

საქართველოს სტანდარტი

სურსათის გადამამუშავებელი მანქანა-დანადგარები - ბოსტნეული
კანგამცლელი- უსაფრთხოებისა და ჰიგიენის მოთხოვნები

საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის
ეროვნული სააგენტო
თბილისი

სსტ ენ 13208:2003+A1:2010/2019

საინფორმაციო მონაცემები

1 შემუშავებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ

2 დამტკიცებულია და შემოღებულია სამოქმედოდ საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს 2019 წლის 6 დეკემბრის № 98 განკარგულებით

3 მიღებულია გარეკანის თარგმნის მეთოდით სტანდარტიზაციის ევროპული კომიტეტის სტანდარტი ენ 13208:2003+A1:2010 „სურსათის გადამამუშავებელი მანქანა-დანადგარები - ბოსტნეული კანგამცლელი- უსაფრთხოებისა და ჰიგიენის მოთხოვნები”

4 პირველად

5 რეგისტრირებულია საქართველოს სტანდარტების და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს რეესტრში: 2019 წლის 6 დეკემბერი №268-1.3-016329

დაუშვებელია წინამდებარე სტანდარტის სრული ან ნაწილობრივი კვლავწარმოება, ტირაჟირება და გავრცელება სსიპ საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს ნებართვის გარეშე

English Version

Food processing machinery - Vegetable peelers - Safety and hygiene requirements

Machines pour les produits alimentaires - Eplucheuses à légumes - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène

Nahrungsmittelmaschinen - Gemüseschälmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

This European Standard was approved by CEN on 9 January 2003 and includes Amendment 1 approved by CEN on 9 April 2010.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration. Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the CEN Management Centre or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the CEN Management Centre has the same status as the official versions.

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brussels

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სახსრავად შეიძინეთ სტანდარტი.

Contents

	Page
Foreword.....	3
Introduction	4
1 Scope	5
2 A1 Normative references A1	6
3 Terms and definitions - Description	6
3.1 Terms and definitions	6
3.2 Description of vegetable peeling machines.....	6
4 List of significant hazards	8
4.1 General.....	8
4.2 Mechanical hazards	8
4.3 Electrical hazards	10
4.4 Hazards generated by neglecting hygiene principles in the design of the machine.....	10
4.5 Hazards generated by neglecting ergonomic principles in machine design	11
5 Safety and hygiene requirements and/or measures	11
5.1 General.....	11
5.2 Mechanical hazards	11
5.3 A1 Electrical hazards A1	13
5.4 Hygiene	14
5.5 Ergonomics	16
6 Verification of the safety and hygiene requirements and/or measures	17
7 Information for use	18
7.1 General.....	18
7.2 Instruction handbook	18
7.3 Marking	20
Annex A (normative) Noise test code for vegetable peelers (grade 2 of accuracy).....	21
Annex B (normative) Principles of design to ensure the cleanability of vegetable peelers	23
Annex ZA (informative) A1 Relationship between this European Standard and the Essential Requirements of EU Directive 2006/42/EC A1.....	38
Bibliography	39

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სახსრავად შეიძინეთ სტანდარტი.

Foreword

^{A1} This document (EN 13208:2003+A1:2010) has been prepared by Technical Committee CEN/TC 153 “Machinery intended for use with foodstuffs and feed”, the secretariat of which is held by DIN. ^{A1}

This European Standard shall be given the status of a national standard, either by publication of an identical text or by endorsement, at the latest by November 2010, and conflicting national standards shall be withdrawn at the latest by November 2010.

This document includes Amendment 1, approved by CEN on 2010-05-12.

This document supersedes EN 13208:2003.

The start and finish of text introduced or altered by amendment is indicated in the text by tags ^{A1} ^{A1}.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. CEN [and/or CENELEC] shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

It is one of a series of standards on the design and construction of machines used in catering:

- vegetable cutting machines;
- catering attachments for machines having an auxiliary drive hub;
- food processors and blenders;
- hand-held blenders and whisks;
- beam mixers;
- salad dryers;
- vegetable peelers;
- cooking kettles equipped with stirrer and/or mixer.

^{A1} This document has been prepared under a mandate given to CEN by the European Commission and the European Free Trade Association, and supports essential requirements of EU Directive(s).

For relationship with EU Directive(s), see informative Annex ZA, which is an integral part of this document. ^{A1}

^{A1} *deleted text* ^{A1}

According to the CEN/CENELEC Internal Regulations, the national standards organizations of the following countries are bound to implement this European Standard: Austria, Belgium, Bulgaria, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.

Introduction

Use of vegetable peelers generates various mechanical and other hazards.

^{A1} Their extensive use in numerous countries justifies the need of a standard covering both safety and the hazards to food hygiene. ^{A1}

^{A1} *deleted text* ^{A1}

^{A1} This European Standard is a type C standard as stated in EN ISO 12100. ^{A1}

The machinery concerned and the extent to which hazards, hazardous situations and events are covered are indicated in the scope of this standard.

When provisions of this type C standard are different from those which are stated in type A or B standards, the provisions of this type C standard take precedence over the provisions of the other standards, for machines that have been designed and built according to the provisions of this type C standard.

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სახსრად შეიძინეთ სტანდარტი.