

2022

Potravinářské stroje - Základní pojmy -
Část 2: Hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost

ČSN
EN 1672-2

51 2000

Food processing machinery - Basic concepts -
Part 2: Hygiene and cleanability requirements

Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales -
Partie 2: Prescriptions relatives a l,hygiene et a la nettoiyabilité

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze -
Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit

Tato norma je českou verzí evropské normy EN 1672-2:2020. Překlad byl zajištěn Českou agenturou pro standardizaci. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the European Standard EN 1672-2:2020. It was translated by the Czech Standardization Agency. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN EN 1672-2 (51 2000) z července 2021.

Národní předmluva

Změny proti předchozí normě

Proti předchozí normě dochází ke změně způsobu převzetí EN 1672-2:2020 do soustavy ČSN. Zatímco ČSN EN 1672-2 z července 2021 převzala EN 1672-2:2020 schválením k přímému používání jako ČSN, tato norma ji přejímá překladem.

Změny proti předchozímu vydání jsou uvedeny v evropské předmluvě této normy.

Informace o citovaných dokumentech

EN ISO 12100:2010 zavedena v ČSN EN ISO 12100:2011 (83 3001) Bezpečnost strojních zařízení -
Vše-
obecné zásady pro konstrukci - Posouzení rizika a snižování rizika

EN ISO 21469:2006 zavedena v ČSN EN ISO 21469:2006 (83 3271) Bezpečnost strojních zařízení - Nahodilý kontakt maziv s produktem - Hygienické požadavky

Souvisící ČSN

ČSN EN 1005-2+A1:2009 (83 3503) Bezpečnost strojních zařízení - Fyzická výkonnost člověka - Část 2: Ruční obsluha strojního zařízení a jeho součástí

ČSN EN 1005-3+A1:2009 (83 3503) Bezpečnost strojních zařízení - Fyzická výkonnost člověka - Část 3: Doporučené mezní síly pro obsluhu strojních zařízení

ČSN EN 1005-4+A1:2009 (83 3503) Bezpečnost strojních zařízení - Fyzická výkonnost člověka - Část 4: Hodnocení pracovních poloh a pohybů ve vztahu ke strojnímu zařízení

ČSN EN ISO 4287 (01 4450) Geometrické požadavky na výrobky (GPS) - Struktura povrchu: Profilová metoda - Termíny, definice a parametry struktury povrchu

ČSN EN ISO 4288 (01 4449) Geometrické požadavky na výrobky (GPS) - Struktura povrchu: Profilová metoda - Pravidla a postupy pro posuzování struktury povrchu

ČSN EN ISO 14159:2008 (83 3270) Bezpečnost strojních zařízení - Hygienické požadavky pro konstrukci strojních zařízení

TNI ISO/TR 14121-2:2020 (83 3281) Bezpečnost strojních zařízení - Posouzení rizika - Část 2: Praktický návod a příklady metod

Citované předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic [80/590/EHS](#) a [89/109/EHS](#)

Nařízení komise (ES) č. 2023/2006 ze dne 22. prosince 2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami

Nařízení komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami (Text s významem pro EHP)

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

EHEDG Doc 8, „Zásady hygienické konstrukce“, 3. vydání, březen 2018

Vypracování normy

Zpracovatel: Státní zkušebna strojů, a. s., IČO 27146235, Ing. Miloslav Vomočil

Pracovník České agentury pro standardizaci: Ing. Ludmila Fuxová

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb.,

o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM

EN 1672-2

Prosinec 2020

ICS 67.260
1672-2:2005+A1:2009

Nahrazuje EN

Potravinářské stroje – Základní pojmy –
Část 2: Hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost

Food processing machinery – Basic concepts –
Part 2: Hygiene and cleanability requirements

Machines pour les produits alimentaires –
Notions fondamentales –
Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène
et à la nettoyabilité

Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine
Gestaltungsleitsätze –
Teil 2: Anforderungen an Hygiene und
Reinigbarkeit

Tato evropská norma byla schválena CEN dne 2020-11-30.

Členové CEN jsou povinni splnit vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoliv modifikací uděluje status národní normy. Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze obdržet na vyžádání v Řídicím centru CEN-CENELEC nebo u kteréhokoliv člena CEN.

Tato evropská norma existuje ve třech oficiálních verzích (anglické, francouzské, německé). Verze v každém jiném jazyce přeložená členem CEN do jeho vlastního jazyka, za kterou zodpovídá a kterou notifikuje Řídicímu centru CEN-CENELEC, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irska, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německa, Nizozemska, Norska, Polska, Portugalska, Rakouska, Republiky Severní Makedonie, Rumunska, Řecka, Slovenska, Slovinska, Spojeného království, Srbska, Španělska, Švédsko, Švýcarska a Turecka.



Evropský výbor pro normalizaci
European Committee for Standardization
Comité Européen de Normalisation
Europäisches Komitee für Normung

Řídicí centrum CEN-CENELEC: Rue de la Science 23, B-1040 Brusel

© 2020 CEN Veškerá práva pro využití v jakékoliv formě a jakýmkoliv prostředky
1672-2:2020 E

Ref. č. EN

jsou celosvětově vyhrazena národním členům CEN.

Evropská předmluva.....	5
.....	5
Úvod.....	6
.....	6
1..... Předmět normy.....	7
.....	7
2..... Citované dokumenty.....	7
.....	7
3..... Termíny a definice.....	7
.....	7
4..... Seznam významných nebezpečí.....	12
.....	12
5..... Hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost.....	12
5.1..... Postup opakovaného snižování hygienického rizika.....	12
5.1.1... Obecně.....	12
.....	12
5.1.2... Posouzení hygienického rizika (viz obrázek 2, položka 27).....	14
.....	14
5.1.3... Postup snižování hygienického rizika (viz obrázek 2, položka 28).....	18
.....	18
5.1.4... Další prvky postupu opakovaného snižování hygienického rizika.....	20
.....	20
5.2..... Konstrukční materiály.....	20
.....	20
5.2.1... Obecné požadavky.....	20
.....	20

5.2.2... Potravinová oblast.....	20
5.2.3... Oblast vystříknutí.....	21
5.2.4... Nepotravinová oblast.....	21
5.3..... Konstrukce.....	21
5.3.1... Konstrukce obecně.....	21
5.3.2... Konstrukce potravinové oblasti.....	21
5.3.3... Konstrukce oblasti vystříknutí.....	31
5.3.4... Konstrukce nepotravinové oblasti.....	34
5.3.5... Mezery a přístupnost pro čištění.....	34
5.3.6... Provozní médi.....	38
6..... Informace pro používání.....	39
6.1..... Obecně.....	39
6.2..... Návod k používání.....	40
6.2.1... Obecně.....	40

6.2.2... Informace vztahující se k předpokládanému používání.....	40
6.2.3... Informace vztahující se ke zbytkovým hygienickým rizikům.....	40
6.2.4... Informace vztahující se k hygienické montáži.....	40
6.2.5... Informace vztahující se k pokynům pro obsluhu.....	41
6.2.6... Informace vztahující se k jednoúčelovým částem.....	41
6.2.7... Informace vztahující se k čištění, dezinfekci, oplachování a kontrole čistoty.....	41
6.2.8... Informace týkající se údržby.....	42
6.3..... Značení.....	42
Příloha A (informativní) Příklady strojního zařízení, které může být pokryto tímto dokumentem.....	43
Příloha B (informativní) Příklady hygienických rizik a přijatelná řešení.....	44
Bibliografie.....	55

Evropská předmluva

Tento dokument (EN 1672-2:2020) vypracovala technická komise CEN/TC 153 *Strojní zařízení určené k používání s potravinami a krmivy*, jejíž sekretariát zajišťuje DIN.

Této evropské normě je nutné nejpozději do června 2021 udělit status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu, je nutno zrušit nejpozději do června 2021.

Upozorňuje se na možnost, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. CEN nelze činit odpovědným za identifikaci jakéhokoliv nebo všech patentových práv.

Tento dokument nahrazuje EN 1672-2:2005+A1:2009.

Ve srovnání s předchozím vydání EN 1672-2:2005+A1:2009 byly provedeny následující hlavní změny:

- byl aktualizován seznam termínů a definic;
- nová metodologie pro opakovaný postup snížení hygienického rizika;
- byly aktualizovány všechny požadavky související s hygienou a byly přidány nové požadavky související s čistitelností;
- příloha ZA byla zrušena, aby to odpovídalo doporučení konzultanta HAS.

Tento dokument byl vypracován na základě mandátu uděleného CEN Evropskou komisí a Evropským sdružením volného obchodu (European Free Trade Association; EFTA).

Podle vnitřních předpisů CEN-CENELEC jsou tuto evropskou normu povinny zavést národní normalizační organizace následujících zemí: Belgie, Bulharska, České republiky, Dánska, Estonska, Finska, Francie, Chorvatska, Irsko, Islandu, Itálie, Kypru, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Malty, Německo, Nizozemsko, Norsko, Polsko, Portugalsko, Rakousko, Republiky Severní Makedonie, Rumunsko, Řecko, Slovensko, Slovinsko, Spojeného království, Srbsko, Španělsko, Švédsko, Švýcarsko a Turecko.

Úvod

Tento dokument uvádí obecné hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost strojních zařízení v rozsahu tohoto dokumentu. Je určený jako norma typu C pro zvláštní strojní zařízení. Tento dokument lze použít jako obecný návod pro strojní zařízení bez zvláštních norem typu C.

Strojní zařízení a rozsah nebezpečí, nebezpečných situací a událostí, na které se tento dokument vztahuje, jsou uvedeny v předmětu tohoto dokumentu.

Téměř ve všech případech lze zvolit alespoň jednu z různých metod konstrukce, ochrany nebo jiných bezpečnostních opatření, které splňují základní bezpečnostní i hygienické požadavky a přiměřeně kontrolují obě rizika. Možnost vyhovět jak hygienickým, tak bezpečnostním rizikům nemusí být nejzřejmější možností, která by byla přijata, pokud by se riziko vztahovalo pouze k bezpečnosti nebo hygieně, ale bude muset být vybrána tak, aby vyhovovala oběma.

1 Předmět normy

1.1 Tento dokument specifikuje běžné hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost strojů a součástí strojů používaných při přípravě a zpracování potravin pro člověka (viz informativní příloha A) a případně zpracování krmiv pro zvířata za účelem vyloučení nebo minimalizace rizika nákazy, infekce, nemoci nebo úrazu vyplývající z těchto potravin na přijatelné úrovni. Identifikuje nebezpečí, která jsou významná pro používání těchto potravinářských strojů, a popisuje konstrukční metody a informace pro používání k vyloučení nebo omezení těchto rizik.

Další a/nebo odchylné hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost smějí být uvedeny ve zvláštních normách typu C pro konkrétní stroje nebo kategorie strojních zařízení.

POZNÁMKA Samostatné hygienické požadavky a požadavky na čistitelnost jsou obsaženy v dalších směrnících nebo nařízeních EU (viz bibliografie).

Příklady hygienických rizik a přijatelných řešení jsou uvedeny v informativní příloze B.

Tento dokument lze rovněž použít pro strojní zařízení, součásti nebo jiná zařízení používaná k jiným účelům než k přípravě nebo zpracování potravin, pokud je požadována čistitelnost.

1.2 Tento dokument se nezabývá riziky souvisejícími s hygienou pro obsluhu vznikající při používání stroje.

1.3 Tento dokument neplatí pro stroje vyrobené před datem vydání tohoto dokumentu CEN.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.