DIN EN 13534:2006-12 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13534:2006

Inhalt

Seite

Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 5

2 Normative Verweisungen 8

3 Begriffe 9

4 Liste der signifikanten Gefährdungen 11
4.1 Allgemeines 11
4.2 Mechanische Gefährdungen 11
4.3 Elektrische Gefährdungen 13
4.4 Gefährdung durch Instabilität 13
4.5 Gefährdung durch Lärm 14
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien 14
4.7 Gefährdungen während der Wartung 14
4.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung von Hygieneprinzipien 14

5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 14
5.1 Allgemeines 14
5.2 Mechanische Gefährdungen 15
5.3 Elektrische Gefährdungen 21
5.4 Gefährdung durch Instabilität 23
5.5 Lärmreduzierung 24
5.6 Ergonomische Anforderungen 24
5.7 Hygiene und Reinigung 24

6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 26

7 Benutzerinformation 27
7.1 Betriebsanleitung 27
7.2 Schulung des Operators 29
7.3 Kennzeichnung 29

Anhang A (normativ) **Lärmtestcode für Pökelspritzmaschinen (Genauigkeitsklasse 2)** 31

Anhang B (normativ) **Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Pökelspritzmaschinen sicherzustellen** 33

Anhang C (normativ) **Allgemeine Gefährdungen an Nahrungsmittelmaschinen und Anforderungen zu deren Verminderung an Pökelspritzmaschinen** 38

Anhang ZA (informativ) **Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG** 40

Literaturhinweise 41

Bilder

Bild 1 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung 6

Bild 2 —Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung und Transportwagen 7

Bild 3 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung, Transportwagen und Beschickungseinrichtung 8

Bild 4 — Pökelspritzmaschine – Gefahrenbereiche 12

Bild 5 — Pökelspritzmaschine mit Beschickungseinrichtung – Gefahrenbereiche 12

Bild 6 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände 16

Bild 7 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände Auslaufseite Transportwagen 16

Bild 8 — Bewegliche Schutzhaube mit Spritzschutzlappen 17

Bild 9 — Feststehende Schutzhaube mit Schaltleiste, Lichtschranke 17

Bild 10 — Bodenwanne, Zu- und Abführeinrichtung, Förderrechen – Sicherheitsabstände 19

Bild 11 — Ein-/Aus-Befehlsschalter mit Abdeckhaube 23

Bild 12 — Hygienebereiche an Pökelspritzmaschinen 24

Bild B.1 — Glatte Oberflächen – Lebensmittelbereich 33

Bild B.2 — Winkel und Radien im Lebensmittelbereich 34

Bild B.3 — Winkel im Lebensmittelbereich 35

Bild B.4 — Zusammenstoßende Flächen im Lebensmittelbereich 35

Bild B.5 — Zulässige Verbindungselemente – Profilköpfe 36

Bild B.6 — Abmessungsbeispiele 37