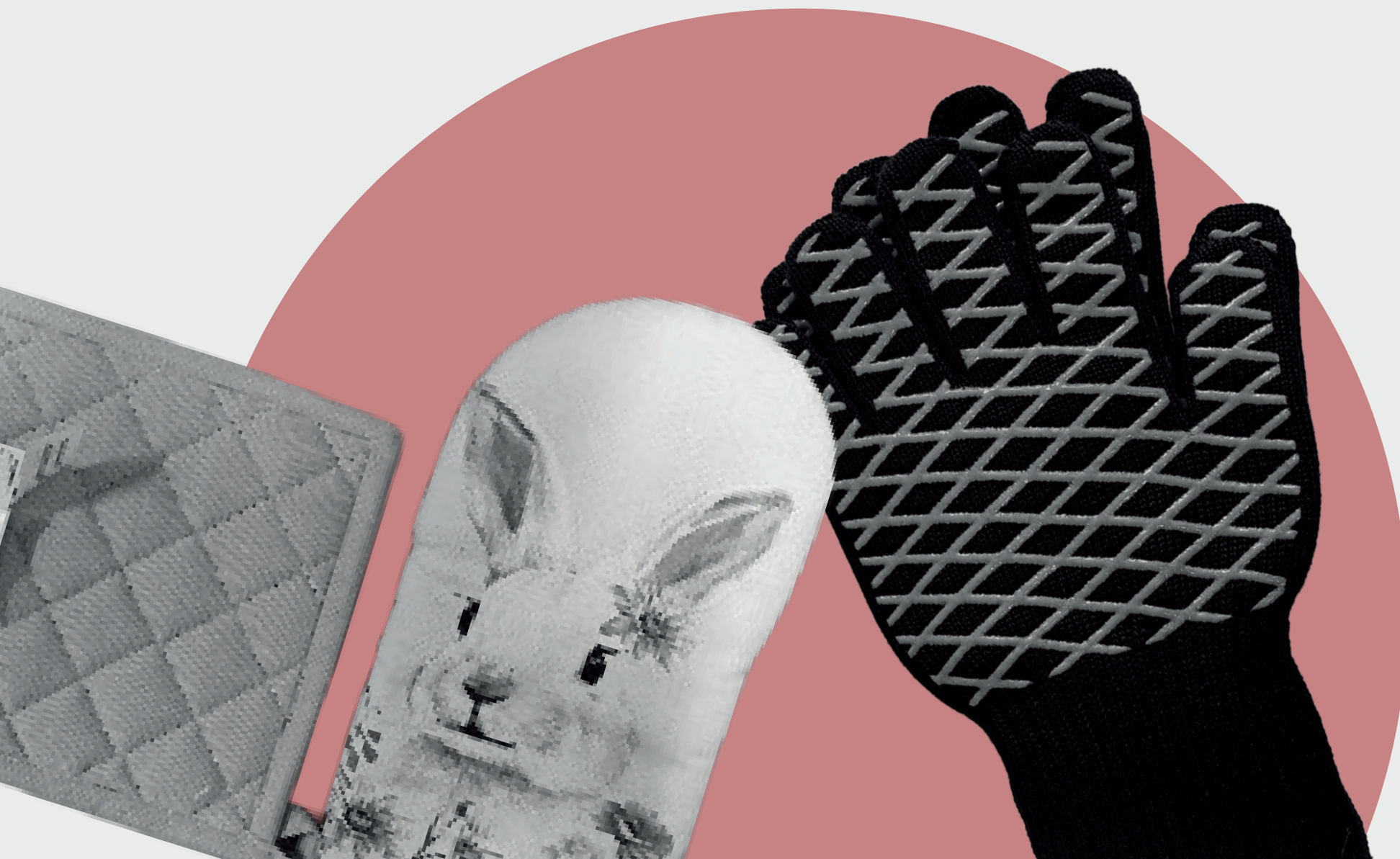


#Bezpieczeństwo

Rękawice termiczne do grilla i rękawice kuchenne

Raport Inspekcji Handlowej





Kto, co i kiedy?

Wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej w Gorzowie Wielkopolskim, Katowicach, Kielcach i Poznaniu od lutego do maja 2025 r. przeprowadziły kontrolę **9 modeli rękawic termicznych do grilla** pod kątem spełniania wymagań formalnych oraz dodatkowo w ramach kontroli własnych inspektoraty w Gorzowie Wielkopolskim i Poznaniu sprawdziły **5 modeli rękawic kuchennych**.

Eksperci z Centralnego Instytutu Ochrony Pracy – Państwowego Instytutu Badawczego zbadali wszystkie modele pod względem bezpieczeństwa.



Kto, co i kiedy?

Sprawdziliśmy 5 sklepów detalicznych,
6 wielkopowierzchniowych i 2 sprzedawców hurtowych.

W przypadku rękawic termicznych do grilla
7 modeli pochodziło z Chin, 1 z Holandii, 1 z Indii.

W przypadku rękawic kuchennych
2 modele pochodziły z Indii, 1 z Belgii, 1 z Niemiec, 1 z Polski.





Tło kontroli

Prezes UOKiK wraz z Inspekcją Handlową dba o to, by na polskim rynku udostępniano tylko **bezpieczne produkty**. Planując akcje kontrolne, uwzględnia m.in. sezonowość i powszechność użytkowania przez konsumentów.

Rękawice kuchenne są produktami często używanymi w gospodarstwach domowych. Rękawice termiczne do grilla zyskują na popularności, zwłaszcza w sezonie grillowym, podczas pikników i spotkań rodzinnych. Głównym zadaniem rękawic jest ochrona przed wysoką temperaturą oraz płomieniem, dlatego tak ważne jest, by były bezpieczne i skutecznie chroniły przed oparzeniami.



Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/425 z 9 marca ws. środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG 2016 r. dalej: Rozporządzenie 2016/425)



Wymagania formalne

Zweryfikowaliśmy, czy rękawice termiczne do grilla i rękawice kuchenne mają:

- prawidłowe **oznakowanie CE**,
- prawidłową **deklarację zgodności**,
- **certyfiakat badania typu UE** (dokument wydany przez niezależną jednostkę notyfikowaną, potwierdzający spełnianie wymagań przez przebadany przez nią wyrób),
- **dokumentację techniczną**,
- **dane identyfikujące produkt**,
- **nazwę i dane adresowe producenta/importera**,
- prawidłowo sporządzoną **instrukcję w języku polskim**.



Wyniki

– wymagania formalne

Stwierdziliśmy **nieprawidłowości w 7 na 14 sprawdzonych modeli** – w 6 modelach rękawic do grilla i w 1 modelu rękawic kuchennych.

- Brak lub nieprawidłowo sporządzonej **deklaracji zgodności**,
- brak **certyfikatu badania typu UE**,
- brak **dokumentacji technicznej**,
- braki w **oznakowaniu**.

Efekt: Brak dowodów na sprawdzenie, czy produkt spełnia obowiązujące wymagania.





Wyniki

– wymagania formalne

- Brak **danych identyfikujących wyrób**,
- brak **nazwy i danych adresowych producenta/importera**.

Efekt: Utrudnienie w dochodzeniu praw przez konsumenta.

- Nieprawidłowo **sporządzona instrukcja lub jej brak**.

Efekt: Nieodpowiednia informacja o sposobie użytkowania rękawic termicznych do grilla i rękawic kuchennych może skutkować poparzeniami.



Uwaga: Błędna treść instrukcji użytkowania lub jej brak to naruszenie wymagania zasadniczego! Użytkownik musi być właściwie poinformowany o sposobie zapobiegania ewentualnym ryzykom oraz prawidłowym użyciu środka ochrony.



Badania laboratoryjne

Eksperci z Centralnego Instytutu Ochrony Pracy – Państwowego Instytutu Badawczego (CIOP-PIB) zbadali **14 modeli rękawic – 9 modeli rękawic termicznych do grilla i 5 modeli rękawic kuchennych** – ich parametry odpowiadające za ryzyko wstąpienia oparzeń.

W przypadku rękawic termicznych do grilla eksperci zweryfikowali odporność na zachowanie się podczas palenia, czyli **odporność na rozprzestrzenianie się płomienia** – ryzyko powstania rozległych oparzeń ciała.

W przypadku rękawic termicznych do grilla i rękawic kuchennych sprawdzili **odporność na ciepło** kontaktowe, czyli na określoną temperaturę kontaktu z nagrzaną powierzchnią – ryzyko obrażeń w postaci oparzeń dłoni.



Norma zharmonizowana PN-EN 407:2020-10 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi – wysoką temperaturą lub ogniem



Wyniki

– badania laboratoryjne

Na **14** przebadanych modeli eksperci zakwestionowali **1 model rękawic termicznych do grilla**.

Niezgodności:

- ➔ brak **odporności na rozprzestrzenianie się płomienia** – nastąpiło całkowite spalanie fragmentów próbek rękawicy,
- ➔ brak **odporności na ciepło kontaktowe 250°C** – nadruk na rękawicy uległ stopieniu, powodując jej przywarcie do nagranego elementu aparatury badawczej.





Efekty kontroli

4 wnioski o wszczęcie postępowań administracyjnych w przypadku stwierdzonej niezgodności konstrukcyjnej oraz niezgodności dotyczących instrukcji – **ich efektem może być nałożenie kar.**

W przypadku pozostałych **3** produktów zakwestionowanych ze względu na niezgodności formalne przedsiębiorcy zobowiązali się podjąć działania naprawcze pod nadzorem WIIH.





Porady dla przedsiębiorców

- ➔ Kupuj od sprawdzonych dostawców.
- ➔ Sprawdzaj oznakowanie **CE**.
- ➔ Weryfikuj, czy rękawice termiczne do grilla i rękawice kuchenne mają:
 - ➔ prawidłowo sporządzoną deklarację zgodności,
 - ➔ certyfikat badania typu UE,
 - ➔ instrukcję w języku polskim,
 - ➔ wymagane oznakowanie, zgodne z Rozporządzeniem 2016/425.
- ➔ Weryfikuj oznakowanie również w odniesieniu do obowiązującej normy.
- ➔ Sprawdź, jakie masz obowiązki jako producent, importer lub dystrybutor, zgodnie z Rozporządzeniem 2016/425. Ich niedopełnienie może wiązać się z karą administracyjną.



Porady dla przedsiębiorców

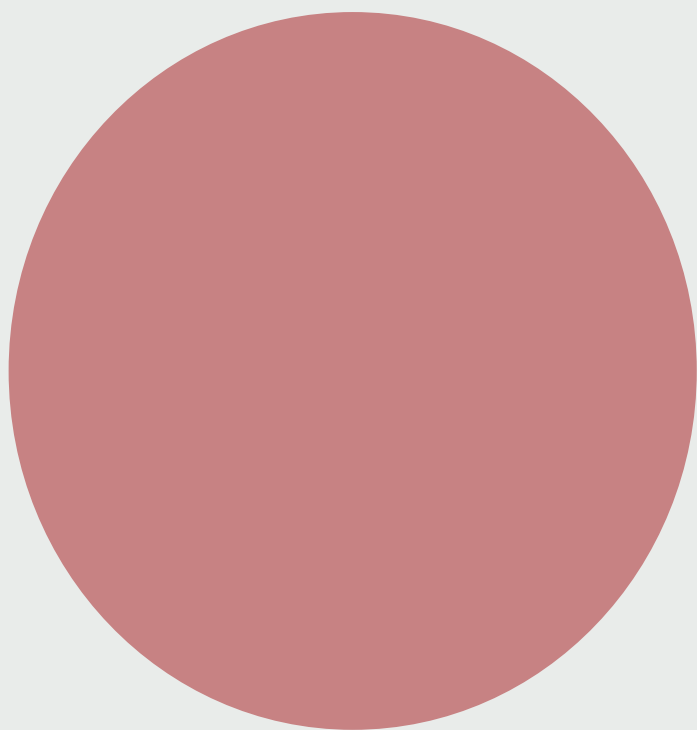
- ➔ Za wprowadzenie do obrotu przez producenta bądź importera rękawic termicznych do grilla lub rękawic kuchennych niezgodnych z wymaganiami grozi **kara do 100 tys. zł.**
- ➔ Za każdą niezgodność formalną, np. brak danych producenta/importera, grozi **kara do 10 tys. zł.**
- ➔ Za brak oznakowania CE grozi kara do 20 tys. zł.
- ➔ Niebezpieczny produkt zgłaszany jest przez UOKiK do unijnego systemu **Safety Gate**, aby nie trafił w ręce europejskich konsumentów.





Porady dla konsumentów

- ➔ Sprawdź, czy do produktu dołączona jest **instrukcja obsługi po polsku**, która pomoże Ci prawidłowo i bezpiecznie z niego korzystać.
- ➔ Przy wyborze rękawic termicznych do grilla czy rękawic kuchennych weź pod uwagę także komfort i chwytność.
- ➔ Zanim użyjesz rękawic – zapoznaj się z instrukcją i ostrzeżeniami oraz upewnij się, czy nie mają uszkodzeń mechanicznych.





Porady dla konsumentów

Sprawdź stopień ochrony zadeklarowany przez producenta w formie piktogramu naniesionego na rękawicach.

Piktogram rękawic termicznych do grilla:

Przykład znakowania:

Deklarowana ochrona przed ograniczonym rozprzestrzenianiem płomienia



EN 407:2020

Wymagane jest badanie odporności na ograniczone rozprzestrzenianie płomienia (oznaczenie poziomu skuteczności od 1 do 4).

Badania pozostałych parametrów wykonywane są zgodnie z przewidywanym przeznaczeniem rękawic.

	TAK	TAK	TAK/NIE	NIE	NIE	NIE
Ograniczone rozprzestrzenianie płomienia						
Ciepło kontaktowe						
Ciepło konwekcyjne						
Ciepło promieniowania						
Drobne rozpryski stopionego metalu						
Duże ilości stopionego metalu						



Porady dla konsumentów

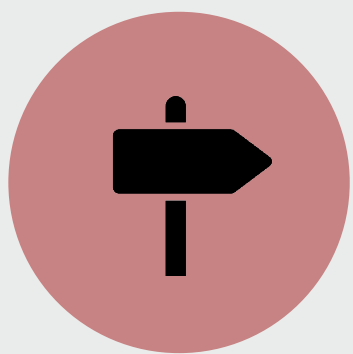
Jeśli zauważysz nieprawidłowości, **poinformuj o tym producenta lub importera (dystributora)**

oraz **Inspekcję Handlową** z Twojego województwa.

Przed zakupem rękawic warto sprawdzić ogłoszenia o produktach niebezpiecznych na stronie

uokik.gov.pl oraz w unijnym systemie **Safety Gate**.





Na skróty

Kontrola rękawic termicznych do grilla i rękawic kuchennych

Weryfikacja oznakowania i instrukcji

→ **7 na 14 modeli z błędami lub brakami**

Badania laboratoryjne

→ **1 na 14 modeli z nieprawidłowościami**



Zescreenuj i podaj dalej!



Listę skontrolowanych
produktów znajdziesz
w osobnym dokumencie
na **uokik.gov.pl**