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 Grifffestigkeit 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