

E DIN EN 1672-2:2019-06 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2019-05-10

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit; Deutsche und Englische Fassung prEN 1672-2:2019

Food processing machinery - Basic concepts - Part 2: Hygiene and cleanability requirements; German and English version prEN 1672-2:2019

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	12
5 Hygiene- und Reinigbarkeitsanforderungen	13
5.1 Iterativer Prozess der Hygiene-Risikominderung	13
5.1.1 Allgemeines.....	13
5.1.2 Kommentare zum Bild „Iterativer Prozess der Hygiene-Risikominderung“	14
5.1.3 Feststellung der durch die Maschine gesetzten Grenzen	17
5.2 Ermittlung der Gefährdungen für die Lebensmittelsicherheit.....	18
5.2.1 Allgemeines.....	18
5.2.2 Zu berücksichtigende Faktoren.....	18
5.2.3 Vernünftigerweise vorhersehbare Gefährdungen	19
5.2.4 Hygiene-Risikoeinschätzung	20
5.3 Konstruktionswerkstoffe.....	22
5.3.1 Allgemeine Anforderungen.....	22
5.3.2 Lebensmittelbereich	23
5.3.3 Spritzbereich	23
5.3.4 Nicht-Lebensmittelbereich.....	23
5.4 Konstruktion.....	24
5.4.1 Allgemeines.....	24
5.4.2 Lebensmittelbereich	24
5.4.3 Spritzbereich	36
5.4.4 Nicht-Lebensmittelbereich.....	40
5.4.5 Reinigung.....	40
5.4.6 Versorgungseinrichtungen	46
6 Benutzerinformationen.....	47
6.1 Allgemeines.....	47
6.2 Bedienungsanleitung	48
6.2.1 Allgemeines.....	48
6.2.2 Angaben zur bestimmungsgemäßen Verwendung.....	48
6.2.3 Informationen zu Hygiene-Restrisiken.....	48
6.2.4 Informationen zur hygienischen Aufstellung.....	48
6.2.5 Informationen zu den Betriebsanweisungen.....	49
6.2.6 Informationen zu Einwegteilen	49
6.2.7 Angaben zur Reinigung, Desinfektion, Spülung und Inspektion auf Sauberkeit.....	49
6.2.8 Informationen zur Instandhaltung.....	51
6.3 Kennzeichnung.....	52

Anhang A (informativ) Beispiele für Maschinen, die unter diese Norm fallen können	53
Anhang B (informativ) Beispiele für Hygienerisiken und annehmbare Lösungen	54
Anhang C (informativ) Zusammenfassung der Haupt-Hygieneaspekte bei Nahrungsmittelmaschinen.....	74
Literaturhinweise	75