



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

INFORMACJA O WYNIKACH KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA PODPAŁEK DO GRILLI



Warszawa, II kwartał 2014 r.

Ponadto w toku kontroli zweryfikowano legalność prowadzenia działalności gospodarczej przez kontrolowanych przedsiębiorców.

II. ZAKRES I SZCZEGÓŁOWE USTALENIA KONTROLI

Kontrola została zrealizowana w II kwartale 2014 r. przez 8 wojewódzkich inspektoratów Inspekcji Handlowej, działających na terenach województw: dolnośląskiego, kujawsko-pomorskiego, lubuskiego, mazowieckiego, podkarpackiego, pomorskiego, świętokrzyskiego i wielkopolskiego.

Sprawdzeniem objęto w sumie 65 przedsiębiorców, w tym:

- 4 producentów,
- 8 hurtowni,
- 16 placówek sprzedaży detalicznej,
- 37 sklepów wielkopowierzchniowych.

Kontrola dotyczyła podpałek do grilli w postaci płynu, płynu zagęszczonego i żelu pod kątem spełniania ogólnych wymagań bezpieczeństwa określonych w ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r. *o ogólnym bezpieczeństwie produktów* (Dz. U. Nr 229, poz. 2275, z późn. zm.).

Z uwagi na to, że nie ustanowiono szczegółowych przepisów Wspólnoty Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa tej grupy produktów, Inspekcja Handlowa sprawdzała ich bezpieczeństwo w szczególności zgodnie z art. 6 ust. 3 pkt 1 ustawy *o ogólnym bezpieczeństwie produktów*, tj. z uwzględnieniem wymagań wynikających z dobrowolnych norm krajowych państw członkowskich Unii Europejskiej będących transpozycją norm europejskich innych niż normy uznane przez Komisję Europejską za zgodne z przepisami dotyczącymi ogólnego bezpieczeństwa, tzn. w tym przypadku normy PN-EN 1860-3:2005/A1:2006 *Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilla - Część 3: Podpałki do rozpalania paliw stałych stosowane w urządzeniach do grillowania. -Wymagania i metody badań*.

Łącznie skontrolowano 144 partie produktów, z czego ze względu na różnego rodzaju nieprawidłowości zakwestionowano 46 partii produktów (31,9 proc.).

W toku kontroli oceniono bezpieczeństwo podpałek do grilli zarówno w drodze badań organoleptycznych, jak i laboratoryjnych.

Badania laboratoryjne podpałek zostały przeprowadzone przez Specjalistyczne Laboratorium Badania Paliw i Produktów Chemii Gospodarczej UOKiK w Bydgoszczy. Przebadano próbki z 20 partii podpałek. W 17 przypadkach uzyskane wyniki badań potwierdziły zgodność podpałek pod kątem następujących parametrów określonych w postanowieniach ww. normy:

- temperatury zapłonu (podpałki płynne),
- zachowania się podpałki w czasie zapłonu i spalania (podpałki w postaci żelu i płynu zagęszczonego),
- napętnienia lub zawartości masy netto produktu,
- bezpieczeństwa opakowania, tj. jego stanu i wyglądu, w tym trwałości zamontowania dozownika, wycieku zawartości z opakowania ułożonego w pozycji poziomej.

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych zakwestionowano bezpieczeństwo 3 partii podpałek z uwagi na:

**Informacja o wynikach kontroli bezpieczeństwa podpałek do grilli
przeprowadzonych w II kwartale 2014 r.**

- zaniżoną temperaturę zapłonu (przy wartości zgodnej z wymaganiami równej lub większej niż 55°C otrzymano wyniki badań równe 24°C; 24°C; 59,5°C) - 1 partia,
- niewłaściwie zamocowany dozownik - 2 partie.

Pod względem prawidłowości oznakowania inspektorzy Inspekcji Handlowej sprawdzili 142 partie podpałek do grilli, z czego zakwestionowali 44 partie, co stanowi 30,9 proc. wszystkich partii skontrolowanych w tym zakresie.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości w oznakowaniu:

- brak ostrzeżeń/informacji mających wpływ na bezpieczne użytkowanie produktu:
 - „Przed rozpoczęciem przyrządzania potraw podpałka powinna być całkowicie spalona, a paliwo do grilla pokryte popiołem”(8 partii),
 - „Już jeden łyk rozpałki do grilla może prowadzić do uszkodzenia płuc zagrażającego życiu” (7 partii),
 - „UWAGA - Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu” (6 partii),
 - „UWAGA - Używać wyłącznie podpałek zgodnych z PN- EN 1860-3”(6 partii),
 - „Przechowywać poza zasięgiem dzieci” (4 partie),
- brak daty deklarowanej przez producenta normy (26 partii),
- niepełne dane producenta:
 - brak nazwy spółki cywilnej (2 partie),
 - brak adresu (1 partia),
- niewłaściwe dane producenta - nieprawdziwy adres przedsiębiorcy konfekcjonującego (2 partie),
- nieprawidłowe brzmienie na opakowaniu oraz w karcie charakterystyki zwrotu S46 „W razie połknięcia niezwłocznie zasięgnij porady lekarza - pokaż opakowanie lub etykietę”- zamieszczono tekst: „w razie połknięcia niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza, zabrać opakowanie lub etykietę” (2 partie),
- nieaktualna data ważności produktu (1 partia),
- nieprawidłowe brzmienie zwrotu R65 „Już jeden łyk rozpałki do grilla może prowadzić do uszkodzenia płuc zagrażającego życiu”- było: "może spowodować uszkodzenie płuc w przypadku połknięcia" (1 partia),
- błędny numer przed treścią zwrotu „W razie połknięcia nie wywoływać wymiotów: niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza i pokazać opakowanie lub etykiet” - zamiast S62 wskazano S26 (1 partia),
- słabo czytelna data ważności na opakowaniu (1 partia).

Należy zaznaczyć, że część produktów była kwestionowana z uwagi na więcej niż jedną nieprawidłowość.

Szczegółowe dane liczbowe zostały ujęte w załączniku nr 1 do niniejszej informacji.

W przypadku jednego kontrolowanego przedsiębiorcy stwierdzono uchybienie w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej - wpis do Krajowego Rejestru Sądowego zawierał nieaktualne dane w zakresie PKD.

W wyniku ustaleń poczynionych w toku przeprowadzonych czynności kontrolnych:

- przekazano 3 akta kontroli do UOKiK celem wszczęcia postępowania administracyjnego,
- wystosowano 23 pisma odnośnie stwierdzonych nieprawidłowości do przedsiębiorców odpowiedzialnych za wprowadzenie zakwestionowanych produktów na rynek z wnioskami o usunięcie uchybień w oznakowaniu.

Warto zaznaczyć, iż kontrolowani przedsiębiorcy po zapoznaniu się z uwagami inspektorów Inspekcji Handlowej oraz z obowiązującym stanem prawnym podejmowali natychmiastowe działania naprawcze wobec kwestionowanych produktów. W przypadku 3 partii podpałek zakwestionowanych z uwagi na nieprawidłowości zagrażające bezpieczeństwu konsumentów, zostały one niezwłocznie wycofane z obrotu handlowego. W przypadku produktów niewłaściwie oznakowanych kontrolowani przedsiębiorcy sami bądź w porozumieniu z dostawcami/producentami uzupełniali brakujące informacje jeszcze w toku kontroli lub zobowiązywali się do jak najszybszego uzupełnienia tych braków po ukończeniu kontroli albo też zwracali nieprawidłowo oznakowane produkty do dostawców.

III. WNIOSKI I REKOMENDACJE

Kolejna przeprowadzona przez Inspekcję Handlową kontrola podpałek do grilli wykazała, że na rynku wciąż znajdują się produkty mogące zagrażać bezpośrednio zdrowiu lub życiu konsumentów (2,1 proc. wszystkich skontrolowanych partii). W blisko 1/3 skontrolowanych partii podpałek do grilli stwierdzono uchybienia w oznakowaniu (30,9 proc. skontrolowanych w tym zakresie).

Do UOKiK przekazano akta kontroli dotyczące 3 partii produktów, które według inspektorów Inspekcji Handlowej nie spełniały ogólnych wymagań bezpieczeństwa. W jednym przypadku stwierdzono zaniżoną temperaturę zapłonu, w dwóch pozostałych - niewłaściwe mocowanie dozownika. Prezes UOKiK uznał, że we wszystkich przypadkach były podstawy do wszczęcia postępowania administracyjnego. Sprawy są nadal w toku.

W porównaniu do poprzedniej kontroli tego asortymentu, która została przeprowadzona w II kwartale ubiegłego roku, można zauważyć pogorszenie wyników kontroli. Ogólny odsetek stwierdzonych nieprawidłowości wzrósł o 14 punktów procentowych. Może to być wynikiem tego, że wówczas skontrolowano ponad połowę mniej produktów, ze względu na kontrolę łączoną z grillami. W toku ubiegłorocznej kontroli wykryto jedną partię podpałek do grilli, która stanowiła zagrożenie dla konsumentów z uwagi na niewłaściwe zamocowanie dozownika. Obecna kontrola ujawniła aż 3 niebezpieczne partie podpałek. Należy dodatkowo podkreślić, że w toku tegorocznej kontroli badaniom laboratoryjnym zostało poddanych o 28,6 proc. mniej próbek aniżeli poprzednio. Widoczny jest wyraźny wzrost odsetka partii produktów zakwestionowanych z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu w porównaniu do poprzedniej kontroli.

Mając na uwadze powyższe wyniki kontroli, należy w przyszłym roku kontynuować kontrole podpałek do grilli. Należałoby jednak zgodnie z sugestiami niektórych inspektoratów Inspekcji Handlowej zastanowić się nad przeniesieniem kontroli na III kwartał roku, kiedy tzw. „sezon grillowy” obejmuje dwa miesiące letnie. Być może wówczas

**Informacja o wynikach kontroli bezpieczeństwa podpałek do grilli
przeprowadzonych w II kwartale 2014 r.**

wystąpią mniejsze problemy z typowaniem produktów do kontroli. W toku obecnej kontroli, pomimo zwiększenia liczby kontrolowanych przedsiębiorców, Inspekcja Handlowa miała trudności z wytypowaniem do kontroli planowanej liczby partii podpałek do grilli (skontrolowano o 10,0 proc. mniej partii produktów niż zakładano). Pożądanym byłoby również zastanowić się nad zwiększeniem liczby produktów, które powinny być przebadane w warunkach laboratoryjnych.

Opracowanie:
Agata Klusek-Dąbrowska
Departament Nadzoru Rynku
UOKiK