

ICS: 67.260

***norme belge
enregistrée***

NBN EN 12505+A1

2e éd., février 2010

Indice de classement: U 65

Machines pour les produits alimentaires - Centrifugeuses pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires - Prescriptions de sécurité et d'hygiène

Machines voor de voedselbereiding - Centrifuges voor de verwerking van eetbare oliën en vetten - Veiligheids- en hygiëne-eisen

Food processing machinery - Centrifugal machines for processing edible oils and fats - Safety and hygiene requirements

Autorisation de publication: 16 décembre 2009

Remplace NBN EN 12505 (2000).

La présente norme européenne EN 12505+A1:2009 a le statut d'une norme belge.

La présente norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français).



Bureau de Normalisation - Rue de Birmingham 131 - 1070 Bruxelles - Belgique

Tél: +32 2 738 01 12 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: info@nbn.be - NBN Online: www.nbn.be

Banque 000-3255621-10 IBAN BE41 0003 2556 2110 BIC BPOTBEB1 TVA BE0880857592

ICS: 67.260

Geregistreeerde Belgische norm

NBN EN 12505+A1

2e uitg., februari 2010

Normklasse: U 65

Machines voor de voedselbereiding - Centrifuges voor de verwerking van eetbare oliën en vetten - Veiligheids- en hygiëne-eisen

Machines pour les produits alimentaires - Centrifugeuses pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires - Prescriptions de sécurité et d'hygiène

Food processing machinery - Centrifugal machines for processing edible oils and fats - Safety and hygiene requirements

Toelating tot publicatie: 16 december 2009

Vervangt NBN EN 12505 (2000).

Deze Europese norm EN 12505+A1:2009 heeft de status van een Belgische norm.

Deze Europese norm bestaat in drie officiële versies (Duits, Engels, Frans).



Bureau voor Normalisatie - Birminghamstraat 131 - 1070 Brussel - België

Tel: +32 2 738 01 12 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: info@nbn.be - NBN Online: www.nbn.be

Bank 000-3255621-10 IBAN BE41 0003 2556 2110 BIC BPOTBEB1 BTW BE0880857592

Version Française

Machines pour les produits alimentaires - Centrifugeuses pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires - Prescriptions de sécurité et d'hygiène

Nahrungsmittelmaschinen - Zentrifugen zur Verarbeitung von eßbaren Ölen und Fetten - Sicherheits- und Hygieneanforderungen

Food processing machinery - Centrifugal machines for processing edible oils and fats - Safety and hygiene requirements

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 21 avril 2000 et comprend l'amendement 1 adopté par le CEN le 23 juillet 2009.

Les membres du CEN sont tenus de se soumettre au Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, qui définit les conditions dans lesquelles doit être attribué, sans modification, le statut de norme nationale à la Norme européenne. Les listes mises à jour et les références bibliographiques relatives à ces normes nationales peuvent être obtenues auprès du Centre de Gestion du CEN ou auprès des membres du CEN.

La présente Norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français). Une version dans une autre langue faite par traduction sous la responsabilité d'un membre du CEN dans sa langue nationale et notifiée au Centre de Gestion du CEN, a le même statut que les versions officielles.

Les membres du CEN sont les organismes nationaux de normalisation des pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède et Suisse.



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

Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Bruxelles

Sommaire

	Page
Avant-propos	3
Introduction	4
1 Domaine d'application	4
2 Références normatives	4
3 Définitions et descriptions	6
4 Liste des phénomènes dangereux	9
5 Prescriptions et/ou mesures de sécurité	13
6 Vérification des prescriptions et/ou mesures de sécurité	19
7 Ⓐ Informations pour l'utilisation (voir Article 6 de l'EN ISO 12100-2:2003) Ⓐ	20
Annexe A (normative) Code d'essai acoustique — Classe 2 d'exactitude	22
Annexe B (normative) Principes de conception garantissant l'hygiène des centrifugeuses pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires	26
Annexe C (informative) Méthode d'évaluation et de vérification pour la conception du bol et la méthode de calcul	28
Annexe D (informative) Bibliographie	34
Annexe ZA (informative) Ⓐ Relation entre la présente Norme européenne et les exigences essentielles de la Directive UE 98/37/CE	35
Annexe ZB (informative) Ⓐ Relation entre la présente Norme européenne et les exigences essentielles de la Directive UE 2006/42/CE	36

Avant-propos

Le présent document (EN 12505:2000+A1:2009) a été élaboré par le Comité Technique CEN/TC 153 «Machines destinées à être utilisées avec des denrées alimentaires», dont le secrétariat est tenu par le DIN.

Cette Norme européenne devra recevoir le statut de norme nationale, soit par publication d'un texte identique, soit par entérinement, au plus tard en avril 2010, et toutes les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en avril 2010.

Le présent document comprend l'Amendement 1 approuvé par le CEN le 2009-07-23.

Le présent document remplace l'EN 12505:2000.

Le début et la fin du texte ajouté ou modifié par l'amendement est indiqué dans le texte par les repères A1 A1.

Le présent document a été élaboré dans le cadre d'un mandat donné au CEN par la Commission Européenne et l'Association Européenne de Libre Échange et vient à l'appui des exigences essentielles de la (de) Directive(s) UE.

A1 Pour la relation avec la (les) Directive(s) UE, voir les Annexes ZA et ZB, informatives, qui font partie intégrante du présent document. A1

Selon le Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, les instituts de normalisation nationaux des pays suivants sont tenus de mettre cette Norme européenne en application : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède et Suisse.

Introduction

A1 Le présent document est une norme de type C tel que mentionné dans l'EN ISO 12100.

Les machines concernées et l'étendue des phénomènes dangereux, situations et événements dangereux couverts sont indiquées dans le domaine d'application du présent document.

Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans des normes de type A ou B, les dispositions de la présente norme de type C prennent le pas sur les dispositions des autres normes, pour les machines ayant été conçues et fabriquées selon les dispositions de la présente norme de type C.

La présente Norme européenne est indépendante de l'EN 12547 parce qu'elle traite spécifiquement des exigences pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires. L'EN 12547 est incluse dans l'Annexe D «Bibliographie». **A1**

1 Domaine d'application

La présente Norme européenne couvre tous les phénomènes dangereux significatifs identifiés au terme d'une procédure d'appréciation du phénomène dangereux (voir EN 1050) et qui sont énumérés à l'article 4 de la présente norme ; ces phénomènes dangereux existent sur les centrifugeuses pour le traitement des huiles et des graisses alimentaires lorsque ces machines sont utilisées dans les conditions normales prévues par le fabricant.

La présente Norme européenne spécifie les prescriptions d'hygiène et de sécurité pour la conception, la fabrication, l'utilisation, la maintenance et le nettoyage des centrifugeuses.

Les modes de fonctionnement normal sont décrits en 3.2.

La présente norme ne s'applique pas aux machines mettant en œuvre l'extraction par solvants ni aux équipements auxiliaires (par exemple convoyeurs, trémies, etc.). Elle ne s'applique pas aux centrifugeuses à panier.

La présente Norme européenne s'applique aux machines fabriquées après sa date de ratification par le CEN.

2 Références normatives

A1 Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements). **A1**

A1 *texte supprimé* **A1**

EN 294:1992, *Sécurité des machines — Distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses par les membres supérieurs.*

A1 EN 614-1:2006, *Sécurité des machines — Principes ergonomiques de conception — Partie 1 : Terminologie et principes généraux.* **A1**

A1 *texte supprimé* **A1**

EN 953:1997, *Sécurité des machines — Protecteurs — Prescriptions générales pour la conception et la construction des protecteurs fixes et mobiles.*

A1 *texte supprimé* **A1**

A1 EN 1005-2:2002, *Sécurité des machines — Performance physique humaine — Partie 2 : Manutention manuelle de machines et d'éléments de machines.* **A1**

A1 EN 1005-3:2002, *Sécurité des machines — Performance physique humaine — Partie 3 : Limites des forces recommandées pour l'utilisation de machines.* **A1**