

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 Lärminderung	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