**TÜV Rheinland: Sicher in der Weihnachtsbäckerei – worauf es beim Umgang mit Backzubehör ankommt**

Sicher backen in der Advents- und Weihnachtszeit: Prüfsiegel garantieren Qualität und Schadstofffreiheit / TÜV Rheinland prüft Haushaltswaren und Produkte mit Lebensmittelkontakt nach geltenden Richtlinien und Qualitätsnormen / Tipps für den Umgang mit Silikonformen und Zubehör / [www.tuv.com/germany/de/haushaltswaren.html](http://www.tuv.com/germany/de/haushaltswaren.html)

Was wäre die Adventszeit ohne den Duft von frischen Zimtschnecken, Lebkuchen und Vanillekipferln in der Luft? Für viele gehören selbstgebackene Köstlichkeiten fest zur Vorweihnachtszeit – als kleine Aufmerksamkeit für die Liebsten oder auch als entspannende Wochenendaktivität. Damit dem (sicheren) Genuss nichts im Weg steht, spielen neben der Kreativität auch die verwendeten Backutensilien eine zentrale Rolle.

Besonders bei Produkten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, ist es entscheidend, dass sie qualitativ hochwertig und schadstofffrei sind. Minderwertige Silikonbackformen können bedenkliche Schadstoffe freisetzen, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

**Silikonformen: Praktisch, aber nur mit geprüfter Sicherheit**

„Verbraucher sind auf der sicheren Seite, wenn sie zu Backzubehör mit einem anerkannten Prüfzeichen greifen. Dieses garantiert, dass ein Produkt auch auf chemische Unbedenklichkeit überprüft wurde“, erläutert Dr. Bianca Meyer, Expertin für Food-Contact-Materialien von TÜV Rheinland.

Backformen und Küchenutensilien unterliegen in der Europäischen Union strengen Regelungen, die die Sicherheit von Verbrauchern gewährleisten sollen. Die [Verordnung (EG) Nr. 1935/2004](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=celex%3A32004R1935) bildet den allgemeinen rechtlichen Rahmen für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Sie schreibt vor, dass solche Produkte keine Substanzen an die Lebensmittel abgeben dürfen, die eine Gefahr für die Gesundheit darstellen könnten.

Basierend darauf unterzieht TÜV Rheinland Küchenprodukte strengen Tests – dies gilt nicht nur für Silikonprodukte, sondern auch für Formen aus Keramik, Glas und Metall. Die Prüferinnen und Prüfer testen, ob Produkte farblässig sind, schädliche Stoffe in die Lebensmittel abgeben oder beim Erhitzen flüchtige organische Substanzen entstehen.

Neben dem Kauf von zertifizierten Produkten empfiehlt TÜV Rheinland, stets die Anwendungshinweise zu beachten, um die Langlebigkeit und Sicherheit der Küchenutensilien zu garantieren. Trotz ihrer Hitzebeständigkeit sollten Silikonformen nicht über 200 Grad Celsius erhitzt werden, da hohe Temperaturen das Material auf Dauer schwächen können. Vorsicht gilt zudem bei scharfen Messern oder Scheren – Kratzer können die Oberfläche des Materials schädigen und damit potenziell seine Qualität beeinträchtigen.

*Sicherheit und Qualität in fast allen Wirtschafts- und Lebensbereichen: Dafür steht TÜV Rheinland. Das Unternehmen ist seit mehr als 150 Jahren tätig und zählt zu den weltweit führenden Prüfdienstleistern. TÜV Rheinland hat mehr als 22.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in über 50 Ländern und erzielt einen Jahresumsatz von mehr als 2,4 Milliarden Euro. Die hoch qualifizierten Expertinnen und Experten von TÜV Rheinland prüfen rund um den Globus technische Anlagen und Produkte, begleiten Innovationen in Technik und Wirtschaft, trainieren Menschen in zahlreichen Berufen und zertifizieren Managementsysteme nach internationalen Standards. Damit sorgen die unabhängigen Fachleute für Vertrauen entlang globaler Warenströme und Wertschöpfungsketten. Seit 2006 ist TÜV Rheinland Mitglied im Global Compact der Vereinten Nationen für mehr Nachhaltigkeit und gegen Korruption. Website:* [*www.tuv.com*](http://www.tuv.com)

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Ihr Ansprechpartner für redaktionelle Fragen:

Pressestelle TÜV Rheinland, Tel.: +49 2 21/8 06-21 48

Die aktuellen Presseinformationen sowie themenbezogene Fotos und Videos erhalten Sie auch per E-Mail über [contact@press.tuv.com](mailto:contact@press.tuv.com) sowie im Internet: [www.tuv.com/presse](http://www.tuv.com/presse).