

DIN EN 14655:2005-09 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Baguette-Schneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 14655:2005

Inhalt	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	7
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	7
4.1 Allgemeines	7
4.2 Mechanische Gefährdung	8
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	9
4.4 Gefährdungen durch Vernachlässigung der Hygienegrundsätze bei der Maschinengestaltung.....	9
4.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze bei der Maschinengestaltung.....	9
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder -maßnahmen.....	9
5.1 Allgemeines	9
5.2 Mechanische Gefährdungen	10
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	16
5.4 Hygieneanforderungen	17
5.5 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze.....	18
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	18
7 Benutzerinformationen	19
7.1 Betriebsanleitung	19
7.2 Kennzeichnung.....	20
7.3 Geräuscherklärung.....	20
Anhang A (normativ) Regeln für die Geräuschemessung bei Baguetteschneidemaschinen- Verfahren der Genauigkeitsklasse 2	21
Anhang B (normativ) Konstruktionsgrundlagen zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von Baguette-Schneidemaschinen	24
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang dieses Europäischen Standards mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG	39
Literaturhinweise.....	40
Bilder	
Bild 1 — Beispiel einer Baguette-Schneidemaschine	7
Bild 2 — Gefahrenzonen einer Baguette-Schneidemaschine.....	9
Bild 3 — Querschnittsmaß des Zuführrohres.....	11
Bild 4 — Sicherheitsabstände.....	12
Bild 5 — Beispiel für ein Warnhinweis	12

Bild 6 — Beispiel einer Maschine mit abklappbarem Zufuhrrohr nicht in Arbeitsposition	12
Bild 7 — Auswurfbereich	13
Bild 8 — Beispiel einer Baguette-Schneidemaschine mit Lichtschranke.....	13
Bild 9 — Höchstmaße der Auswurfeinrichtung	14
Bild 10 — Beispiel für das Herausnehmen der Krumenschale.....	15
Bild 11 — Warnhinweise für Baguette-Schneidemaschinen.....	16
Bild 12 — Hygienebereiche.....	18

Tabellen

Tabelle 1 — Prüfung	19
Tabelle B.1 — Oberflächenbeschaffenheit im Lebensmittelbereich	25
Tabelle B.2 — Oberflächenbedingungen im Spritzbereich	25