

E DIN EN 13379:2016-06 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2016-05-20

Maschinen zur Teigwarenherstellung - Behanger, Abstreif- und Schneidmaschinen, Stabrucktransporte - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 13379:2016

Pasta processing plants - Spreader, stripping and cutting machine, stick return conveyor - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 13379:2016

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	8
4 Beschreibungen	9
4.1 Behangevorrichtung.....	9
4.2 Abstreif- und Schneidemaschine.....	10
4.3 Stabrucktransporter	11
5 Liste der Gefährdungen	12
5.1 Allgemeines.....	12
5.2 Mechanische Gefährdungen.....	12
5.2.1 Allgemeines.....	12
5.2.2 Mechanische Gefährdungen an der Behangevorrichtung	12
5.2.3 Mechanische Gefährdungen an der Abstreif- und Schneidemaschine	13
5.2.4 Mechanische Gefährdungen am Stabrucktransporter	14
5.2.5 Gefährdung durch Herausspritzen von Flüssigkeit.....	14
5.2.6 Gefährdungen durch unerwartetes Anlaufen	14
5.3 Elektrische Gefährdungen	14
5.4 Thermische Gefährdungen.....	14
5.5 Gefährdungen durch Lärm	14
5.6 Gefährdungen durch Rutschen, Stolpern und Hinfallen.....	15
5.7 Gefährdungen aufgrund Vernachlässigung hygienischer Prinzipien.....	15
5.8 Gefährdungen, die durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien entstehen	15
6 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	15
6.1 Allgemeines.....	15
6.2 Mechanische Gefährdungen.....	15
6.2.1 Allgemeines.....	15
6.2.2 Behangevorrichtung.....	16
6.2.3 Abstreif- und Schneidemaschinen	16
6.2.4 Stabrucktransporter	17
6.2.5 Herausspritzen von Flüssigkeit	17
6.2.6 Unerwarteter Anlauf.....	17
6.3 Elektrische Gefährdungen	19
6.3.1 Allgemeines.....	19
6.3.2 Schutz gegen elektrischen Schlag.....	19
6.3.3 Schutzgrade.....	20
6.3.4 Kabelauswahl und Farben.....	20

6.3.5	Sicherheitsanforderungen hinsichtlich elektromagnetischer Phänomene.....	20
6.4	Thermische Gefährdungen.....	20
6.5	Lärmreduzierung.....	21
6.6	Schutzmaßnahmen gegen Rutschen, Stolpern und Stürzen.....	21
6.7	Schutzmaßnahmen gegen Gefährdungen aufgrund der Vernachlässigung hygienischer Prinzipien.....	21
6.7.1	Grundlage.....	21
6.7.2	Lebensmittelbereich.....	21
6.7.3	Spritzbereich.....	21
6.7.4	Nicht-Lebensmittelbereich.....	21
6.8	Ergonomische Konstruktionsgrundsätze.....	24
7	Prüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen.....	24
8	Benutzerinformation.....	26
8.1	Technische Informationen.....	26
8.2	Anzeigen.....	27
8.2.1	Allgemeines.....	27
8.2.2	Warnhinweise in Bezug auf Restgefährdungen.....	27
8.3	Kennzeichnung.....	27
Anhang A (normativ) Grundregeln der Konstruktion, um das Reinigen von Maschinen sicherzustellen.....		28
A.1	Begriffe.....	28
A.2	Konstruktionswerkstoffe.....	28
A.2.1	Werkstoffart.....	28
A.2.2	Oberflächenbedingungen.....	29
A.3	Gestaltung.....	30
A.3.1	Verbindungen zwischen innen liegenden Oberflächen.....	30
A.3.2	Oberflächenverbindungen und Überlappungen.....	33
A.3.3	Verbindungselemente.....	38
A.3.4	Auf dem Boden stehende Maschinen.....	39
A.3.5	Lüftungsöffnungen.....	41
A.3.6	Gelenke.....	42
A.3.7	Schaltpult.....	42
Anhang B (normativ) Geräuschemessnorm – Grad 2 oder 3.....		43
B.1	Begriffe.....	43
B.2	Installations- und Aufstellungsbedingungen.....	43
B.3	Betriebsbedingungen.....	43
B.4	Messungen.....	43
B.5	Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels.....	44
B.6	Die Bestimmung des Schalleistungspegels.....	44
B.7	Messungenauigkeiten.....	44
B.8	Information, die protokolliert werden muss.....	45
B.9	Information, über die berichtet werden muss.....	45
B.10	Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte.....	45
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG, die abgedeckt werden sollen.....		47
Literaturhinweise.....		48