

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) Geräuschemessverfahren 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