

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 ISicherheitsanforderungen 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 ISicherheitsbezogene 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