DIN EN 13390:2002-07 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Tortelettmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13390:2002

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

0 Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 4

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe und Definitionen ... 6

4 Liste der signifikanten Gefährdungen ... 7
4.1 Mechanische Gefährdungen ... 7
4.2 Elektrische Gefährdungen ... 8
4.3 Thermische Gefährdungen ... 8
4.4 Gefahr durch Vernachlässigung hygienischer Gestaltungsprinzipien ... 8
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien ... 8
4.6 Gefährdungen, die durch Geräusch hervorgerufen werden ... 8

5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen ... 8
5.1 Mechanische Gefährdungen ... 8
5.2 Elektrische Gefährdungen ... 11
5.3 Thermische Gefährdungen ... 12
5.4 Hygieneanforderungen ... 12
5.5 Ergonomie ... 13
5.6 Geräuschreduzierung ... 13

6 Verifizierung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen ... 14

7 Benutzerinformation ... 14
7.1 Betriebsanleitung ... 14
7.2 Kennzeichnung ... 15

Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Tortelettmaschinen sicherzustellen ... 21

A.1 Definitionen ... 21
A.2 Werkstoffe ... 21
A.3 Gestaltung ... 22

Anhang B (normativ) Regeln für die Geräuschmessung -- Genauigkeitsklasse 2 ... 40

B.1 Definitionen ... 40
B.2 Anschluss- und Aufstellungsbedingungen ... 40
B.3 Betriebsbedingungen ... 40
B.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels ... 40
B.5 Messungenauigkeiten ... 41
B.6 Information, die protokolliert werden muss ... 41
B.7 Information, über die berichtet werden muss ... 41
B.8 Angabe und Überprüfung der Geräusch-Emissionswerte ... 42

Anhang ZA (informativ) Verhältnis dieses Dokumentes mit EU-Richtlinien ... 43

Literaturhinweise ... 44