

DIN EN 1974:2021-02 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1974:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	12
4.1 Allgemeines.....	12
4.2 Mechanische Gefährdungen.....	12
4.2.1 Allgemeines.....	12
4.2.2 Aufschnittschneidemaschine mit automatischer Schneidgutzuführung und Schnittstärkenplatte.....	12
4.2.3 Aufschnittschneidemaschine mit automatischem Schlitten	12
4.2.4 Aufschnittschneidemaschinen mit einer automatischen Einrichtung zur Handhabung des geschnittenen Guts (Staplereinheit, Abnahmeförderer usw.)	12
4.3 Elektrische Gefährdungen	13
4.4 Gefährdungen durch Verlust der Stabilität.....	13
4.5 Hygienegefährdungen.....	13
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien.....	13
5 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	14
5.1 Allgemeines.....	14
5.2 Mechanische Gefährdungen.....	14
5.2.1 Allgemeines.....	14
5.2.2 Messerschutz	14
5.2.3 Anforderungen an Messerschleifapparate.....	18
5.2.4 Produkthalter.....	22
5.2.5 Produkthalter mit Festklemmeinrichtung.....	22
5.2.6 Produkthalter mit Schieber	24
5.2.7 Produkthalter mit manuellem Zuführschlitten.....	25
5.2.8 Aufschnittschneidemaschine mit automatischem Schlitten	25
5.2.9 Aufschnittschneidemaschine mit kraftbetriebenem Schieber.....	26
5.2.10 Mit Staplereinheit ausgestattete Aufschnittschneidemaschine.....	28
5.2.11 Steuerungssystem	28
5.3 Elektrische Gefährdungen	28
5.4 Stabilität	28
5.4.1 Allgemeines.....	28
5.4.2 Stabilitätsprüfung	29
5.5 Hygiene	29
5.5.1 Allgemeines.....	29
5.5.2 Lebensmittelbereich	30
5.5.3 Spritzbereich	31
5.5.4 Nichteisenmittelbereich	31
5.5.5 Hygieneanforderungen	31
5.6 Ergonomie.....	32
6 Nachweis der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen.....	32

7	Benutzerinformationen	33
7.1	Allgemeines.....	33
7.2	Betriebsanleitung.....	33
7.2.1	Allgemeines.....	33
7.2.2	Informationen über die Aufschnittschneidemaschine selbst.....	33
7.2.3	Informationen über das Aufstellen der Aufschnittschneidemaschine	34
7.2.4	Informationen über den Transport und die Lagerung der Aufschnittschneidemaschine	34
7.2.5	Informationen über die Nutzung der Aufschnittschneidemaschine	34
7.2.6	Informationen über die Instandhaltung.....	35
7.2.7	Informationen über die Reinigung.....	36
7.2.8	Informationen zur Schulung des Bedieners	36
8	Kennzeichnung	36
Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von		
	Aufschnittschneidemaschinen sicherzustellen.....	38
A.1	Begriffe	38
A.2	Konstruktionswerkstoffe	38
A.2.1	Allgemeines.....	38
A.2.2	Lebensmittelbereich	38
A.2.3	Spritzbereich	38
A.2.4	Nichtlebensmittelbereich.....	38
A.3	Gestaltung.....	38
A.3.1	Allgemeines.....	38
A.3.2	Lebensmittelbereich	39
A.3.3	Spritzbereich	40
A.3.4	Nichtlebensmittelbereich.....	42
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den		
	grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Richtlinie 2006/42/EG.....	43
	Literaturhinweise	45