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 Zuführunterstützungsmechanismusses 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