

E DIN EN 13954-2:2022-11 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2022-10-21

Nahrungsmittelmaschinen - Brotschneidemaschinen - Teil 2: Sicherheits- und Hygieneanforderungen für Selbstbedienungs-Brotschneidemaschinen; Deutsche und Englische Fassung prEN 13954-2:2022

Food processing machinery - Bread slicers - Part 2: Safety and hygiene requirements for self-service bread slicers; German and English version prEN 13954-2:2022

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich.....	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe und Beschreibung.....	8
3.1 Begriffe	8
3.2 Beschreibung.....	9
3.2.1 Selbstbedienungsmaschinen vom Typ 1.....	9
3.2.2 Selbstbedienungsmaschinen vom Typ 2.....	10
4 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen	12
4.1 Allgemeines.....	12
4.2 Mechanische Gefährdungen.....	12
4.2.1 Mechanische Gefährdungen bei Maschinen vom Typ 1	12
4.2.2 Mechanische Gefährdungen bei Maschinen vom Typ 2	20
4.3 Elektrische Gefährdungen	33
4.3.1 Allgemeines.....	33
4.3.2 Sicherheitsanforderungen in Verbindung mit elektromagnetischen Phänomenen	33
4.3.3 Schutz gegen elektrischen Schlag.....	33
4.3.4 Nothalt	33
4.3.5 Motorgehäuse.....	33
4.3.6 Andere elektrische Anforderungen an Maschinen vom Typ 2	33
4.4 Hygieneanforderungen	33
4.4.1 Allgemeines.....	33
4.4.2 Lebensmittelbereich	34
4.4.3 Spritzbereich	34
4.4.4 Nicht-Lebensmittelbereich.....	34
4.4.5 Reinigbarkeit.....	35
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze.....	35
4.6 Geräuschreduzierung	35
5 Überprüfung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen.....	36
6 Benutzerinformation	40
6.1 Betriebsanleitung und Warnschilder an der Maschine	40
6.2 Kennzeichnung.....	43
6.3 Kurzanleitung für den Kunden von Selbstbedienungsmaschinen	43
Anhang A (informativ) Liste der signifikanten Gefährdungen.....	44
Anhang B (normativ) Geräuschmessverfahren für Brotschneidemaschinen (Genauigkeitsklasse 2)	50
B.1 Begriffe	50
B.2 Anschluss- und Aufstellungsbedingungen	50

B.3	Betriebsbedingungen.....	50
B.4	Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels	50
B.5	Ermittlung des Schalleistungspegels.....	51
B.6	Messungenaugigkeiten	51
B.7	Information, die protokolliert werden muss	51
B.8	Information, die berichtet werden muss.....	51
B.9	Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte	51
Anhang C (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Brotschneidemaschinen sicherzustellen		
		53
C.1	Begriffe	53
C.2	Konstruktionswerkstoffe	53
C.2.1	Werkstoffarten.....	53
C.2.2	Oberflächenbeschaffenheit.....	53
C.3	Gestaltung.....	54
C.3.1	Verbindungen zwischen innen liegenden Oberflächen	54
C.3.2	Oberflächenverbindungen und Überlappungen	59
C.3.3	Verbindungselemente	63
C.3.4	Füße, Träger und Sockel zur Reinigung unterhalb der Maschinen	64
C.3.5	Lüftungsöffnungen.....	69
C.3.6	Gelenke	70
C.3.7	Schalttafel	70
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den abzudeckenden grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Richtlinie 2006/42/EG		
		72
Literaturhinweise		74