

DIN EN 15861:2012-09 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Räucheranlagen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 15861:2012

| Inhalt | Seite |
|--|-------|
| Vorwort | 4 |
| Einleitung | 5 |
| 1 Anwendungsbereich | 6 |
| 1.1 Anforderungen..... | 6 |
| 1.2 Arten | 6 |
| 2 Normative Verweisungen | 6 |
| 3 Begriffe | 8 |
| 4 Liste der signifikanten Gefährdungen..... | 9 |
| 4.1 Allgemeines | 9 |
| 4.2 Mechanische Gefährdungen | 10 |
| 4.3 Elektrische Gefährdungen..... | 11 |
| 4.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdungen | 11 |
| 4.5 Gefährdungen durch den Verlust der Standfestigkeit..... | 11 |
| 4.6 Gefährdungen durch Lärm | 11 |
| 4.7 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze bei der Konstruktion | 11 |
| 4.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung von Hygieneprinzipien | 12 |
| 4.9 Thermische Gefährdungen..... | 12 |
| 4.9.1 Gefährdungen durch heiße Oberflächen | 12 |
| 4.9.2 Gefährdungen durch heißen Dampf..... | 12 |
| 4.10 Eingeschlossensein | 12 |
| 4.11 Explosionsgefährdungen | 12 |
| 4.12 Gefährdungen durch chemische Materialien und Substanzen | 12 |
| 4.13 Gefährdungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen | 12 |
| 5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen | 12 |
| 5.1 Allgemeines | 12 |
| 5.2 Mechanische Einrichtungen..... | 13 |
| 5.2.1 Allgemeines | 13 |
| 5.2.2 Maßnahmen für bestimmte Gefahrenbereiche | 13 |
| 5.3 Elektroinstallation | 14 |
| 5.3.1 Allgemeines | 14 |
| 5.3.2 Not-Halt..... | 14 |
| 5.3.3 Schutz vor dem Eindringen von Wasser..... | 14 |
| 5.4 Hydraulische und pneumatische Einrichtungen..... | 14 |
| 5.5 Gefährdungen durch Stabilitätsverlust..... | 15 |
| 5.6 Lärmreduzierung | 15 |
| 5.7 Ergonomische Anforderungen | 15 |
| 5.8 Hygiene und Reinigung | 15 |
| 5.8.1 Konstruktion | 15 |
| 5.8.2 Lebensmittelbereich..... | 16 |
| 5.8.3 Spritzbereich..... | 16 |
| 5.8.4 Nicht-Lebensmittelbereich | 16 |
| 5.8.5 Oberflächenbeschaffenheit | 16 |
| 5.8.6 Reinigung und Desinfektion..... | 17 |
| 5.9 Maßnahmen gegen hohe Temperaturen und heißen Dampf..... | 17 |
| 5.10 Maßnahmen gegen Eingeschlossensein | 17 |
| 5.11 Explosionsschutzmaßnahmen..... | 17 |
| 5.11.1 Allgemeines | 17 |
| 5.11.2 Durchzugsanlagen mit Sägemehl-/Hackschnitzelraucherzeuger oder Reibraucherzeuger..... | 18 |

| | | |
|-------------------|---|----|
| 5.11.3 | Durchzugsanlagen mit Sägemehl-/Hackschnitzelraucherzeugung und ausschließlich thermischem Auftrieb..... | 18 |
| 5.11.4 | Durchzugsanlagen mit Dampfraucherzeuger..... | 18 |
| 5.11.5 | Kreislaufanlagen..... | 19 |
| 5.12 | Schutzmaßnahmen gegen chemische Materialien und Substanzen..... | 19 |
| 6 | Verifizierung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen..... | 20 |
| 7 | Benutzerinformation..... | 21 |
| 7.1 | Allgemeines..... | 21 |
| 7.2 | Betriebsanleitung..... | 21 |
| 7.3 | Kennzeichnung..... | 22 |
| Anhang A | (normativ) Geräuschemessnorm für Räucheranlagen (Genauigkeitsklasse 2)..... | 23 |
| A.1 | Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels..... | 23 |
| A.2 | Installations- und Aufstellungsbedingungen..... | 23 |
| A.3 | Betriebsbedingungen..... | 23 |
| A.4 | Messung..... | 23 |
| A.5 | Messunsicherheit..... | 24 |
| A.6 | Aufzuzeichnende Information..... | 24 |
| A.7 | Anzugebende Informationen..... | 24 |
| A.8 | Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte..... | 25 |
| Anhang ZA | (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)..... | 26 |
| Literaturhinweise | | 27 |

Bilder

| | | |
|--------|---|----|
| Bild 1 | — Gefahrenbereiche an Räucheranlagen..... | 10 |
| Bild 2 | — Hygienebereiche an Räucheranlagen..... | 16 |

Tabellen

| | | |
|-----------|-------|----|
| Tabelle 1 | | 20 |
|-----------|-------|----|