

Lebensmitteltauglichkeit von TENIFER®-QPQ-behandelten Bauteilen

Von unseren Kunden werden wir des öfteren gefragt, ob Bauteile nach TENIFER-QPQ-Behandlung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden können. Zu diesem Thema liegen uns einige Stellungnahmen vor, die wir Ihnen nachfolgend nochmals bekannt geben möchten:

1. US Department of Health & Human Services (September 1988)

Eine Anfrage wurde wie folgt beantwortet:

„Based upon the information you have provided on your Melonite/QPQ process, we would not consider this ingredient and the other ingredients in your formulation to result in a food additive situation when used in the nitriding of steel. We would therefore have no objection to the use of the chemicals in your process when used to treat steel that will be used in equipment that contacts food.“

Wie dieser Antwort zu entnehmen ist, bestehen keine Bedenken für den Gebrauch der Chemikalien zur Durchführung der TENIFER-QPQ-Behandlung, wenn nach diesem Verfahren behandelte Bauteile später in Geräten verwendet werden, wo es zum Kontakt mit Lebensmitteln kommt.

2. Kantonales Labor Zürich / Schweiz (Dezember 1988)

Nach Untersuchung von TENIFER-Q- und QP-behandelten Musterproben schreibt das Kantonale Labor: „Die Cyanidabgabe lag gegenüber den drei Medien Wasser, 1n NaOH und 4%ige Essigsäure unterhalb der Nachweisgrenze von 0,01 mg/dm². Gegen den Einsatz derartiger Stahlteile in Lebensmittelmaschinen bestehen keine Bedenken, sofern garantiert wird, daß Rückstände von 'Dewateringfluid' vor einem ersten Einsatz sauber entfernt werden.“

3. Institut Nehring GmbH, Braunschweig (Dezember 1994)

Prüfstäbe aus C 45 mit 18 mm Durchmesser und 150 mm Länge wurden vom Lebensmittelinstitut Nehring nach TENIFER-QPQ-Behandlung einer Migrationsprüfung unterzogen. Die Untersuchung und Durchführung der Migrationstests erfolgten nach EG-Richtlinien mit folgendem Resultat:

„Nach dem Ergebnis der Untersuchungen ist beim Kontakt von Geräten oder Maschinenteilen, deren Oberfläche eine TENIFER-QPQ-Behandlung aufweist, mit nicht sauren Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Getreide kein bedenklicher Übergang von Stoffen aus der Nitrid-Schicht auf der Metalloberfläche zu erwarten.“

Die vorgenannten Beurteilungen bestätigen den unbedenklichen Einsatz von TENIFER-QPQ-behandelten Bauteilen im Lebensmittelbereich, wenn kein Kontakt mit sauren Medien erfolgt.

02/00