

DIN EN 14958:2007-06 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zum Mahlen und Verarbeiten von Mehl und Grieß - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 14958:2006

Inhalt	Seite
Vorwort	7
Einleitung	8
1 Anwendungsbereich	9
2 Normative Verweisungen	10
3 Begriffe	11
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	18
5 Sicherheitsanforderungen und/oder -maßnahmen.....	19
5.1 Allgemeines	19
5.2 Mechanische Gefährdungen	20
5.3 Schutzmaßnahmen gegen elektrische Gefährdungen	29
5.4 Geräuschreduzierung	29
5.5 Schutz vor Staubemissionen	30
5.6 Ergonomische Anforderungen	30
5.7 Schutzmaßnahmen gegen Gefahren, die durch die Missachtung von Hygiene-Prinzipien entstehen.....	30
5.8 Schutzmaßnahmen gegen Gefährdungen durch Feuer und Explosion	37
5.9 Gefährliche Substanzen (Reinigungs- und Desinfektionsmittel)	38
6 Überprüfung der Sicherheitsanforderungen und/oder Maßnahmen	38
7 Benutzerinformation	40
7.1 Allgemeines	40
7.2 Sicherheitssignale und Warnhinweise.....	40
7.3 Bedienungsanleitung	41
7.4 Kennzeichnung.....	42
Anhang A (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit der Maschine.....	44
Anhang B (normativ) Geräusch-Prüfbedingungen für Maschinen zum Mahlen und Verarbeiten von Mehl und Grieß (Genauigkeitsklasse 2).....	57
Anhang C (informativ) Untersuchung der Explosionsgefahr in Betriebsanlagen mit Getreideverarbeitungsmaschinen	60
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der EG-Richtlinie 98/37/EG.....	64
Literaturhinweise.....	65
Bilder	
Bild 1 — Arbeitsprinzip eines Walzenstuhls.....	12
Bild 2 — Arbeitsprinzip eines Plansichters und von anderen Siebmaschinen mit horizontaler Kreisbewegung der Siebe	14
Bild 3 — Arbeitsprinzip eines Windsichters (Grießputzmaschinen, Gewichtsausleser, Tarar, Steinausleser, Konzentrator)	16

Bild 4 — Arbeitsprinzip einer Maschine mit Rotor und feststehenden Trennelementen (Vibroschleuder, Intensiv-Scheuermaschine, Rotationssieb, Kleieputzmaschine, Brecher, Entkeimungsmaschine, Ausschroter)	17
Bild 5 — Arbeitsprinzip einer Prallmaschine (Prallauflöser, Sterilator).....	18
Bild 6 — Gefahrenbereiche in einem Walzenstuhl	24
Bild 7 — Gefahrenbereiche an einem Plansichter.....	24
Bild 8 — Gefahrenbereiche an einem Windsichter (Grießputzmaschinen)	25
Bild 9 — Gefahrenbereich an einem Windsichter (Tarar, Aspirateur).....	26
Bild 10 — Gefahrenbereiche in einer Maschine mit Rotor und feststehenden Trennelementen	27
Bild 11 — Gefahrenbereiche in einer Prallmaschine (Prallauflöser)	27
Bild 12 — Gefahrenbereiche in einer Prallmaschine (Sterilator)	28
Bild 13 — Hygienebereich in einem Walzenstuhl.....	32
Bild 14 — Hygienebereich in einem Plansichter und anderen Siebmaschinen mit horizontaler Kreisbewegung der Siebe.....	32
Bild 15 — Hygienebereiche in einem Windsichter (Grießputzmaschinen)	33
Bild 16 — Hygienebereiche in einem Windsichter (Tarar).....	34
Bild 17 — Hygienebereiche in einer Maschine mit Rotor und feststehenden Trennelementen	35
Bild 18 — Hygienebereiche in einer Prallmaschine (Prallauflöser).....	36
Bild 19 — Hygienebereiche in einer Prallmaschine (Sterilator).....	37
Bild A.1.....	46
Bild A.2.....	46
Bild A.3.....	47
Bild A.4.....	48
Bild A.5.....	48
Bild A.6.....	49
Bild A.7.....	50
Bild A.8.....	51
Bild A.9.....	51
Bild A.10.....	52
Bild A.11.....	53
Bild A.12.....	53
Bild A.13.....	53
Bild A.14.....	54
Bild A.15.....	55
Bild A.16.....	56

Tabellen

Tabelle 1 — Liste der signifikanten Gefährdungen.....	18
Tabelle 2 — Walzenstuhl	38
Tabelle 3 — Plansichter	39
Tabelle 4 — Windsichter	39
Tabelle 5 — Maschinen mit Rotor und feststehenden Trennelementen	40
Tabelle 6 — Prallmaschinen	40
Tabelle A.1	45