

DIN EN 13390:2002-07 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Tortelettmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13390:2002

Inhalt	Seite
Vorwort	3
0 Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe und Definitionen	6
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	7
4.1 Mechanische Gefährdungen	7
4.2 Elektrische Gefährdungen	8
4.3 Thermische Gefährdungen	8
4.4 Gefahr durch Vernachlässigung hygienischer Gestaltungsprinzipien	8
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien	8
4.6 Gefährdungen, die durch Geräusch hervorgerufen werden	8
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	8
5.1 Mechanische Gefährdungen	8
5.2 Elektrische Gefährdungen	11
5.3 Thermische Gefährdungen	12
5.4 Hygieneanforderungen	12
5.5 Ergonomie	13
5.6 Geräuschreduzierung	13
6 Verifizierung der Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen	14
7 Benutzerinformation	14
7.1 Betriebsanleitung	14
7.2 Kennzeichnung	15
Anhang A (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Tortelettmaschinen sicherzustellen	21
A.1 Definitionen	21
A.2 Werkstoffe	21
A.3 Gestaltung	22
Anhang B (normativ) Regeln für die Geräuschmessung -- Genauigkeitsklasse 2	40
B.1 Definitionen	40
B.2 Anschluss- und Aufstellungsbedingungen	40
B.3 Betriebsbedingungen	40
B.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels	40
B.5 Messungenauigkeiten	41
B.6 Information, die protokolliert werden muss	41
B.7 Information, über die berichtet werden muss	41
B.8 Angabe und Überprüfung der Geräusch-Emissionswerte	42
Anhang ZA (informativ) Verhältnis dieses Dokumentes mit EU-Richtlinien	43
Literaturhinweise	44