

# Testen auf Lebensmittelsicherheit

Glasuren welche vom Produzenten als **Food Safe** deklariert wurden, können für Essgeschirr verwendet werden. Wir empfehlen jedoch immer einen zusätzlichen Test auf Säurebeständigkeit zu machen. Legen Sie einen Zitronenschnitt ca. 4-5 Tage auf ein glasiertes Objekt und kontrollieren Sie dieses auf Veränderungen. Mischungen von verschiedenen Glasuren gelten per Definition als nicht mehr Food Safe. Glasurmuster können auch in einem professionellem Labor auf Ihre Lebensmitteltauglichkeit getestet werden.

Beim **Verkauf** und dem **Einsatz in der Gastronomie** müssen die geltenden Grenzwerte eingehalten werden.

Die Säurefestigkeit von Glasuren muss unter den eigenen Bedingungen ausgiebig getestet werden. Das Muster vorher in mindestens 5-10 Zyklen durch die Geschirrwashmaschine lassen, um Veränderungen auszuschliessen. Metallische Glasuren sind besonders empfindlich auf gewerbliche Spülmittel.

Ein **Test auf Blei, Cadmium und Kobalt** kostet pro Stück in einem professionellen Labor ca. Fr. 240.-  
Wir empfehlen Ihnen folgendes Labor:

Labor Dr. Matt AG  
Im alten Riet 36  
LI-9494 Schaan

info@labor-matt.com  
www.labor-matt.com  
Tel.: 00423 233 38 33