

# DIN EN 13621:2005-06 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen - Salatschleudern - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13621:2004

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Normative Verweisungen .....	5
3 Begriffe – Beschreibung .....	6
3.1 Begriffe .....	6
3.2 Beschreibungen .....	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	8
4.1 Allgemeines .....	8
4.2 Mechanische Gefährdungen .....	8
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	9
4.4 Gefährdung durch Vernachlässigung der Hygiene bei der Maschinengestaltung .....	9
4.5 Gefährdung durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien bei der Maschinengestaltung.....	10
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder –maßnahmen.....	10
5.1 Allgemeines .....	10
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	10
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	12
5.4 Hygiene.....	13
5.5 Ergonomie.....	14
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Maßnahmen .....	14
7 Benutzerinformation .....	15
7.1 Allgemeines .....	15
7.2 Betriebsanleitung .....	15
7.3 Kennzeichnungen.....	17
Anhang A (normativ) Lärmtestcode für Salatschleudern (Genauigkeitsgrad 2).....	18
Anhang B (normativ) Zusätzliche Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Salatschleudern sicherzustellen.....	20
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie für Maschinen 98/37/EG, ergänzt durch 98/79/EG .....	39
Literaturhinweise.....	40
<b>Tabellen</b>	
Tabelle 1 — Prüfmethoden .....	15
Tabelle B.1 — Rauheitswerte (allgemein) .....	21
Tabelle B.2 — Rauheitswerte (Spritzbereich).....	22
Tabelle B.3 — Zugriffs Abstände und minimale Längen der Füße .....	33