

# 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>B.3 Gestaltung .....</b>	<b>32</b>
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG .....</b>	<b>53</b>
<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>54</b>