

# Normen und Standards für den Lebensmittel-Anlagenbau

## Zwei Säulen der Sicherheit

Insbesondere in Zeiten, in denen ein Lebensmittelskandal dem nächsten folgt, muss die Lebensmittelindustrie eine zeitgemäße und sichere Produktion garantieren. Hierzu müssen einerseits die Produktionsprozesse absolut fehlerfrei verlaufen. Andererseits ist ein reinigungsfreundliches Maschinen- und Anlagendesign obligatorisch. Daraus ergeben sich zwei Themenbereiche mit unterschiedlichen Normen und Richtlinien:

## Produktionsprozesse und Maschinendesign

Ein Wechselspiel: Die Produktionsprozesse beeinflussen das Maschinendesign und umgekehrt. Das Gleiche gilt für Normen und Standards in der Lebensmittelherstellung. Hierzu ein kurzer Auszug aus den wichtigsten Richtlinien:

### Normen für das Anlagendesign:

#### *Maschinenrichtlinie 89/392/EWG*

Schwerpunkt der Richtlinie sind Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen zum Schutz des Bedienungspersonals von Maschinen verschiedenster Bauart.

#### *DIN ISO 14159*

Diese Norm definiert die Anforderungen an die Gestaltung von Maschinen. Von Anlagen können Hygienes Risiken ausgehen, die im Nahrungsmittel den Verbraucher gefährden. Die Anforderungen zur Risikovermeidung sind vom Maschinenhersteller zu erfüllen.



Endkontrolle und Einrichtung einer EME-Anlage vor der Auslieferung an den Kunden

#### *DIN 1672-2*

Inhalt sind allgemeine Gestaltungsgrundsätze und Konstruktionsrichtlinien für die Gestaltung von hygienischem und prozessorientiertem Design für Nahrungsmittelmaschinen.

Außerdem werden allgemeine Hinweise auf die besonderen Anforderungen an Konstruktionswerkstoffe gegeben.

### Normen für Prozesse und Produktion:

#### *HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point*

HACCP ist ein systematisches Verfahren, das der Erkennung, Beurteilung und Verhinderung von Risiken und Gefahren dient.

Ziel ist es, durch kontinuierliche, begleitende Kontroll-Prozesse Hygienes Risiken bei Lebensmitteln zu verringern.

### Weitere Normen in der Nahrungsmittelindustrie:

#### *DIN 10526*

Normentwurf zur Reinigung und Desinfektion.

#### *DIN 11483*

Norm zur Reinigung und Desinfektion milchwirtschaftlicher Anlagen.

#### *90/128/EWG*

Vorschriften und Positivliste über geeignete Kunststoffe für dauerhaften Kontakt mit Lebensmitteln.

