DIN EN 12855:2011-02 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Kutter mit umlaufender Schüssel - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12855:2003+A1:2010

Inhalt

Seite

Vorwort 3

Einleitung 4

1 Anwendungsbereich 5

2 Normative Verweisungen 7

3 Begriffe 8

4 Liste der Gefährdungen 9
4.1 Allgemeines 9
4.2 Mechanische Gefährdungen 9
4.3 Elektrische Gefährdungen 12
4.4 Hydraulische Gefährdungen 12
4.5 Gefährdung durch Instabilität 12
4.6 Gefährdung durch Lärm 12
4.7 Gefährdungen durch Verwendung von Gasen (N_2, CO_2 und Dampf) 12
4.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien 12
4.9 Gefährdungen durch Vernachlässigung von Hygieneprinzipien 12

5 Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen 13
5.1 Allgemeines 13
5.2 Mechanische Gefährdungen 13
5.3 Elektrische Gefährdungen 19
5.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdungen 22
5.5 Gefährdung durch Instabilität 22
5.6 Lärmreduzierung 22
5.7 Gefährdungen durch Verwendung von Gasen (N_2, CO_2 und Dampf) 22
5.8 Ergonomische Anforderungen 23
5.9 Hygiene und Reinigung 23

6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen 26

7 Benutzerinformation 27
7.1 Allgemeines 27
7.2 Betriebsanleitung 27
7.3 Schulung des Operators 29

8 Kennzeichnung 30

Anhang A (normativ) **Allgemeine Gefährdungen an Nahrungsmittelmaschinen und Anforderungen zu deren Verminderung an Kuttern** 31

Anhang B (normativ) **Lärmtestcode für Kutter mit umlaufender Schüssel (Genauigkeitsgrad 2)** 33

Anhang C (normativ) **Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Kuttern mit umlaufender Schüssel sicherzustellen** 35

Anhang ZA (informativ) !**Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)"** 40

Literaturhinweise 41