

DIN EN 13954:2006-04 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Brotschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13954:2005

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe und Beschreibung	7
3.1 Begriffe	7
3.2 Beschreibung.....	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	10
4.1 Allgemeines	10
4.2 Mechanische Gefährdungen	10
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	13
4.4 Mangelnde Hygiene.....	13
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze.....	13
4.6 Gefährdungen bei Reinigung und Handhabung	13
4.7 Lärm	14
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen.....	14
5.1 Allgemeines	14
5.2 Mechanische Gefährdungen	14
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	20
5.4 Hygieneanforderungen	21
5.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze.....	22
5.6 Gefährdungen bei der Reinigung und der Handhabung	22
5.7 Geräuschreduzierung	23
6 Überprüfung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen	23
7 Benutzerinformation	24
7.1 Betriebsanleitung	24
7.2 Kennzeichnungen.....	24
7.3 Geräuscherklärung.....	25
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für Brotschneidemaschinen (Genauigkeitsklasse 2)	26
Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Brotschneidemaschinen sicherzustellen	29
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG.....	48
Literaturhinweise.....	49
Bilder	
Bild 1 — Beispiel einer Brotschneidemaschine des Typs 1	8
Bild 2 — Brotschneidemaschinen des Typs 2 mit Ausgabemulde	9

Bild 3 — Gefahrenbereiche der Brotschneidemaschinen des Typs 1	11
Bild 4 — Gefahrbereiche an einer Brotschneidemaschine vom Typ 2 mit Ausgaberutsche und Ausgabeförderband.....	13
Bild 5 — Mindestabstände	15
Bild 6 — Beispiel eines Warnhinweises	16
Bild 7 — Sicherheitsmaßnahmen bei Brotschneidemaschinen des Typs 2.....	18
Bild 8 — Hygienebereiche.....	22

Tabellen

Tabelle 1 — Überprüfung	23
Tabelle B.1 — Oberflächeneigenschaft für den Lebensmittelbereich.....	30
Tabelle B.2 — Oberflächeneigenschaft für den Spritzbereich.....	30
Tabelle B.3	41