

Comment puis-je tester les couverts (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) ?

 Vous êtes ici :

[EDQM FAQs](#) / [FAQ de l'EDQM en français](#) / [SOINS DE SANTÉ](#) / [Matériaux pour contact alimentaire](#) / [Métaux et alliages](#) / [Comment puis-je tester les couverts \(couteaux, fourchettes, cuillères, etc.\) ?](#)

Le choix des conditions d'essai doit résulter de l'étude de l'utilisation spécifique des ustensiles.

En ce qui concerne les conditions d'essai en laboratoire de mise en contact avec des denrées alimentaires, le guide technique renvoie les utilisateurs au guide du Centre commun de recherche de la Commission européenne (CCR) : [Testing conditions for kitchenware articles in contact with foodstuffs: Plastics, Metals, Silicone and Rubber](#) (en anglais uniquement). Ce guide indique les durées de contact pour les essais sur les couverts destinés à servir des aliments, en fonction de l'utilisation effective supposée.

L'ancien Comité d'Experts du Conseil de l'Europe sur les matériaux pour contact alimentaire (P-SC-EMB) considérait que les fourchettes et couteaux utilisés pour la préparation, le service et la consommation des aliments pouvaient raisonnablement être testés pendant 30 minutes à 70 °C, les cuillères étant généralement testées pendant 2 heures à 70 °C.