

# DIN EN 13871:2015-01 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen - Würfelschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13871:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich .....	6
1.1 Allgemeines .....	6
1.2 In dieser Norm behandelte Bauarten von Würfelschneidemaschinen .....	6
1.3 Maschinenausführung .....	6
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	10
2 Normative Verweisungen .....	10
3 Begriffe .....	12
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	14
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	17
5.1 Allgemeines .....	17
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	17
5.2.1 Allgemeines .....	17
5.2.2 Maßnahmen an Würfelschneidemaschinen mit Vorschubstempel, Gatter und Sichelmesser mit Handbeschickung.....	18
5.2.3 Würfelschneidemaschinen mit Einfülltrichter und Beschickungseinrichtung .....	21
5.2.4 Würfelschneidemaschine mit Mehrsegmentmesser und Zuführband.....	27
5.2.5 Würfelschneidemaschine mit Zuführung durch Zentrifugalkraft zu dem Schneidwerk .....	28
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	29
5.3.1 Allgemeines .....	29
5.3.2 NOT-AUS-Einrichtung .....	29
5.3.3 Schutz gegen Eindringen von Wasser .....	29
5.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdung .....	30
5.5 Gefährdung durch Instabilität .....	31
5.6 Lärmreduzierung .....	31
5.7 Ergonomische Anforderungen .....	31
5.7.1 Allgemeines .....	31
5.7.2 Würfelschneidemaschinen mit Deckeln und/oder beweglichen Einfülltrichtern .....	31
5.7.3 Würfelschneidemaschinen mit schweren Schneidsatzteilen .....	31
5.7.4 Würfelschneidemaschinen mit Einfülltrichter und einer Bauhöhe von $\geq 1\ 400$ mm .....	31
5.7.5 Würfelschneidemaschinen mit großem Abstand zwischen Standplatz und Trichterkannte.....	32
5.8 Hygiene und Reinigung .....	32
5.8.1 Allgemeines .....	32
5.8.2 Lebensmittelbereich.....	34
5.8.3 Spritzbereich.....	34
5.8.4 Nicht-Lebensmittelbereich .....	34
5.8.5 Oberflächenbeschaffenheit .....	34
5.8.6 Reinigung .....	35
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	35
7 Benutzerinformation .....	36
7.1 Allgemeines .....	36
7.2 Betriebsanleitung .....	37
7.3 Kennzeichnung.....	39

<b>Anhang A (normativ) Regeln für die Geräuschmessung an Würfelschneidemaschinen (Verfahren der Genauigkeitsklasse 2)</b> .....	<b>40</b>
A.1 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels.....	40
A.2 Installations- und Aufstellungsbedingungen .....	40
A.3 Betriebsbedingungen.....	40
A.4 Messung .....	40
A.5 Aufzuzeichnende Information .....	40
A.6 Anzugebende Informationen .....	41
A.7 Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte.....	41
<b>Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Würfelschneidemaschinen sicherzustellen</b> .....	<b>42</b>
B.1 Begriffe .....	42
B.2 Konstruktionswerkstoffe .....	43
B.2.1 Werkstoffart.....	43
B.3 Gestaltung .....	43
B.3.1 Lebensmittelbereich.....	43
B.3.2 Spritzbereich .....	45
B.3.3 Nicht-Lebensmittelbereich.....	47
B.3.4 Auf dem Fußboden stehende Maschinen .....	47
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 2006/42/EG</b> .....	<b>48</b>
<b>Literaturhinweise</b> .....	<b>49</b>