

# DIN EN 12042:2014-07 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12042:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe und Beschreibung .....	7
3.1 Begriffe .....	7
3.2 Beschreibung.....	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	9
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	11
5.1 Allgemeines .....	11
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	11
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	18
5.4 Not-Halt-Einrichtung .....	19
5.5 Unerwarteter Anlauf .....	19
5.6 Geräuschminderung .....	19
5.7 Schutz gegen Mehlstaubemission.....	19
5.8 Hygieneanforderungen .....	20
5.9 Ergonomische Prinzipien .....	21
5.10 Schutz gegen das Verschütten von Öl.....	21
5.11 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen.....	21
6 Verifizierung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	21
7 Benutzerinformation .....	23
7.1 Signale und Warnhinweise.....	23
7.2 Betriebsanleitung .....	23
7.3 Kennzeichnung.....	25
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für Teigteilmaschinen — Genauigkeitsklasse 2.....	26
A.1 Installations- und Aufstellungsbedingungen .....	26
A.2 Betriebsbedingungen.....	26
A.3 Messungen.....	26
A.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels .....	26
A.5 Schalleistungsmessung .....	27
A.6 Messunsicherheiten .....	27
A.7 Informationen, die protokolliert werden müssen.....	28
A.8 Informationen, die im Prüfbericht anzugeben sind .....	28
A.9 Erklärung und Überprüfung der Geräuschemissionswerte.....	28
Anhang B (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von Teigteilmaschinen .....	29
B.1 Begriffe .....	29
B.2 Konstruktionswerkstoffe .....	29
B.3 Gestaltung.....	31
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG .....	46
Literaturhinweise.....	47