

Die Deutschen Edelstahlwerke möchten darauf hinweisen, dass es keine separate Zulassung, Unbedenklichkeits- oder Konformitätsbescheinigung für den Einsatz einzelner, nichtrostender Werkstoffe in der Lebensmittelindustrie gibt.

Sicherheitsdatenblätter – auch die REACH-konformen Sicherheitsdatenblätter – regeln lediglich die Verarbeitung und Handhabung von Edelstahl Rostfrei.

Grundsätzlich sind nichtrostende Stähle für den Einsatz in der Lebensmittel- bzw. Trinkwasserindustrie (z.B. in Getränkeabfüllmaschinen) geeignet. Die Auswahl des Werkstoffs orientiert sich am Grad der korrosiven Belastung in der unmittelbaren Umgebung, ist also von Fall zu Fall neu zu bestimmen.

Eine elementare Abhandlung über den Einsatz von Edelstahl Rostfrei im Lebensmittelbereich findet sich in der „Technik-Info Gkü-Te-002 des HKi“, in der „EU-Verordnung 1935/2004“ und in den „EU-Guidelines on metals, alloys used as food contact materials (09.03.2001).“ Daraus geht hervor, dass alle nichtrostenden Austenite ohne Schwefelzusatz (z.B. 1.4307 oder 1.4404) je nach Grad der korrosiven Belastung für Lebensmittel geeignet und zugelassen sind. Martensite und Ferrite sind bedingt zugelassen.