

# E DIN EN 15467:2022-11 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2022-10-21

**Nahrungsmittelmaschinen - Fischköpf- und -filetiermaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 15467:2022**

**Food processing machinery - Fish heading and filleting machines - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 15467:2022**

---

## Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort.....	5
Einleitung .....	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen .....	7
3 Begriffe und Beschreibungen .....	9
3.1 Begriffe .....	9
3.2 Beschreibungen .....	10
3.2.1 Maschine mit Mulden .....	10
3.2.2 Maschine mit Transportriemen.....	12
3.2.3 Sattelfiletiermaschine.....	13
3.2.4 Köpfmaschine .....	14
3.2.5 Schwanzklammermaschine .....	15
4 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	15
4.1 Allgemeines .....	15
4.2 Allgemeine Anforderungen .....	16
4.2.1 Allgemeines .....	16
4.2.2 Trennende Schutzeinrichtungen.....	16
4.2.3 Sonstige nicht trennende Schutzeinrichtungen .....	16
4.2.4 Steuerungssysteme .....	17
4.2.5 Sicherheitsanforderungen hinsichtlich elektromagnetischer Phänomene .....	18
4.2.6 Störung der Energieversorgung .....	18
4.2.7 Handhabung von Maschinen und Maschinenteilen .....	18
4.2.8 Netztrenneinrichtungen.....	19
4.2.9 Handhabung des Messers .....	19
4.3 Spezifische mechanische Anforderungen an Maschinen mit Mulden .....	20
4.3.1 Bewegliche Behälter.....	20
4.3.2 Gefahrstellen in der Behälterumlenkzone.....	20
4.3.3 Eingang zum Bearbeitungsbereich .....	20
4.3.4 Feststehende trennende Schutzeinrichtungen und verriegelte bewegliche trennende Schutzeinrichtungen .....	20
4.3.5 Ausgabe- und Übergabebereich.....	21
4.4 Spezifische mechanische Anforderungen an Maschinen mit Transportriemen.....	21
4.4.1 Allgemeine Anforderungen.....	21
4.4.2 Einführbereich .....	21
4.4.3 Eingang zum Bearbeitungsbereich .....	21
4.4.4 Berührungslos wirkende Schutzeinrichtungen (BWS) .....	22
4.4.5 Bearbeitungsbereich.....	22
4.4.6 Übergabe- und/oder Ausgabebereich .....	22
4.5 Spezifische mechanische Anforderungen an Sattelfiletiermaschinen.....	23
4.5.1 Sattelumlenkbereich .....	23
4.5.2 Einführbereich .....	23
4.5.3 Eingang zum Bearbeitungsbereich.....	23

4.5.4	Bearbeitungsbereich.....	23
4.5.5	Übergabe- oder Ausgabebereich.....	24
4.6	Spezifische mechanische Anforderungen an Köpfmaschinen.....	24
4.6.1	Messerbereich.....	24
4.6.2	Schneidebereich.....	24
4.6.3	Einführbereich.....	24
4.6.4	Übertragungsbereich.....	25
4.6.5	Fischeinlegebereich.....	25
4.7	Spezifische mechanische Anforderungen an Schwanzklammermaschinen.....	25
4.7.1	Einführbereich.....	25
4.7.2	Bearbeitungsbereich.....	25
4.7.3	Bereich der Ausfallöffnung.....	25
4.8	Elektrische Gefährdungen.....	26
4.9	Lärmreduzierung.....	26
4.10	Übereinstimmung mit ergonomischen Prinzipien.....	26
4.10.1	Allgemeines.....	26
4.10.2	Köpfmaschinen.....	27
4.11	Übereinstimmung mit Hygieneprinzipien.....	27
4.12	Sturzgefahren.....	27
5	Überprüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen.....	28
6	Benutzerinformationen.....	28
6.1	Allgemeines.....	28
6.2	Signale und Warnhinweise.....	28
6.3	Betriebsanleitung.....	29
6.3.1	Allgemeines.....	29
6.3.2	Informationen zur Montage und Demontage des Messers.....	29
6.3.3	Informationen zum Zusammenbau.....	29
6.3.4	Informationen zum sicheren Betrieb während Eingriffen wie Einstellung, Fehlersuche und Wartung.....	29
6.3.5	Zusätzliche Informationen.....	30
6.4	Kennzeichnung.....	30
<b>Anhang A (normativ) Maschinenspezifische Geräuschemessnorm für Fischköpf- und -filetiermaschinen (Genauigkeitsklasse 2) (technische) Messungen innen und außen.....</b>		
A.1	Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels.....	31
A.2	Installations- und Aufstellungsbedingungen.....	31
A.3	Betriebsbedingungen.....	31
A.4	Messung.....	31
A.5	Aufzuzeichnende Informationen.....	31
A.6	Anzugebende Informationen.....	32
A.7	Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte.....	32
<b>Anhang B (informativ) Signifikante Gefährdungen.....</b>		
B.1	Allgemeines.....	33
B.2	Maschinen mit Mulden – Spezifische mechanische Gefährdungen.....	33
B.2.1	Einführbereich.....	33
B.2.2	Eingang zum Bearbeitungsbereich.....	33
B.2.3	Bearbeitungsbereich.....	33
B.2.4	Übergabe- oder Ausgabebereich.....	33
B.3	Maschinen mit Transportriemen – Spezifische mechanische Gefährdungen.....	33
B.3.1	Einführbereich.....	33
B.3.2	Eingang zum Bearbeitungsbereich.....	33
B.3.3	Bearbeitungsbereich.....	33
B.3.4	Übergabe- und Ausgabebereich.....	34
B.4	Sattelfiletiermaschinen – Spezifische mechanische Gefährdungen.....	34
B.4.1	Sattelumlenkbereich.....	34
B.4.2	Einführbereich.....	34
B.4.3	Eingang zum Schneidbereich.....	34

B.4.4	Bearbeitungsbereich.....	34
B.4.5	Übergabe-/Ausgabebereich.....	34
B.5	Köpfmaschinen – Spezifische mechanische Gefährdungen.....	34
B.5.1	Messerbereich.....	34
B.5.2	Schneidebereich.....	35
B.5.3	Einführbereich.....	35
B.5.4	Übertragungsbereich.....	35
B.5.5	Fischeinlegebereich.....	35
B.5.6	Arbeitsplatz des Bedieners.....	35
B.6	Schwanzklammermaschinen – Spezifische mechanische Gefährdungen.....	35
B.6.1	Einführbereich.....	35
B.6.2	Eingang zum Bearbeitungsbereich.....	35
B.6.3	Bearbeitungsbereich.....	35
B.6.4	Bereich der Ausfallöffnung.....	35
B.6.5	Ausgabebereich für Innereien.....	35
B.7	Elektrische Gefährdungen.....	36
B.8	Gefährdung durch Lärm.....	36
B.9	Gefährdungen durch Nichteinhaltung ergonomischer Prinzipien.....	36
B.10	Gefährdungen durch Nichteinhaltung hygienischer Prinzipien.....	36
B.11	Gefährdung durch Instabilität.....	36
B.12	Sturzgefahren.....	36
B.13	Ausfall der Steuerung.....	36
B.14	Störung der Energieversorgung.....	37
B.15	Hydraulische und pneumatische Gefährdungen.....	37
B.16	Gefährdungen durch Bedienereingriffe.....	37
B.17	Liste der signifikanten Gefährdungen.....	37
<b>Anhang C (informativ) Wesentliche technische Änderungen zwischen diesem Dokument und der vorherigen Ausgabe dieser Europäischen Norm.....</b>		<b>39</b>
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Richtlinie 2006/42/EG.....</b>		<b>40</b>
<b>Literaturhinweise.....</b>		<b>43</b>