ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ FOCT P 54320— 2011 (EH 1673:2000)

Машины и оборудование для пищевой промышленности

ПЕЧИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ РОТАЦИОННЫЕ

Требования по безопасности и гигиене

EN 1673:2000

Food processing machinery — Rotary rack ovens — Safety and hygiene requirements

(MOD)

Издание официальное



Принципы конструирования для обеспечения возможности очистки печей хлебопекарных ротационных приведены в приложении А. В руководство по эксплуатации следует включить рекомендации по их очистке и описание методов удаления моющих и дезинфицирующих веществ.

П р и м е ч а н и е — Дополнительно по отношению к ЕН 1673:2000 указаны требования к санитарной обработке.

6.7.6 Шумовые и вибрационные характеристики

При конструировании, изготовлении, перевозке, хранении и монтаже должны обеспечиваться уровни шума, локальной и общей вибрации, не превышающие показателей, установленных санитарным законодательством Российской Федерации (см. 14 технического регламента «О безопасности машин и оборудования»).

Допустимый уровень звукового давления излучения для печей хлебопекарных ротационных составляет 80 дБА (см. приложение 3 ГОСТ 12.1.003).

Значения виброскорости на рабочем месте в соответствии с ГОСТ 12.1.012 не должны превышать приведенных в таблице 1.

Таблица 1 — Допустимый уровень вибрации на рабочих местах

Среднегеометрическая частота полос, Гц	2,0	4,0	8,0	16,0	31,5	63,0
Допустимое значение виброскорости, дБ	108	99	93	92	92	92

Методы контроля шумовых и вибрационных характеристик приведены в таблице 2.

Примечание — Дополнительно по отношению к ЕН 1673:2000 введены предельные шумовые и вибрационные характеристики, действующие в Российской Федерации.

6.8 Требования к эргономическим характеристикам

При конструировании печей хлебопекарных ротационных следует руководствоваться требованиями ГОСТ Р ЕН 614-1, ГОСТ 21786, ГОСТ 21829, ГОСТ 22613, ГОСТ 22614 и ГОСТ 22615.

При конструировании необходимо применять технические решения, исключающие неудобные положения тела оператора при эксплуатации и *техническом обслуживании* печей.

Перемещение *тележек* с чрезмерным усилием должно быть исключено, например использованием материала колес с низким коэффициентом трения или механизма для установки *тележек* в печь.

Усилие, требуемое для перемещения тележки, не должно превышать 150 Н.

Объекты массой более 100 кг нельзя поднимать и переносить вручную. В этом случае должно применяться, например, механизированное подъемное устройство.

Органы управления следует располагать в местах, доступных для оператора, в соответствии с указанными национальными стандартами.

7 Проверка соблюдения основных требований безопасности и санитарно-гигиенических норм

Настоящий раздел содержит методы испытаний на соответствие требованиям безопасности, приведенные в разделе 6. Все средства безопасности этого раздела имеют четкие критерии доступности.

Проверка выполнения требований безопасности может осуществляться инспектированием, выполнением расчетов или проведением испытаний на оборудовании, работающем в заданном режиме. Допускается частичный демонтаж для проведения некоторых проверок, который не должен искажать их результаты.

Методы проверки представлены в таблице 2.

Таблица 2

Пункт настоящего стандарта	Метод проверки					
Механическая опасность (см. 6.2.1)	Измерение времени и усилия срабатывания блокировоч устройств с помощью устройства запуска	ных				