E DIN EN 16876:2015-07 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2015-06-19

Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zur Herstellung von Softeis - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 16876:2015

Food processing machinery - Soft ice cream machines - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 16876:2015

Inhalt

Seite

Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 6

2 Normative Verweisungen 6

3 Begriffe und Beschreibung von Maschinen 7
3.1 Begriffe 7
3.2 Beschreibung der Maschinen 8

4 Liste der signifikanten Gefährdungen 10
4.1 Allgemeines 10
4.2 Mechanische Gefährdungen 11
4.3 Elektrische Gefährdungen 12
4.4 Thermische Gefährdungen 12
4.5 Gefährdungen durch Lärm 12
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze 12
4.7 Gefährdungen durch Vernachlässigung hygienischer Grundsätze 13
4.8 Gefährdungen durch Verlust der Standsicherheit oder Umkippen 13

5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 13
5.1 Allgemeines 13
5.2 Mechanische Gefährdungen 13
5.3 Elektrische Gefährdungen 14
5.4 Thermische Gefährdungen 15
5.5 Lärmminderung 16
5.6 Ergonomische Gestaltungsgrundsätze 16
5.7 Hygieneanforderungen 16
5.8 Schädliche Stoffe 18

6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 18

7 Benutzerinformationen 19
7.1 Allgemeines 19
7.2 Betriebsanleitung 19
7.3 Betriebshandbuch 20
7.4 Reinigung 20
7.5 Kennzeichnung 21

Anhang A (normativ) Regeln für die Geräuschmessung (Genauigkeitsklasse 2) 22
A.1 Begriffe 22
A.2 Anschluss- und Aufstellungsbedingungen 22
A.3 Betriebsbedingungen 22
A.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels 22
A.5 Messunsicherheiten 23
A.6 Aufzuzeichnende Informationen 23
A.7 Anzugebende Informationen 23
A.8 Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte 23

Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit der Maschine sicherzustellen 24
B.1 Begriffe 24
B.2 Werkstoffe 24
B.3 Gestaltung 25

Anhang C (normativ) Prüfen der Desinfektion von Softeismaschinen 40
C.1 Prüfen der Desinfektion durch Reinigen 40
C.2 Prüfung des Pasteurisierungsverfahrens 40
C.3 Prüfung während der Softeisherstellung 41

Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG 43