


# DIN EN 12042:2020-12 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12042:2014+A1:2020

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung .....	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen .....	7
3 Begriffe und Beschreibung.....	9
3.1 Begriffe .....	9
3.2 Beschreibung .....	9
4 Liste der signifikanten Gefährdungen .....	10
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	12
5.1 Allgemeines .....	12
5.2 Mechanische Gefährdungen.....	13
5.2.1 Allgemeines .....	13
5.2.2 Bereich 1: Zugang zum Schneidbereich oder einer möglicherweise vorhandenen Zuführunterstützungseinrichtung durch den Trichter.....	13
5.2.3 Bereich 2: Zugang zum Schneidmechanismus und anderen beweglichen Teilen durch die Austragsöffnung.....	19
5.2.4 Bereich 3: Austragsförderband .....	20
5.2.5 Bereich 4: Antriebsmechanismus und andere bewegliche innenliegende Komponenten.....	21
5.2.6 Bereich 5: Mehlstreuer .....	21
5.2.7 Verlust der Stabilität .....	22
5.2.8  Arbeitsbühne.....	22
5.3 Elektrische Gefährdungen .....	22
5.3.1 Allgemeines .....	22
5.3.2 Sicherheitsanforderungen in Verbindung mit elektromagnetischen Phänomenen .....	23
5.3.3 Schutz gegen elektrischen Schlag.....	23
5.3.4 Hauptstromkreise .....	23
5.3.5 Schutz vor Erdschlüssen in Steuerkreisen .....	23
5.3.6 Motorgehäuse .....	23
5.4 Not-Halt-Einrichtung.....	23
5.5 Unerwarteter Anlauf .....	23
5.6 Geräuschminderung.....	23
5.7 Schutz gegen Mehlstaubemission .....	23
5.8 Hygieneanforderungen .....	24
5.9 Ergonomische Prinzipien .....	25
5.10 Schutz gegen das Verschütten von Öl.....	25
5.11 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen.....	26
6 Verifizierung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	26
7 Benutzerinformation .....	27
7.1 Signale und Warnhinweise.....	27
7.2 Betriebsanleitung.....	28
7.3 Kennzeichnung.....	30
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für Teigteilmaschinen — Genauigkeitsklasse 2.....	31
A.1 Installations- und Aufstellungsbedingungen .....	31

A.2	Betriebsbedingungen.....	31
A.3	Messungen .....	31
A.4	Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels .....	31
A.5	Schalleistungsmessung .....	32
A.6	Messunsicherheiten .....	32
A.7	Informationen, die protokolliert werden müssen.....	33
A.8	Informationen, die im Prüfbericht anzugeben sind.....	33
A.9	Erklärung und Überprüfung der Geräuschemissionswerte .....	33
<b>Anhang B (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von</b>		
	Teigteilmaschinen.....	34
B.1	Begriffe .....	34
B.2	Konstruktionswerkstoffe .....	34
B.2.1	Werkstoffarten.....	34
B.2.2	Oberflächenbeschaffenheit.....	34
B.3	Gestaltung.....	36
B.3.1	Verbindungen von innenliegenden Oberflächen.....	36
B.3.2	Oberflächenverbindungen und Überlappungen .....	39
B.3.3	Verbindungselemente .....	44
B.3.4	Füße, Träger und Sockel zur Reinigung unterhalb der Maschinen .....	45
B.3.5	Lüftungsöffnungen.....	47
B.3.6	Gelenke .....	48
B.3.7	Bedienungstafel.....	49
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den</b>		
	<b>abzudeckenden grundlegenden Anforderungen nach 2006/42/EG .....</b>	<b>51</b>
	<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>54</b>