

# DIN EN 14958:2010-10 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zum Mahlen und Verarbeiten von Mehl und Grieß - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 14958:2006+A1:2009

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich .....	5
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe .....	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen .....	12
5 "Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen" .....	14
5.1 Allgemeines .....	14
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	14
5.3 Schutzmaßnahmen gegen elektrische Gefährdungen .....	21
5.4 Geräuschreduzierung .....	22
5.5 Schutz vor Staubemissionen .....	22
5.6 Ergonomische Anforderungen .....	22
5.7 Schutzmaßnahmen gegen Gefahren, die durch die Missachtung von Hygiene-Prinzipien entstehen .....	23
5.8 Schutzmaßnahmen gegen Gefährdungen durch Feuer und Explosion .....	29
5.9 Gefährliche Substanzen (Reinigungs- und Desinfektionsmittel) .....	30
5.10 "Sicherheitsbezogene Teile der Steuerung" .....	30
6 Überprüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder Maßnahmen .....	30
7 Benutzerinformation .....	32
7.1 Allgemeines .....	32
7.2 Sicherheitssignale und Warnhinweise .....	32
7.3 Bedienungsanleitung .....	33
7.4 Kennzeichnung .....	35
Anhang A (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit der Maschine ...	36
Anhang B (normativ) Geräusch-Prüfbedingungen für Maschinen zum Mahlen und Verarbeiten von Mehl und Grieß (Genauigkeitsklasse 2) .....	47
Anhang C (informativ) Untersuchung der Explosionsgefahr in Betriebsanlagen mit Getreideverarbeitungsanlagen .....	50
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG .....	54
Anhang ZB (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 2006/42/EG .....	55
Literaturhinweise .....	56