E DIN EN 13379:2016-06 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2016-05-20

Maschinen zur Teigwarenherstellung - Behänger, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrücktransporte - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 13379:2016

Pasta processing plants - Spreader, stripping and cutting machine, stick return conveyor - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 13379:2016

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 6

2 Normative Verweisungen 6

3 Begriffe 8

4 Beschreibungen 9
4.1 Behängevorrichtung 9
4.2 Abstreif- und Schneidemaschine 10
4.3 Stabrücktransporter 11

5 Liste der Gefährdungen 12
5.1 Allgemeines 12
5.2 Mechanische Gefährdungen 12
5.2.1 Allgemeines 12
5.2.2 Mechanische Gefährdungen an der Behängevorrichtung 12
5.2.3 Mechanische Gefährdungen an der Abstreif- und Schneidemaschine 13
5.2.4 Mechanische Gefährdungen am Stabrücktransporter 14
5.2.5 Gefährdung durch Herausspritzen von Flüssigkeit 14
5.2.6 Gefährdungen durch unerwartetes Anlaufen 14
5.3 Elektrische Gefährdungen 14
5.4 Thermische Gefährdungen 14
5.5 Gefährdungen durch Lärm 14
5.6 Gefährdungen durch Rutschen, Stolpern und Hinfallen 15
5.7 Gefährdungen aufgrund Vernachlässigung hygienischer Prinzipien 15
5.8 Gefährdungen, die durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien entstehen 15

6 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 15
6.1 Allgemeines 15
6.2 Mechanische Gefährdungen 15
6.2.1 Allgemeines 15
6.2.2 Behängevorrichtung 16
6.2.3 Abstreif- und Schneidemaschinen 16
6.2.4 Stabrücktransporter 17
6.2.5 Herausspritzen von Flüssigkeit 17
6.2.6 Unerwarteter Anlauf 17
6.3 Elektrische Gefährdungen 19
6.3.1 Allgemeines 19
6.3.2 Schutz gegen elektrischen Schlag 19
6.3.3 Schutzgrade 20
6.3.4 Kabelauswahl und Farben 20

6.3.5 Sicherheitsanforderungen hinsichtlich elektromagnetischer Phänomene 20
6.4 Thermische Gefährdungen 20
6.5 Lärmreduzierung 21
6.6 Schutzmaßnahmen gegen Rutschen, Stolpern und Stürzen 21
6.7 Schutzmaßnahmen gegen Gefährdungen aufgrund der Vernachlässigung hygienischer Prinzipien 21
6.7.1 Grundlage 21
6.7.2 Lebensmittelbereich 21
6.7.3 Spritzbereich 21
6.7.4 Nicht-Lebensmittelbereich 21
6.8 Ergonomische Konstruktionsgrundsätze 24

7 Prüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen 24

8 Benutzerinformation 26
8.1 Technische Informationen 26
8.2 Anzeigen 27
8.2.1 Allgemeines 27
8.2.2 Warnhinweise in Bezug auf Restgefährdungen 27
8.3 Kennzeichnung 27

Anhang A (normativ) Grundregeln der Konstruktion, um das Reinigen von Maschinen sicherzustellen 28
A.1 Begriffe 28
A.2 Konstruktionswerkstoffe 28
A.2.1 Werkstoffart 28
A.2.2 Oberflächenbedingungen 29
A.3 Gestaltung 30
A.3.1 Verbindungen zwischen innen liegenden Oberflächen 30
A.3.2 Oberflächenverbindungen und Überlappungen 33
A.3.3 Verbindungselemente 38
A.3.4 Auf dem Boden stehende Maschinen 39
A.3.5 Lüftungsöffnungen 41
A.3.6 Gelenke 42
A.3.7 Schaltpult 42

Anhang B (normativ) Geräuschmessnorm – Grad 2 oder 3 43
B.1 Begriffe 43
B.2 Installations- und Aufstellungsbedingungen 43
B.3 Betriebsbedingungen 43
B.4 Messungen 43
B.5 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels 44
B.6 Die Bestimmung des Schallleistungspegels 44
B.7 Messungenauigkeiten 44
B.8 Information, die protokolliert werden muss 45
B.9 Information, über die berichtet werden muss 45
B.10 Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte 45

Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG, die abgedeckt werden sollen 47

Literaturhinweise 48