

DIN EN 13870:2005-06 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Kotelettschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 13870:2005

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	9
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	10
4.1 Allgemeines	10
4.2 Mechanische Gefährdungen (siehe Bilder 3 und 4).....	11
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	13
4.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdung	13
4.5 Gefährdung durch Instabilität	14
4.6 Gefährdung durch Lärm	14
4.7 Gefährdung durch Vernachlässigung ergonomischer Prinzipien	14
4.8 Gefährdung 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.....	19
5.4 Hydraulische und pneumatische Gefährdung	21
5.5 Gefährdung durch Instabilität	21
5.6 Lärmreduzierung	22
5.7 Ergonomische Anforderungen	22
5.8 Hygiene und Reinigung	22
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	24
7 Benutzerinformation	25
7.1 Allgemeines	25
7.2 Betriebsanleitung	26
7.3 Schulung des Operators.....	27
7.4 Kennzeichnung.....	27
Anhang A (normativ) Lärmtestcode für Kotelettschneidemaschinen (Genauigkeitsgrad 2).....	28
Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit von Kotelettschneidemaschinen sicherzustellen	30
Anhang C (normativ) Allgemeine Gefährdungen an Nahrungsmittelmaschinen und Anforderungen zu deren Verminderung an Kotelettschneidemaschinen.....	35
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie 98/37/EG	37
Literaturhinweise.....	38
Bilder	
Bild 1 — Kotelettschneidemaschine mit Auslaufrutsche.....	6

Bild 2 — Kotelettschneidemaschine mit Auslaufmulde	7
Bild 3 — Gefahrenbereiche an Kotelettschneidemaschine mit Auslaufrutsche.....	11
Bild 4 — Gefahrenbereiche an Kotelettschneidemaschine mit Auslaufmulde	12
Bild 5 — Kotelettschneidemaschinen — Sicherheitsmaße	16
Bild 6 — Kotelettschneidemaschine mit Auslaufrutsche — Sicherheitsmaßnahmen	16
Bild 7 — Kotelettschneidemaschine mit Auslaufrutsche — Sicherheitsabstände.....	16
Bild 8 — EIN-/AUS-Befehlsschalter mit Abdeckhaube	20
Bild 9 — Hygienebereiche an Kotelettschneidemaschine mit Auslaufrutsche.....	23
Bild 10 — Hygienebereiche an Kotelettschneidemaschine mit Auslaufmulde	24
Bild B.1 — Glatte Oberflächen — Lebensmittelbereich.....	30
Bild B.2 — Winkel und Radien im Lebensmittelbereich	31
Bild B.3 — Winkel im Lebensmittelbereich	32
Bild B.4 — Zusammenstoßende Flächen im Lebensmittelbereich.....	32
Bild B.5 — Zulässige Verbindungselemente — Profilköpfe	33
Bild B.6 — Abmessungsbeispiele.....	34