DIN EN 1672-2:2021-05 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit; Deutsche Fassung EN 1672-2:2020

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort ... 3
Einleitung ... 4
1 Anwendungsbereich ... 5
2 Normative Verweisungen ... 5
3 Begriffe ... 5
4 Liste der signifikanten Gefährdungen ... 11
5 Hygiene- und Reinigbarkeitsanforderungen ... 12
5.1 Iterativer Prozess der Hygiene-Risikominderung ... 12
5.1.1 Allgemeines ... 12
5.1.2 Hygiene-Risikobeurteilung (siehe Bild 2, Punkt 27) ... 14
5.1.3 Prozess der Hygiene-Risikominderung (siehe Bild 2, Punkt 28) ... 20
5.1.4 Andere Elemente des iterativen Prozesses der Hygiene-Risikominderung ... 22
5.2 Konstruktionswerkstoffe ... 23
5.2.1 Allgemeine Anforderungen ... 23
5.2.2 Lebensmittelbereich ... 23
5.2.3 Spritzbereich ... 24
5.2.4 Nicht-Lebensmittelbereich ... 24
5.3 Konstruktion ... 24
5.3.1 Allgemeine Konstruktion ... 24
5.3.2 Konstruktion des Lebensmittelbereichs ... 24
5.3.3 Konstruktion des Spritzbereichs ... 38
5.3.4 Konstruktion des Nicht-Lebensmittelbereichs ... 42
5.3.5 Freiraum und Zugänglichkeit für die Reinigbarkeit ... 42
5.3.6 Versorgungseinrichtungen ... 48
6 Benutzerinformationen ... 50
6.1 Allgemeines ... 50
6.2 Betriebsanleitung ... 50
6.2.1 Allgemeines ... 50
6.2.2 Angaben zur bestimmungsgemäßen Verwendung ... 50
6.2.3 Informationen zu Hygiene-Restrisiken ... 51
6.2.4 Informationen zur hygienischen Installation ... 51
6.2.5 Informationen zur Unterweisung des Bedienpersonals ... 51
6.2.6 Informationen zu Einwegteilen ... 52
6.2.7 Angaben zur Reinigung, Desinfektion, Spülung und Inspektion auf Sauberkeit ... 52
6.2.8 Informationen zur Instandhaltung ... 53
6.3 Kennzeichnung ... 54
Anhang A (informativ) Beispiele für Maschinen, die unter dieses Dokument fallen können ... 55
Anhang B (informativ) Beispiele für Hygienerisiken und akzeptable Lösungen ... 56
Literaturhinweise ... 72