

# E DIN EN 16876:2015-07 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2015-06-19

**Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zur Herstellung von Softeis - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche und Englische Fassung prEN 16876:2015**

**Food processing machinery - Soft ice cream machines - Safety and hygiene requirements; German and English version prEN 16876:2015**

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Vorwort .....	4
Einleitung .....	5
1 Anwendungsbereich .....	6
2 Normative Verweisungen .....	6
3 Begriffe und Beschreibung von Maschinen .....	7
3.1 Begriffe .....	7
3.2 Beschreibung der Maschinen .....	8
4 Liste der signifikanten Gefährdungen.....	10
4.1 Allgemeines .....	10
4.2 Mechanische Gefährdungen .....	11
4.3 Elektrische Gefährdungen.....	12
4.4 Thermische Gefährdungen.....	12
4.5 Gefährdungen durch Lärm .....	12
4.6 Gefährdungen durch Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze.....	12
4.7 Gefährdungen durch Vernachlässigung hygienischer Grundsätze .....	13
4.8 Gefährdungen durch Verlust der Standsicherheit oder Umkippen .....	13
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	13
5.1 Allgemeines .....	13
5.2 Mechanische Gefährdungen .....	13
5.3 Elektrische Gefährdungen.....	14
5.4 Thermische Gefährdungen.....	15
5.5 Lärminderung .....	16
5.6 Ergonomische Gestaltungsgrundsätze .....	16
5.7 Hygieneanforderungen .....	16
5.8 Schädliche Stoffe .....	18
6 Feststellung der Übereinstimmung mit den Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen .....	18
7 Benutzerinformationen .....	19
7.1 Allgemeines .....	19
7.2 Betriebsanleitung .....	19
7.3 Betriebshandbuch .....	20
7.4 Reinigung .....	20
7.5 Kennzeichnung.....	21
Anhang A (normativ) Regeln für die Geräuschemessung (Genauigkeitsklasse 2).....	22
A.1 Begriffe .....	22
A.2 Anschluss- und Aufstellungsbedingungen .....	22
A.3 Betriebsbedingungen.....	22
A.4 Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels .....	22
A.5 Messunsicherheiten .....	23
A.6 Aufzuzeichnende Informationen.....	23
A.7 Anzugebende Informationen.....	23
A.8 Angabe und Überprüfung der Geräuschemissionswerte .....	23

<b>Anhang B (normativ) Gestaltungsgrundsätze, um die Reinigbarkeit der Maschine sicherzustellen .....</b>	<b>24</b>
<b>B.1 Begriffe .....</b>	<b>24</b>
<b>B.2 Werkstoffe .....</b>	<b>24</b>
<b>B.3 Gestaltung .....</b>	<b>25</b>
<b>Anhang C (normativ) Prüfen der Desinfektion von Softeismaschinen .....</b>	<b>40</b>
<b>C.1 Prüfen der Desinfektion durch Reinigen .....</b>	<b>40</b>
<b>C.2 Prüfung des Pasteurisierungsverfahrens .....</b>	<b>40</b>
<b>C.3 Prüfung während der Softeisherstellung .....</b>	<b>41</b>
<b>Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG .....</b>	<b>43</b>