



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)  Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 2006/42/EG 	41
Literaturhinweise	42