

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