

Spis treści

Przedmowa

Wprowadzenie

- 1 Zakres normy
- 2 Powołania normatywne
- 3 Terminy, definicje i opis
 - 3.1 Terminy i definicje
 - 3.2 Opis
- 4 Wykaz istotnych zagrożeń
 - 4.1 Postanowienia ogólne
 - 4.2 Zagrożenia mechaniczne
 - 4.3 Nieprawidłowy montaż i zamocowanie
 - 4.4 Obsługa, czyszczenie i przechowywanie narzędzi tnących
 - 4.5 Zagrożenia powodowane nieuwzględnieniem zasad higieny w projektowaniu przystawek
 - 4.6 Zagrożenia powodowane nieuwzględnieniem zasad ergonomii w projektowaniu przystawek
 - 4.7 Kompatybilność przystawek z jednostką napędową
- 5 Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny i/lub środki zapobiegawcze
 - 5.1 Postanowienia ogólne
 - 5.2 Zagrożenia mechaniczne
 - 5.3 Nieprawidłowy montaż i zamocowanie
 - 5.4 Obsługa, czyszczenie i przechowywanie zespołów tnących
 - 5.5 Higiena
 - 5.6 Ergonomia
 - 5.7 Kompatybilność przystawek z jednostką napędową
- 6 Sprawdzanie wymagań z zakresu bezpieczeństwa i higieny i/lub środków zapobiegawczych
- 7 Informacje dotyczące użytkowania
 - 7.1 Postanowienia ogólne
 - 7.2 Instrukcja obsługi
 - 7.3 Znakowanie

Załącznik A (normatywny) Zasady projektowania zapewniające możliwość czyszczenia przystawek maszyn gastronomicznych

Załącznik ZA (informacyjny) Powiązanie niniejszej Normy Europejskiej z zasadniczymi wymaganiami dyrektywy UE 98/37/WE, zmienionej dyrektywą 98/79/WE

Bibliografia