DIN EN 13288:2006-05 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Hub- und Kippeinrichtungen für Bottiche - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13288:2005

Inhalt

Seite

Tabelle 1 — Dichtheitsklassen 7
Tabelle 2 — Messstellen 10

Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 6

2 Normative Verweisungen 6

3 Begriffe und Beschreibung 8
3.1 Begriffe 8
3.2 Beschreibung — Maschinentypen, die in dieser Europäischen Norm berücksichtigt werden 8

4 Liste der signifikanten Gefährdungen 14
4.1 Allgemeines 14
4.2 Mechanische Gefährdungen 14
4.3 Elektrische Gefährdungen 15
4.4 Gefährdungen durch Vernachlässigung hygienischer Konstruktionsprinzipien 15
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien 15
4.6 Pneumatische und hydraulische Ausrüstung 16

5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 16
5.1 Allgemeines 16
5.2 Mechanische Gefährdungen 16
5.3 Elektrische Gefährdungen 20
5.4 Hygieneanforderungen 21
5.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien 24
5.6 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen 24

6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen 24

7 Benutzerinformation 25
7.1 Allgemeines 25
7.2 Signale und Warnhinweise 25
7.3 Betriebsanleitung 25
7.4 Kennzeichnung 26

Anhang A (normativ) **Geräuschmessverfahren für Hub- und Kippeinrichtungen für Bäckereien (Genauigkeitsklasse 2)** 27
A.1 Begriffe 27
A.2 Installations- und Aufstellungsbedingungen 27
A.3 Betriebsbedingungen 27
A.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels 28
A.5 Messungenauigkeiten 28
A.6 Informationen, die protokolliert werden müssen 28
A.7 Informationen, über die berichtet werden muss 28
A.8 Erklärung und Überprüfung der Geräuschemissionswerte 29

Anhang B (normativ) **Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von Hub- und Kippeinrichtungen für Bäckereien** 30
B.1 Begriffe 30
B.2 Konstruktionswerkstoffe 30

B.3 Gestaltung 32

Anhang ZA (informativ) **Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG 53**

Literaturhinweise 54