DIN EN 1974:2021-02 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Aufschnittschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 1974:2020

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 4

Einleitung 5

1 Anwendungsbereich 6

2 Normative Verweisungen 6

3 Begriffe 7

4 Liste der signifikanten Gefährdungen 12
4.1 Allgemeines 12
4.2 Mechanische Gefährdungen 12
4.2.1 Allgemeines 12
4.2.2 Aufschnittschneidemaschine mit automatischer Schneidgutzuführung und Schnittstärkenplatte 12
4.2.3 Aufschnittschneidemaschine mit automatischem Schlitten 12
4.2.4 Aufschnittschneidemaschinen mit einer automatischen Einrichtung zur Handhabung des geschnittenen Guts (Staplereinheit, Abnahmeförderer usw.) 12
4.3 Elektrische Gefährdungen 13
4.4 Gefährdungen durch Verlust der Stabilität 13
4.5 Hygienegefährdungen 13
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien 13

5 Sicherheitsanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen 14
5.1 Allgemeines 14
5.2 Mechanische Gefährdungen 14
5.2.1 Allgemeines 14
5.2.2 Messerschutz 14
5.2.3 Anforderungen an Messerschleifapparate 18
5.2.4 Produkthalter 22
5.2.5 Produkthalter mit Festklemmeinrichtung 22
5.2.6 Produkthalter mit Schieber 24
5.2.7 Produkthalter mit manuellem Zuführschlitten 25
5.2.8 Aufschnittschneidemaschine mit automatischem Schlitten 25
5.2.9 Aufschnittschneidemaschine mit kraftbetriebenem Schieber 26
5.2.10 Mit Staplereinheit ausgestattete Aufschnittschneidemaschine 28
5.2.11 Steuerungssystem 28
5.3 Elektrische Gefährdungen 28
5.4 Stabilität 28
5.4.1 Allgemeines 28
5.4.2 Stabilitätsprüfung 29
5.5 Hygiene 29
5.5.1 Allgemeines 29
5.5.2 Lebensmittelbereich 30
5.5.3 Spritzbereich 31
5.5.4 Nichtlebensmittelbereich 31
5.5.5 Hygieneanforderungen 31
5.6 Ergonomie 32

6 Nachweis der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen 32

7 Benutzerinformationen 33
7.1 Allgemeines 33
7.2 Betriebsanleitung 33
7.2.1 Allgemeines 33
7.2.2 Informationen über die Aufschnittschneidemaschine selbst 33
7.2.3 Informationen über das Aufstellen der Aufschnittschneidemaschine 34
7.2.4 Informationen über den Transport und die Lagerung der Aufschnittschneidemaschine 34
7.2.5 Informationen über die Nutzung der Aufschnittschneidemaschine 34
7.2.6 Informationen über die Instandhaltung 35
7.2.7 Informationen über die Reinigung 36
7.2.8 Informationen zur Schulung des Bedieners 36

8 Kennzeichnung 36

Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Aufschnittschneidemaschinen sicherzustellen 38
A.1 Begriffe 38
A.2 Konstruktionswerkstoffe 38
A.2.1 Allgemeines 38
A.2.2 Lebensmittelbereich 38
A.2.3 Spritzbereich 38
A.2.4 Nichtlebensmittelbereich 38
A.3 Gestaltung 38
A.3.1 Allgemeines 38
A.3.2 Lebensmittelbereich 39
A.3.3 Spritzbereich 40
A.3.4 Nichtlebensmittelbereich 42

Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der abzudeckenden Richtlinie 2006/42/EG 43

Literaturhinweise 45