

# 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
<b>Bilder</b>	
<b>Bild 1 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung.....</b>	<b>6</b>

<b>Bild 2 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung und Transportwagen .....</b>	<b>7</b>
<b>Bild 3 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung, Transportwagen und Beschickungseinrichtung.....</b>	<b>8</b>
<b>Bild 4 — Pökelspritzmaschine – Gefahrenbereiche.....</b>	<b>12</b>
<b>Bild 5 — Pökelspritzmaschine mit Beschickungseinrichtung – Gefahrenbereiche.....</b>	<b>12</b>
<b>Bild 6 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände .....</b>	<b>16</b>
<b>Bild 7 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände Auslaufseite Transportwagen.....</b>	<b>16</b>
<b>Bild 8 — Bewegliche Schutzhaube mit Spritzschutzlappen .....</b>	<b>17</b>
<b>Bild 9 — Feststehende Schutzhaube mit Schaltleiste, Lichtschränke.....</b>	<b>17</b>
<b>Bild 10 — Bodenwanne, Zu- und Abführeinrichtung, Förderrechen – Sicherheitsabstände .....</b>	<b>19</b>
<b>Bild 11 — Ein-/Aus-Befehlsschalter mit Abdeckhaube.....</b>	<b>23</b>
<b>Bild 12 — Hygienebereiche an Pökelspritzmaschinen .....</b>	<b>24</b>
<b>Bild B.1 — Glatte Oberflächen – Lebensmittelbereich .....</b>	<b>33</b>
<b>Bild B.2 — Winkel und Radien im Lebensmittelbereich .....</b>	<b>34</b>
<b>Bild B.3 — Winkel im Lebensmittelbereich.....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.4 — Zusammenstoßende Flächen im Lebensmittelbereich.....</b>	<b>35</b>
<b>Bild B.5 — Zulässige Verbindungselemente – Profilköpfe.....</b>	<b>36</b>
<b>Bild B.6 — Abmessungsbeispiele.....</b>	<b>37</b>