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 Geräuschmessung 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