

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise

GN Behälter aus Polycarbonat (PC)

Allgemeine Hinweise und bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die GN-Behälter (Gastronormbehälter) aus **Polycarbonat (PC)** sind für die Aufbewahrung, Vorbereitung, Bereitstellung, Präsentation und den Transport von Lebensmitteln vorgesehen. Sie eignen sich für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Großküchen, Hotels, Kantinen, Cateringbetrieben und vergleichbaren Bereichen sowie für den privaten Gebrauch.

Die Behälter sind entsprechend ihrer jeweiligen GN-Größe für die Verwendung innerhalb des Gastronorm-Systems vorgesehen.

Polycarbonat ist ein formstabiler Kunststoff, der bei GN-Behältern insbesondere dort eingesetzt wird, wo eine gute Sicht auf den Behälterinhalt und eine robuste Ausführung gewünscht werden.

Die Behälter dürfen ausschließlich innerhalb der für das jeweilige Produkt angegebenen Einsatz- und Temperaturbereiche verwendet werden. Die konkreten Herstellerangaben des jeweiligen Artikels sind verbindlich und haben Vorrang vor allgemeinen Anwendungshinweisen.

Kontrollieren Sie den GN-Behälter vor jeder Verwendung auf sichtbare Beschädigungen oder Materialveränderungen. Achten Sie insbesondere auf Risse, Bruchstellen, starke Kratzer, Eintrübungen, Verformungen, Abplatzungen oder beschädigte Behälterränder.

Beschädigte Behälter dürfen nicht weiter für den Lebensmittelkontakt verwendet werden.

Stellen Sie den Behälter auf eine ebene und stabile Fläche. Überfüllen Sie ihn nicht und berücksichtigen Sie beim Transport das Gewicht des eingefüllten Lebensmittels.

Insbesondere große GN-Behälter können im gefüllten Zustand ein erhebliches Gewicht erreichen. Tragen Sie diese sicher und gegebenenfalls mit beiden Händen.

1. Bruch-, Kanten- und Verletzungsgefahr!

Polycarbonat besitzt eine hohe mechanische Festigkeit, ist jedoch nicht unzerstörbar. Starke Stöße, Herunterfallen, erhebliche mechanische Belastungen oder ungeeignete Einsatzbedingungen können zu Rissen oder Brüchen führen.

Bei beschädigtem Polycarbonat können scharfkantige Bruchstellen entstehen. Dadurch besteht Schnitt- und Verletzungsgefahr.

Verwenden Sie einen Behälter nicht weiter, wenn Risse, Absplitterungen oder andere deutliche Materialschäden erkennbar sind.

Versuchen Sie nicht, beschädigte Behälter durch Kleben, Erhitzen, Verschmelzen oder andere eigenständige Reparaturen wieder für den Lebensmittelkontakt verwendbar zu machen.

2. Hinweise zu Temperatur und Wärmequellen

GN-Behälter aus Polycarbonat (PC) sind für einen Temperaturbereich von **-40 °C bis +110 °C** vorgesehen. Dieser Temperaturbereich ermöglicht die Verwendung sowohl für gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel als auch für warme bzw. heiße Lebensmittel innerhalb der angegebenen Temperaturgrenzen.

Die maximale Gebrauchstemperatur von **+110 °C darf nicht überschritten werden**. Ebenso darf die angegebene Mindesttemperatur von **-40 °C nicht unterschritten werden**.

Die Behälter dürfen nicht unmittelbar mit offenen Flammen, Heizspiralen, Kochplatten oder anderen direkten Wärmequellen in Berührung kommen.

Eine Verwendung im Backofen oder in anderen Geräten, in denen Temperaturen oberhalb von +110 °C auftreten können, ist nicht zulässig. Bei Geräten mit regelbarer Temperatur ist sicherzustellen, dass die für den Behälter zulässige Höchsttemperatur während der gesamten Verwendung eingehalten wird.

Auch innerhalb des zulässigen Temperaturbereiches sollten extreme und abrupte Temperaturwechsel möglichst vermieden werden. Das unmittelbare Umsetzen eines tiefgekühlten Behälters in eine sehr heiße Umgebung bzw. das unmittelbare Befüllen mit sehr heißen Lebensmitteln kann eine zusätzliche Materialbeanspruchung verursachen.

Übermäßige Wärmeeinwirkung kann zu Verformungen, Oberflächenveränderungen oder einer Beeinträchtigung der Materialeigenschaften führen. Behälter, die infolge von Temperaturbelastung Risse, Verformungen, Eintrübungen oder andere deutliche Veränderungen aufweisen, dürfen nicht weiter für den Lebensmittelkontakt verwendet werden.

3. Hinweise zum Lebensmittelkontakt

Die GN-Behälter sind entsprechend ihrer vorgesehenen Verwendung für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt.

Reinigen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Beachten Sie die Herstellerangaben hinsichtlich zulässiger Temperaturen, Kontaktdauer und gegebenenfalls Einschränkungen für bestimmte Lebensmittel.

Verwenden Sie einen Behälter nicht weiter für Lebensmittel, wenn sich die Oberfläche deutlich verändert hat oder Risse, Materialablösungen, starke Kratzer oder andere Beschädigungen vorhanden sind.

Eine sachgerechte Verwendung und regelmäßige Kontrolle sind insbesondere bei wiederverwendbaren Kunststoffbehältern wichtig.

4. Pflege- und Reinigungshinweise

Reinigen Sie die GN-Behälter nach jeder Verwendung gründlich.

Verwenden Sie milde, für Kunststoffoberflächen geeignete Reinigungsmittel sowie weiche Schwämme, Tücher oder geeignete Bürsten.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, scharfkantigen Reinigungshilfen oder stark scheuernden Mittel. Diese können Kratzer verursachen und die Oberfläche dauerhaft beeinträchtigen.

Auch ungeeignete aggressive Chemikalien können Polycarbonat angreifen. Verwenden Sie deshalb ausschließlich Reinigungs- und Desinfektionsmittel, die für Polycarbonat beziehungsweise für den jeweiligen Behälter ausdrücklich geeignet sind.

Die Spülmaschineneignung richtet sich nach den Angaben des Herstellers.

Nach der Reinigung sind die Behälter vollständig trocknen zu lassen.

5. Lagerung und Transport

Lagern Sie GN-Behälter aus Polycarbonat sauber und trocken sowie geschützt vor unnötiger Hitze und dauerhafter intensiver Sonneneinstrahlung.

Stapeln Sie die Behälter ausschließlich so, wie es ihre Konstruktion vorsieht. Vermeiden Sie übermäßigen Druck oder das gewaltsame Ineinander pressen mehrerer Behälter.

Verklebte Behälter dürfen nicht mit Messern oder anderen scharfen Werkzeugen voneinander getrennt werden.

Beim Transport gefüllter Behälter sind diese gegen Verrutschen, Umkippen und Herunterfallen zu sichern.

Verwenden Sie ausschließlich passende Deckel und Zubehörteile. Ein loser aufgelegter GN-Deckel stellt grundsätzlich keine auslaufsichere Transportverpackung dar.

6. Hinweise zur regelmäßigen Kontrolle und Nutzungsdauer

Wiederverwendbare GN-Behälter aus Polycarbonat unterliegen im Laufe ihrer Nutzung mechanischen, thermischen und chemischen Beanspruchungen.

Kontrollieren Sie die Behälter regelmäßig auf erkennbare Materialveränderungen.

Ein Behälter sollte ausgetauscht werden, wenn beispielsweise Risse, Bruchstellen, starke Verformungen, Materialablösungen, ausgeprägte Kratzer oder sonstige Beschädigungen auftreten, die eine sichere oder hygienische Verwendung beeinträchtigen können.

Eine pauschale Nutzungsdauer lässt sich nicht festlegen. Entscheidend ist die tatsächliche Beanspruchung, die Einhaltung der Herstellerangaben und der Zustand des jeweiligen Behälters.

7. Hinweise zur Entsorgung

Nicht mehr verwendbare GN-Behälter aus Polycarbonat sind entsprechend den örtlichen und kommunalen Entsorgungsvorschriften zu entsorgen.

Für größere oder gewerblich genutzte Kunststoffbehälter ist in der Regel die Abgabe über einen **Wertstoff- oder Recyclinghof** beziehungsweise einen geeigneten gewerblichen Entsorgungsbetrieb sinnvoll.

Die konkreten Recyclingmöglichkeiten für Polycarbonat unterscheiden sich regional. Der Behälter sollte deshalb nicht ohne Prüfung der örtlichen Vorgaben einer bestimmten Haushaltssammlung zugeordnet werden.

Besteht das Produkt aus mehreren voneinander trennbaren Materialien, sollten diese nach Möglichkeit getrennt und den jeweils vorgesehenen Entsorgungswegen zugeführt werden.

8. Zusätzliche Hinweise für den sicheren Gebrauch

Verwenden Sie ausschließlich passende GN-Deckel und Zubehörteile.

Setzen Sie den Behälter keinen Anwendungen aus, für die er vom Hersteller nicht vorgesehen wurde.

Verwenden Sie keine beschädigten, eingerissenen oder stark verformten Behälter weiter.

Beachten Sie bei gewerblicher Verwendung die betrieblichen Hygienevorgaben und gegebenenfalls das betriebliche HACCP-Konzept.

Die produktspezifischen Herstellerangaben zu Temperaturbereich, Spülmaschineneignung, Lebensmittelkontakt und vorgesehenem Einsatz sind stets vorrangig zu beachten.