DIN EN 1672-2:2009-07 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1672-2:2005+A1:2009

Inhalt

Seite

Vorwort ... 3

Einleitung ... 4

1 Anwendungsbereich ... 5

2 Normative Verweisungen ... 5

3 Begriffe ... 5

4 Liste der signifikanten Gefährdungen ... 8

5 Hygieneanforderungen ... 8
5.1 Hygiene-Risikobeurteilung ... 8
5.1.1 Allgemeines ... 8
5.1.2 Feststellung der durch die Maschine gesetzten Grenzen ... 10
5.1.3 Hygiene-Risikoeinschätzung ... 10
5.1.4 Hygiene-Risikobewertung ... 11
5.1.5 Hygiene-Risikominderung ... 11
5.2 Konstruktionswerkstoffe ... 11
5.2.1 Allgemeine Anforderungen ... 11
5.2.2 Lebensmittelbereich ... 12
5.3 Konstruktion ... 12
5.3.1 Lebensmittelbereich ... 12
5.3.2 Spritzbereich ... 14
5.3.3 Nicht-Lebensmittelbereich ... 14
5.3.4 Versorgungseinrichtungen ... 14

6 Verifizierung der Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen ... 14

7 Benutzerinformation ... 16
7.1 Allgemeines ... 16
7.2 Betriebsanleitung ... 16
7.2.1 Allgemeines ... 16
7.2.2 Informationen zur Aufstellung ... 16
7.2.3 Informationen zur Maschine selbst ... 16
7.2.4 Informationen zur Reinigung und Desinfektion ... 17
7.2.5 Informationen zur Instandhaltung ... 17
7.3 Kennzeichnung ... 17

Anhang A (informativ) **Bilder** ... 18

Anhang B (informativ) **Beispiele für Maschinen, die unter diese Norm fallen können** ... 38

Anhang C (informativ) **Zusammenfassung der Haupt-Hygieneaspekte bei Nahrungsmittelmaschinen** ... 39

Anhang ZA (informativ) **Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 98/37/EG** ... 40

Anhang ZB (informativ) **[A1] Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 2006/42/EG [A1]** ... 41

Literaturhinweise ... 42