E DIN EN 1974:2016-06 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2016-05-13

Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 1974:2016

Food processing machinery - Slicing machines - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 1974:2016

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort ... 4

Einleitung ... 5

1 Anwendungsbereich ... 6

2 Normative Verweisungen ... 6

3 Begriffe und Definitionen ... 7
3.1 Begriffe und Definitionen ... 7
3.2 Beschreibungen ... 9
3.3 Betriebsbedingungen ... 11

4 Liste der wesentlichen Gefährdungen ... 12
4.1 Allgemeines ... 12
4.2 Mechanische Gefährdungen ... 12
4.2.1 Allgemeines ... 12
4.2.2 Aufschnittschneidemaschinen mit automatischer Produktzufuhr und ohne Schnittstärkenplatte ... 12
4.2.3 Aufschnittschneidemaschinen mit kraftbetriebenem Schlitten ... 12
4.2.4 Aufschnittschneidemaschinen mit einer automatischen Einrichtung zur Handhabung des geschnittenen Gutes (Abnahmeförderer, Stapler usw.) ... 12
4.2.5 Aufschnittschneidemaschinen mit einem Abnahmeförderer ... 12
4.3 Elektrische Gefährdungen ... 12
4.4 Gefährdungen durch Verlust der Stabilität ... 12
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung hygienischer Prinzipien ... 13
4.6 Gefährdung durch Vernachlässigung der ergonomischen Prinzipien ... 13
4.7 Gefährdungen durch Lärm ... 13

5 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen ... 13
5.1 Allgemeines ... 13
5.2 Mechanische Gefährdungen ... 13
5.2.1 Allgemeines ... 13
5.2.2 Messerschutz ... 13
5.2.3 Anforderungen an Messerschleifapparate ... 18
5.2.4 Produkthalter ... 20
5.2.5 Zusätzliche Anforderungen, die von den Einstellungen der Aufschnittschneidemaschine abhängig sind ... 21
5.2.6 Produkthalter mit Schieber ... 23
5.2.7 Produkthalter mit manuellem Zuführschlitten ... 24
5.2.8 Anforderungen an Aufschnittschneidemaschinen mit automatischen Einrichtungen ... 24
5.2.9 Aufschnittschneidemaschinen mit kraftbetriebenem Schlitten ... 26
5.2.10 Aufschnittschneidemaschinen mit einer automatischen Einrichtung zur Handhabung des geschnittenen Gutes (Abnahmeförderer, Stapler usw.) ... 26
5.2.11 Aufschnittschneidemaschinen mit einem Förderer ... 27
5.3 Elektrische Gefährdungen ... 27
5.4 Stabilität ... 27

5.5 Hygiene 27
5.5.1 Allgemeines 27
5.5.2 Lebensmittelbereich 29
5.5.3 Spritzbereich 30
5.5.4 Nicht-Lebensmittelbereich 30
5.6 Ergonomie 30
5.7 Lärm 30

6 Prüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen 31

7 Benutzerinformation 32
7.1 Allgemeines 32
7.2 Betriebsanleitung 32
7.2.1 Allgemeines 32
7.2.2 Informationen über die Aufschnittschneidemaschine selbst 32
7.2.3 Informationen über das Aufstellen der Aufschnittschneidemaschine 33
7.2.4 Informationen über den Transport und die Lagerung der Aufschnittschneidemaschine 33
7.2.5 Benutzerinformation 33
7.2.6 Informationen über die Wartung 34
7.2.7 Informationen über die Reinigung 34
7.2.8 Information zum Training des Bedieners 35

8 Kennzeichnung 35

Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Aufschnittschneidemaschinen sicherzustellen 36
A.1 Definitionen 36
A.2 Werkstoffe zur Konstruktion 36
A.2.1 Allgemeines 36
A.2.2 Lebensmittelbereich 36
A.2.3 Spritzbereich 36
A.2.4 Nicht-Lebensmittelbereich 37
A.3 Gestaltung 37
A.3.1 Lebensmittelbereich 37
A.3.2 Spritzbereich 38
A.3.3 Nicht-Lebensmittelbereich 39

Anhang B (normativ) Geräuschmessverfahren für Aufschnittschneidemaschine (Grad 2) 40
B.1 Bestimmung des Emission-Schalldruckpegels 40
B.2 Installations- und Aufstellungsbedingungen 40
B.3 Betriebsbedingungen 40
B.4 Messung 40
B.5 Information, die protokolliert werden muss 40
B.6 Information, über die berichtet werden muss 41
B.7 Angabe und Verifizierung der Lärmemissionswerte 41

Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG 42

Literaturhinweise 43