

DIN EN 12042:2014-07 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12042:2014

Inhalt	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe und Beschreibung	7
3.1 Begriffe	7
3.2 Beschreibung.....	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	9
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	11
5.1 Allgemeines	11
5.2 Mechanische Gefährdungen	11
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	18
5.4 Not-Halt-Einrichtung	19
5.5 Unerwarteter Anlauf	19
5.6 Geräuschminderung	19
5.7 Schutz gegen Mehlstaubemission.....	19
5.8 Hygieneanforderungen	20
5.9 Ergonomische Prinzipien	21
5.10 Schutz gegen das Verschütten von Öl.....	21
5.11 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen.....	21
6 Verifizierung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	21
7 Benutzerinformation	23
7.1 Signale und Warnhinweise.....	23
7.2 Betriebsanleitung	23
7.3 Kennzeichnung.....	25
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für Teigteilmaschinen — Genauigkeitsklasse 2.....	26
A.1 Installations- und Aufstellungsbedingungen	26
A.2 Betriebsbedingungen.....	26
A.3 Messungen.....	26
A.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels	26
A.5 Schalleistungsmessung	27
A.6 Messunsicherheiten	27
A.7 Informationen, die protokolliert werden müssen.....	28
A.8 Informationen, die im Prüfbericht anzugeben sind	28
A.9 Erklärung und Überprüfung der Geräuschemissionswerte.....	28
Anhang B (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von Teigteilmaschinen	29
B.1 Begriffe	29
B.2 Konstruktionswerkstoffe	29
B.3 Gestaltung.....	31
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG	46
Literaturhinweise.....	47