

DIN EN 13534:2006-12 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13534:2006

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	9
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	11
4.1 Allgemeines	11
4.2 Mechanische Gefährdungen	11
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	13
4.4 Gefährdung durch Instabilität	13
4.5 Gefährdung durch Lärm	14
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien	14
4.7 Gefährdungen während der Wartung.....	14
4.8 Gefährdungen durch Vernachlässigung von Hygieneprinzipien	14
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	14
5.1 Allgemeines	14
5.2 Mechanische Gefährdungen	15
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	21
5.4 Gefährdung durch Instabilität	23
5.5 Lärmreduzierung	24
5.6 Ergonomische Anforderungen	24
5.7 Hygiene und Reinigung	24
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	26
7 Benutzerinformation	27
7.1 Betriebsanleitung	27
7.2 Schulung des Operators.....	29
7.3 Kennzeichnung.....	29
Anhang A (normativ) Lärmtestcode für Pökelspritzmaschinen (Genauigkeitsklasse 2)	31
Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Pökelspritzmaschinen sicherzustellen.....	33
Anhang C (normativ) Allgemeine Gefährdungen an Nahrungsmittelmaschinen und Anforderungen zu deren Verminderung an Pökelspritzmaschinen.....	38
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG.....	40
Literaturhinweise.....	41
Bilder	
Bild 1 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung.....	6

Bild 2 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung und Transportwagen	7
Bild 3 — Aufbau einer Pökelspritzmaschine mit Nadelbalken, Niederhalter, Zu- und Abführeinrichtung, Transportwagen und Beschickungseinrichtung	8
Bild 4 — Pökelspritzmaschine – Gefahrenbereiche	12
Bild 5 — Pökelspritzmaschine mit Beschickungseinrichtung – Gefahrenbereiche	12
Bild 6 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände	16
Bild 7 — Pökelspritzmaschine Ein- und Auslaufseite – Sicherheitsabstände Auslaufseite Transportwagen.....	16
Bild 8 — Bewegliche Schutzhaube mit Spritzschutzlappen	17
Bild 9 — Feststehende Schutzhaube mit Schaltleiste, Lichtschanke.....	17
Bild 10 — Bodenwanne, Zu- und Abführeinrichtung, Förderrechen – Sicherheitsabstände	19
Bild 11 — Ein-/Aus-Befehlsschalter mit Abdeckhaube.....	23
Bild 12 — Hygienebereiche an Pökelspritzmaschinen	24
Bild B.1 — Glatte Oberflächen – Lebensmittelbereich	33
Bild B.2 — Winkel und Radien im Lebensmittelbereich	34
Bild B.3 — Winkel im Lebensmittelbereich	35
Bild B.4 — Zusammenstoßende Flächen im Lebensmittelbereich.....	35
Bild B.5 — Zulässige Verbindungselemente – Profilköpfe.....	36
Bild B.6 — Abmessungsbeispiele.....	37