

# 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

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