



**Potravinářské stroje -
Základní pojmy -
Část 2: Hygienické požadavky**

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

Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

Tato norma je českou verzí evropské normy EN 1672-2:1997. Evropská norma EN 1672-2:1997 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of the European Standard EN 1672-2:1997. The European Standard EN 1672-2:1997 has the status of a Czech Standard.

ã Český normalizační institut, 1998

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány

a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu

52299

Strana 2

Národní předmluva

Citované normy

EN 292-1:1991 zavedena v ČSN EN 292-1 Bezpečnost strojních zařízení. Základní pojmy, všeobecné zásady pro projektování. Část 1: Základní terminologie, metodologie (83 3001)

EN 292-2:1991 zavedena v ČSN EN 292-2 Bezpečnost strojních zařízení. Základní pojmy, všeobecné zásady pro projektování. Část 2: Technické zásady a specifikace (83 3001)

EN 292-2/A1:1995 zavedena v ČSN EN 292-2/A1 Bezpečnost strojních zařízení. Základní pojmy, všeobecné zásady pro projektování. Část 2: Technické zásady a specifikace (83 3001)

ENV 1070:1993 dosud nezavedena

ISO 468 zavedena v ČSN ISO 468 Drsnost povrchu. Parametre, ich hodnoty a všeobecné pravidlá stanovenia špecifikácií (01 4451)

prEN 1672-1:1994 dosud nezavedena

Vypracování normy

Zpracovatel: Státní zkušebna zemědělských, potravinářských a lesnických strojů, Praha, IČO 020362,

Ing. Oldřich Petr

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Jana Čížková

Strana 3

**EVROPSKÁ NORMA
EUROPEAN STANDARD
NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM**

**EN 1672-2
Březen 1997**

ICS 67. 260

Deskriptory: agro-industry facilities, food industry equipment, safety requirements, accident prevention, definitions, hygiene, hygiene conditions, hazards, dangerous areas, verification,

utilization, information

Potravinářské stroje - Základní pojmy - Část 2: Hygienické požadavky

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

Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2: Prescriptions relatives à l'hygiène

Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

Tato evropská norma byla schválena CEN 1997-02-16. Členové CEN jsou povinni splnit Vnitřní předpisy CEN/CENELEC, v nichž jsou stanoveny podmínky, za kterých se této evropské normě bez jakýchkoli modifikací uděluje status národní normy.

Aktualizované seznamy a bibliografické citace týkající se těchto národních norem lze vyžádat v Ústředním sekretariátu CEN nebo u každého 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 Ústřednímu sekretariátu, má stejný status jako oficiální verze.

Členy CEN jsou národní normalizační orgány Belgie, Dánska, Finska, Francie, Irska, Islandu, Itálie, Lucemburska, Německa, Nizozemska, Norska, Portugalska, Rakouska, Řecka, Spojeného království, Španělska, Švédska a Švýcarska.

CEN

Evropská komise pro normalizaci

European Committee for Standardization

Comité Européen de Normalisation

Europäisches Komitee für Normung

Ústřední sekretariát: rue de Stassart 36, B-1050 Brussels

Obsah	strana
Předmluva	5
0 Úvod	6
1 Předmět normy	6
2 Normativní odkazy	7
3 Definice	7
4 Seznam rizik	8
5 Hygienické požadavky a/nebo opatření	9
6 Ověřování splnění hygienických požadavků a/nebo opatření	11
7 Informace k používání	12
Příloha A (normativní): Seznam potravinářských strojů, pro které platí tato norma	14
Příloha B (informativní): Obrázky	16
Příloha C (informativní): Příklady strojů, pro které může platit tato norma	33
Příloha D (informativní): Návod na omezení nebo vyloučení rizik	34
Příloha E (informativní): Bibliografie	35
Příloha ZA (informativní): Ustanovení této evropské normy vyjadřují podstatné požadavky nebo jiná ustanovení směrnic EU	36

Předmluva

Tato evropská norma byla vypracována technickou komisí CEN/TC 153 „Potravinářské stroje - Bezpečnostní a hygienické specifikace" se sekretariátem v DIN.

Této evropské normě se nejpozději do září 1997 uděluje status národní normy, a to buď vydáním identického textu, nebo schválením k přímému používání, a národní normy, které jsou s ní v rozporu se zruší nejpozději do září 1997.

Tato evropská norma byla vypracována na základě mandátu uděleného CEN Evropskou komisí a Evropským sdružením volného obchodu a podporuje splnění podstatných požadavků směrnice (směrnic) EU.

Vztah ke směrnicím EU je uveden v informativní příloze ZA, která tvoří nedílnou součást této normy.

Tato norma byla vypracována dvěma „ad hoc" pracovními skupinami CEN/TC 153: „Základní pojmy - Bezpečnostní požadavky" a "Základní pojmy - Hygienické požadavky".

V části 1 jsou stanoveny všeobecné bezpečnostní požadavky pro stroje na zpracování potravin ke konzumaci lidmi a případně i zvířaty. Přednostně se tato část týká všeobecných bezpečnostních hledisek pro obsluhu stroje.

V části 2 jsou stanoveny všeobecné požadavky související s rizikem hygienické závadnosti, které vzniká při používání potravinářských strojů a zpracování potravin. Přednostně se tato část týká všeobecných hledisek rizik, které potravinám způsobují stroje a jejím účelem je vyloučení rizik způsobených konzumentovi potravin (nebo výrobkům zpracovaným potravinářskými stroji).

Podle Vnitřních předpisů CEN/CENELEC jsou povinny převzít tuto evropskou normu následující země: Belgie, Dánsko, Finsko, Francie, Irsko, Island, Itálie, Lucembursko, Německo, Nizozemsko, Norsko, Portugalsko, Rakousko, Řecko, Spojené království, Španělsko, Švédsko a Švýcarsko.

Strana 6

0 Úvod

Tato norma je norma typu C, jak je definováno v kapitole 0 EN 292-1:1991 a je určena k používání pro výrobce potravinářských strojů a pro pracovní skupiny, které vypracovávají pro stroje strojírenské normy typu C.

Části 1 a 2 EN 1672 byly vypracovány za účelem harmonizace norem a dosažení souladu s podstatnými požadavky strojírenské směrnice a souvisejících předpisů EFTA.

Rozsah rizik, na která se tato norma vztahuje, je uveden v předmětu normy každé části této normy. Kromě toho musí stroje z hlediska rizik, která nejsou v této normě uvedena, přiměřeně vyhovovat EN 292. Zde je třeba rozlišovat mezi riziky, která vznikají obsluze a riziky hygienické závadnosti potravin (výrobků zpracovaných potravinářským strojem).

Tato norma se vztahuje jen na rizika, která společně vznikají při činnosti potravinářských strojů, pro které je možno stanovit technické údaje, které jsou platné pro všechny třídy strojů (nebo většinu), uvedených v předmětu normy, a které jsou těmto nebezpečím vystaveny.

Musí být splněny podstatné požadavky strojírenské směrnice a to jak z hlediska bezpečnosti obsluhy

stroje, tak z hlediska rizik hygienické závadnosti potravin (výrobků zpracovaných potravinářským strojem). Požadavky směrnice lze splnit a rizika hygienické závadnosti zjištěná postupem podle EN 292 lze vyloučit souborem bezpečnostních a konstrukčních opatření.

Téměř ve všech případech je možné zvolit alespoň jeden z různých způsobů konstrukce, bezpečnostních opatření nebo ochran, který splňuje jak podstatné bezpečnostní tak i hygienické požadavky a tak plně kontrolovat oba druhy rizik. Opatření, která řeší bezpečnostní a hygienická rizika, nesmějí být částečná a řešící rizika jen z hlediska bezpečnosti nebo jen z hlediska hygieny, opatření musí vždy řešit oba druhy rizik.

V první řadě musí být požadavek na odstranění obou druhů rizik řešen již při konstrukci stroje; v případě, že to z technických důvodů není možné, musí být zvolena bezpečnostní opatření, která řeší oba druhy rizik, nebo alespoň jeden z nich. Jestliže z technických důvodů není možno ani konstrukcí ani bezpečnostními opatřeními potřebným způsobem omezit oba druhy rizik, musí být jedno z nich nebo obě řešena dalšími trvalými ochrany, včetně odpovídajících pokynů pro uživatele. Analýza rizik, která lze předvídat, slouží k tomu, aby byla přesně určena místa rizik, přičemž vyšší stupeň ochrany (tzn. bezpečnostní opatření) musí být zaveden v místech největšího rizika a nižší stupeň v místech nejmenšího rizika.

Technické požadavky uvedené v obou částech této normy umožňují dosažení obou cílů při typických a společných rizikách, která byla uvažována při stanovení společných požadavků v této normě.

Další rizika, pro která není možno stanovit společné požadavky jsou předmětem strojírenských norem typu C a/nebo odkazů na přílohu A EN 292-2:1991 a na normy typu A a B.

1 Předmět normy

Tato část EN 1672 stanoví společné hygienické požadavky pro stroje na přípravu a zpracování potravin určených ke konzumaci lidmi a případně i zvířaty, se zřetelem na vyloučení nebo snížení rizika infekce, onemocnění, nákazy nebo zranění, způsobených potravinami. V této části jsou rovněž stanovena rizika, která vznikají při používání potravinářských strojů, popsány metody konstrukce a uvedeny informace k používání, zaměřené na vyloučení nebo snížení zmíněných rizik.

Tato norma nepojednává o rizikách souvisejících s hygienou, kterým jsou vystaveny osoby pracující na potravinářských strojích, používající čisticí prostředky, páru atd. O těchto rizikách pojednává prEN 1672-1:1994.

Tato norma platí pro potravinářské stroje, jejichž seznam je uveden v normativní příloze A, určené pro dávkové, plynulé, otevřené a uzavřené zpracování potravin, využívající jakýkoliv druh energie pro pohon, vytápění nebo ovládání.

POZNÁMKA - Samostatné hygienické požadavky jsou uvedeny v jiných směrnících EU (viz příloha E).

Příklady rizik hygienické závadnosti a přijatelného řešení jsou uvedeny v informativní příloze B.

Tato norma platí především pro stroje, které byly vyrobeny po datu vydání této normy.

Kromě toho zásady uvedené v této normě mohou platit pro jiné stroje a zařízení na zpracování potravin v případě, že tyto stroje a zařízení jsou zdroji podobných rizik. Příklady takových skupin potravinářských strojů jsou uvedeny v informativní příloze C.

-- Vynechaný text --