

DIN EN 1672-2:2021-05 (D)

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit; Deutsche Fassung EN 1672-2:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Liste der signifikanten Gefährdungen	11
5 Hygiene- und Reinigbarkeitsanforderungen	12
5.1 Iterativer Prozess der Hygiene-Risikominderung	12
5.1.1 Allgemeines.....	12
5.1.2 Hygiene-Risikobeurteilung (siehe Bild 2, Punkt 27)	14
5.1.3 Prozess der Hygiene-Risikominderung (siehe Bild 2, Punkt 28)	20
5.1.4 Andere Elemente des iterativen Prozesses der Hygiene-Risikominderung	22
5.2 Konstruktionswerkstoffe.....	23
5.2.1 Allgemeine Anforderungen.....	23
5.2.2 Lebensmittelbereich	23
5.2.3 Spritzbereich	24
5.2.4 Nicht-Lebensmittelbereich.....	24
5.3 Konstruktion.....	24
5.3.1 Allgemeine Konstruktion.....	24
5.3.2 Konstruktion des Lebensmittelbereichs	24
5.3.3 Konstruktion des Spritzbereichs	38
5.3.4 Konstruktion des Nicht-Lebensmittelbereichs.....	42
5.3.5 Freiraum und Zugänglichkeit für die Reinigbarkeit.....	42
5.3.6 Versorgungseinrichtungen	48
6 Benutzerinformationen.....	50
6.1 Allgemeines	50
6.2 Betriebsanleitung.....	50
6.2.1 Allgemeines.....	50
6.2.2 Angaben zur bestimmungsgemäßen Verwendung.....	50
6.2.3 Informationen zu Hygiene-Restrisiken.....	51
6.2.4 Informationen zur hygienischen Installation	51
6.2.5 Informationen zur Unterweisung des Bedienpersonals.....	51
6.2.6 Informationen zu Einwegteilen	52
6.2.7 Angaben zur Reinigung, Desinfektion, Spülung und Inspektion auf Sauberkeit.....	52
6.2.8 Informationen zur Instandhaltung.....	53
6.3 Kennzeichnung.....	54
Anhang A (informativ) Beispiele für Maschinen, die unter dieses Dokument fallen können.....	55
Anhang B (informativ) Beispiele für Hygienearisiken und akzeptable Lösungen.....	56
Literaturhinweise	72