

# DIN EN 12855:2004-07 (D)

## Nahrungsmittelmaschinen\_ - Kutter mit umlaufender Schüssel\_ - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN\_12855:2003

---

Inhalt	Seite
Vorwort.....	3
0 Einleitung .....	4
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe.....	7
4 Liste der Gefährdungen.....	8
4.1 Allgemeines .....	8
4.2 Mechanische Gefährdungen .....	8
4.3 Elektrische Gefährdungen .....	10
4.4 Hydraulische Gefährdungen .....	10
4.5 Gefährdung durch Instabilität.....	10
4.6 Gefährdung durch Lärm .....	11
4.7 Gefährdungen durch Verwendung von Gasen (N <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> und Dampf) .....	11
4.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien .....	11
4.9 Gefährdungen durch Vernachlässigung von Hygieneprinzipien.....	11
5 Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen .....	11
5.1 Allgemeines .....	11
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	12
5.3 Elektrische Gefährdungen .....	18
5.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdungen .....	21
5.5 Gefährdung durch Instabilität.....	21
5.6 Lärmreduzierung .....	21
5.7 Gefährdungen durch Verwendung von Gasen (N <sub>2</sub> , CO <sub>2</sub> und Dampf).....	21
5.8 Ergonomische Anforderungen .....	22
5.9 Hygiene und Reinigung .....	22
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen .....	25
7 Benutzerinformation .....	26
7.1 Allgemeines .....	26
7.2 Betriebsanleitung .....	26
7.3 Schulung des Operators .....	27
8 Kennzeichnung.....	27
Anhang A (normativ) Allgemeine Gefährdungen an Nahrungsmittelmaschinen und Anforderungen zu deren Verminderung an Kuttern.....	28
Anhang B (normativ) Lärmtestcode für Kutter mit umlaufender Schüssel (Genauigkeitsgrad 2).....	30
Anhang C (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Kuttern mit umlaufender Schüssel sicherzustellen .....	32
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 98/37/EG.....	37
Literaturhinweise.....	38