

# DIN EN 12042:2006-10 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12042:2005

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich .....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe und Beschreibung .....	8
3.1 Begriffe .....	8
3.2 Beschreibung.....	8
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	9
4.1 Allgemeines .....	9
4.2 Mechanische Gefährdungen .....	9
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	10
4.4 Gefährdung durch Lärm .....	10
4.5 Gefährdungen durch Einatmen von Mehlstaub .....	10
4.6 Hygiene.....	10
4.7 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien .....	11
4.8 Gefährdungen im Zusammenhang mit Öl für Teigteilmaschinen .....	11
4.9 Pneumatik- und Hydraulikausrüstung .....	11
5 Sicherheits- und Hygieneforderungen und/oder -maßnahmen .....	11
5.1 Allgemeines .....	11
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	11
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	18
5.4 Geräuschminderung .....	19
5.5 Schutz gegen Staubemission .....	19
5.6 Schutz gegen das Ausschütten von Öl.....	19
5.7 Hygieneanforderungen .....	20
5.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien .....	21
5.9 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen.....	21
6 Überprüfung von Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen .....	21
7 Benutzerinformation .....	23
7.1 Signale und Warnhinweise.....	23
7.2 Betriebsanleitung .....	23
7.3 Kennzeichnung.....	24
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für automatische Teigteilmaschinen — Genauigkeitsklasse 2 .....	25
Anhang B (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von Teigteilmaschinen .....	28
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG, geändert durch 98/79/EG .....	46
Literaturhinweise.....	47
Bilder	
Bild 1 — Hauptteile einer automatischen Teigteilmaschine .....	8

<b>Bild 2 — Beispiele eines Zuführunterstützungsmechanismus</b> .....	<b>9</b>
<b>Bild 3 — Gefahrenbereiche einer automatischen Teigteilmaschine</b> .....	<b>10</b>
<b>Bild 4 — Sicherheitshinweise</b> .....	<b>12</b>
<b>Bild 5 — Beispiel mit einer verriegelten Verlängerungsaufgaberutsche</b> .....	<b>13</b>
<b>Bild 6 — Geforderte Sicherheitsabstände beim Einsatz einer druckempfindlichen Schalteinrichtung am oberen Ende des Trichters und verriegelten Auftritt.</b> .....	<b>15</b>
<b>Bild 7 — Tunnel</b> .....	<b>16</b>
<b>Bild 8 —Schutzeinrichtung der Einlaufstelle</b> .....	<b>17</b>
<b>Bild 9 —Test der Standfestigkeit für automatische Teigteilmaschinen mit Plattform</b> .....	<b>18</b>
<b>Bild 10 —Hygienebereiche</b> .....	<b>21</b>

## **Tabellen**

<b>Tabelle 1 — Abmessungen der trennenden Schutzeinrichtung oder des Tunnels</b> .....	<b>16</b>
<b>Tabelle 2</b> .....	<b>22</b>
<b>Tabelle B.1 —Oberflächenbedingungen für den Lebensmittelbereich</b> .....	<b>29</b>
<b>Tabelle B.2 —Oberflächenbedingungen für den Spritzbereich</b> .....	<b>29</b>
<b>Tabelle B.3</b> .....	<b>39</b>