

DIN EN 12042:2020-12 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Teigteilmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung EN 12042:2014+A1:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich.....	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe und Beschreibung.....	9
3.1 Begriffe	9
3.2 Beschreibung	9
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	10
5 Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen.....	12
5.1 Allgemeines	12
5.2 Mechanische Gefährdungen.....	13
5.2.1 Allgemeines	13
5.2.2 Bereich 1: Zugang zum Schneidbereich oder einer möglicherweise vorhandenen Zuführunterstützungseinrichtung durch den Trichter.....	13
5.2.3 Bereich 2: Zugang zum Schneidmechanismus und anderen beweglichen Teilen durch die Austragsöffnung.....	19
5.2.4 Bereich 3: Austragsförderband	20
5.2.5 Bereich 4: Antriebsmechanismus und andere bewegliche innenliegende Komponenten.....	21
5.2.6 Bereich 5: Mehlstreuer	21
5.2.7 Verlust der Stabilität	22
5.2.8  Arbeitsbühne.....	22
5.3 Elektrische Gefährdungen	22
5.3.1 Allgemeines	22
5.3.2 Sicherheitsanforderungen in Verbindung mit elektromagnetischen Phänomenen	23
5.3.3 Schutz gegen elektrischen Schlag.....	23
5.3.4 Hauptstromkreise	23
5.3.5 Schutz vor Erdschlüssen in Steuerkreisen	23
5.3.6 Motorgehäuse	23
5.4 Not-Halt-Einrichtung.....	23
5.5 Unerwarteter Anlauf	23
5.6 Geräuschminderung.....	23
5.7 Schutz gegen Mehlstaubemission	23
5.8 Hygieneanforderungen	24
5.9 Ergonomische Prinzipien	25
5.10 Schutz gegen das Verschütten von Öl.....	25
5.11 Pneumatische und hydraulische Ausrüstungen.....	26
6 Verifizierung der Sicherheits- und Hygieneanforderungen und/oder Schutzmaßnahmen	26
7 Benutzerinformation	27
7.1 Signale und Warnhinweise.....	27
7.2 Betriebsanleitung.....	28
7.3 Kennzeichnung.....	30
Anhang A (normativ) Geräuschmessverfahren für Teigteilmaschinen — Genauigkeitsklasse 2.....	31
A.1 Installations- und Aufstellungsbedingungen	31

A.2	Betriebsbedingungen.....	31
A.3	Messungen	31
A.4	Bestimmung des Emissions-Schalldruckpegels	31
A.5	Schallleistungsmessung	32
A.6	Messunsicherheiten	32
A.7	Informationen, die protokolliert werden müssen.....	33
A.8	Informationen, die im Prüfbericht anzugeben sind.....	33
A.9	Erklärung und Überprüfung der Geräuschemissionswerte	33
Anhang B (normativ) Konstruktionsprinzipien zur Sicherstellung der Reinigbarkeit von		
	Teigteilmaschinen.....	34
B.1	Begriffe	34
B.2	Konstruktionswerkstoffe	34
B.2.1	Werkstoffarten.....	34
B.2.2	Oberflächenbeschaffenheit.....	34
B.3	Gestaltung.....	36
B.3.1	Verbindungen von innenliegenden Oberflächen.....	36
B.3.2	Oberflächenverbindungen und Überlappungen	39
B.3.3	Verbindungselemente	44
B.3.4	Füße, Träger und Sockel zur Reinigung unterhalb der Maschinen	45
B.3.5	Lüftungsöffnungen.....	47
B.3.6	Gelenke	48
B.3.7	Bedienungstafel.....	49
Anhang ZA (informativ) Zusammenhang zwischen dieser Europäischen Norm und den		
	abzudeckenden grundlegenden Anforderungen nach 2006/42/EG	51
	Literaturhinweise	54