

# 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

<b>7</b>	<b>Benutzerinformationen .....</b>	<b>33</b>
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
<b>8</b>	<b>Kennzeichnung .....</b>	<b>36</b>
<b>Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von</b>		
	<b>Aufschnittschneidemaschinen sicherzustellen.....</b>	<b>38</b>
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
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den</b>		
	<b>grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Richtlinie 2006/42/EG.....</b>	<b>43</b>
	<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>45</b>