

E DIN EN ISO 8442-1:2026-02 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2026-01-09

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Schneidwaren und Tafelgeräte - Teil 1: Anforderungen für Schneidwaren zur Zubereitung von Speisen (ISO/DIS 8442-1:2025); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 8442-1:2025

Materials and articles in contact with foodstuffs - Cutlery and table holloware - Part 1: Requirements for cutlery for the preparation of food (ISO/DIS 8442-1:2025); German and English version prEN ISO 8442-1:2025

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	7
Vorwort.....	8
1 Anwendungsbereich.....	10
2 Normative Verweisungen.....	10
3 Begriffe.....	10
4 Allgemeine Prüfbedingungen.....	13
5 Messung der Längen.....	13
5.1 Allgemeines.....	13
5.2 Gesamtlänge.....	14
5.3 Klingenlänge.....	14
6 Schneidentypen.....	15
6.1 Glatte Schneidkanten.....	15
6.2 Schneidkanten mit Wellenschliff.....	15
7 Werkstoffe.....	15
7.1 Klingen.....	15
7.2 Griffe.....	16
8 Anforderungen an die Gebrauchstauglichkeit.....	16
8.1 Flexible Klinge.....	16
8.2 Schärfe und Verschleißfestigkeit.....	16
8.2.1 Schärfe.....	16
8.2.2 Verschleißfestigkeit.....	16
8.3 Festigkeit von Klinge und Griff.....	17
8.3.1 Fallfestigkeit.....	17
8.3.2 Seitliche Biegefestigkeit.....	17
8.3.3 Biegefestigkeit in Anwendungsrichtung.....	17
8.3.4 Griffestigkeit.....	17
8.4 Härte.....	17
8.5 Spülmaschinenbeständigkeit.....	19
8.5.1 Allgemeines.....	19
8.5.2 Verfahren.....	19
8.5.3 Bewertung.....	19
8.6 Ausschluss versteckter Mängel.....	19
8.6.1 Allgemeines.....	19
8.6.2 Bewertung.....	19
8.7 Spaltmaße und Risse.....	19
9 Hygiene.....	20

10	Haut- und Lebensmittelkontakt	20
	Anhang A (normativ) Fallprüfung	21
A.1	Vorbereitung	21
A.2	Prüfverfahren	21
	Anhang B (normativ) Seitliche Biegeprüfung	22
B.1	Prüfverfahren	22
B.2	Bewertung	23
	Anhang C (normativ) Biegeprüfung in Anwendungsrichtung	24
C.1	Prüfverfahren	24
	Anhang D (normativ) Zug- und Torsionsprüfung	26
D.1	Prüfverfahren	26
	Anhang E (normativ) Eintauchprüfung	29
E.1	Allgemeines	29
E.2	Reagenzien	29
E.3	Prüfeinrichtung	29
E.4	Prüfverfahren	30
E.5	Bewertung	31

Bilder

Bild 1	— Beispiele für Messer mit Bezeichnung der Messerteile	12
Bild 2	— Beispiele zur Bestimmung der Länge	14
Bild 3	— Messerklinge mit glattem Schliff	15
Bild 4	— Messerklinge mit konkaver Verzahnung der Schneidkante	15
Bild 5	— Messerklinge mit konvexer Verzahnung der Schneidkante	15
Bild 6	— Biegeprüfung	16
Bild 7	— Messfelder zur Prüfung der Härte von Klingen	18
Bild B.1	— Prüfaufbau für die seitliche Biegeprüfung	23
Bild B.2	— Bestimmung des dauerhaften Verformungswinkels	23
Bild C.1	— Prüfaufbau für die Biegeprüfung	24
Bild D.1	— Befestigungsmethoden für die Zugprüfung	27
Bild D.2	— Befestigungsmethoden für die Torsionsprüfung	28
Bild E.1	— Prüfeinrichtung für die Eintauchprüfung	30

Tabellen

Tabelle 1	— Mindestanforderungen	16
Tabelle 2	— Mindesthärte für Klingen nach Werkstoffklassen	18

Tabelle B.1 — Biegekräfte.....	22
Tabelle C.1 — Biegekräfte.....	24
Tabelle D.1 — Bezug zwischen Masse, Zugkraft und Drehkraft für die Zug- und Torsionsprüfung	26