

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

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

Tabellen

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