

DIN EN 13870:2015-12 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Portionsschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13870:2015

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
1.1 Allgemeines.....	5
1.2 Maschinentypen.....	5
1.3 Maschinenausführung	7
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	8
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	11
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	15
5.1 Allgemeines.....	15
5.2 Mechanische Gefährdungen.....	16
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	27
5.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdung.....	28
5.5 Gefährdung durch Instabilität.....	29
5.6 Lärmreduzierung	29
5.7 Ergonomische Anforderungen.....	29
5.8 Hygiene und Reinigung.....	29
6 Überprüfung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	33
7 Benutzerinformation	35
7.1 Allgemeines.....	35
7.2 Betriebsanleitung.....	35
7.3 Kennzeichnung.....	37
Anhang A (normativ) Regeln für die Geräuschemessung für Portionsschneidemaschinen (Genauigkeitsklasse 2)	38
Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Portionsschneidemaschinen und deren Hilfskomponenten sicherzustellen.....	40
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)	45
Literaturhinweise	46