

Sachgebiet Fleischwirtschaft

Stopp-Systeme an offenen Entschwartern und Entvliesern in der Fleischwirtschaft

Stand: 19.05.2020

Aktuelle Situation

Das Arbeiten an offenen Entschwartern und Entvliesern ist aufgrund der Bauart der Maschinen immer mit einem hohem Verletzungsrisiko verbunden. Da man sehr nahe an der Gefahrstelle (Zahnwalze und Messerbalken) arbeiten muss, besteht die Gefahr von schweren irreversiblen Verletzungen an Händen und Fingern.

Um dem entgegenzuwirken, wurde ein neues Schutzsystem für Entschwarter und Entvlieser entwickelt, das die gefährliche Bewegung der Zuführwalze sehr schnell stoppen kann und den Antrieb abschaltet. Dieses neue zusätzliche Schutzsystem kann einen wesentlichen Beitrag zur Reduzierung des Verletzungsrisikos an Entschwartern und Entvliesern leisten.

Die Sicherheitsanforderungen der Maschinenrichtlinie bleiben dabei bestehen, außerdem sind die Anforderungen an Entschwarter gemäß EN 12355 zu beachten.

Derzeit kommt ein Kurzschluss-System zur Anwendung:

Der Bediener ist elektrisch leitend mit der Maschine verbunden, z.B. über Handschuhe. Bei Kontakt von Haut oder dem leitenden Handschuh mit leitenden Teilen der Maschine, z.B. der Zuführwalze, wird die Maschine reversiert und stillgesetzt.

Das Schutzsystem hat aber auch seine Grenzen:

Das Kurzschluss-System reduziert nur die Schwere einer Verletzung, denn es löst erst aus, wenn der Bediener die Gefahrstelle schon berührt hat.

Erforderliche Maßnahmen

Bei der bestimmungsgemäßen Benutzung des Schutzsystems ist die Betriebsanleitung des Herstellers zu beachten.

Wird das genannte Schutzsystem eingesetzt, müssen Bediener dessen Grenzen kennen und deshalb auch auf dieses neue Schutzsystem speziell geschult werden.

Anforderungen an das Gesamtsystem von Maschine und Schutzsystem:

- Für das Gesamtsystem muss dessen Fähigkeit der Reduzierung der Verletzungsschwere bei ordnungsgemäß funktionierender Steuerung nachgewiesen werden.
- Das Gesamtsystem muss beim Einschalten und danach spätestens alle 24 Stunden auf korrekte Funktion überprüft werden.

Falls wichtige prozesstechnische Gründe eine temporäre Deaktivierung notwendig machen, muss dies dem Bediener deutlich (z.B. optisch und akustisch) angezeigt werden. Beim nächsten Einschalten muss das System selbstständig wieder aktiv sein.

Die Position der Prüf- und Zertifizierungsstelle des Fachbereiches Nahrungsmittel zu den neuen Schutzsystemen enthält die Fachinformation:

„Neue Schutzsysteme in der Nahrungsmittelindustrie - Bandsägen, Entschwarter etc.“
www.dguv.de, Webcode d139391

Herausgeber

Deutsche Gesetzliche
Unfallversicherung e.V. (DGUV)

Glinkastraße 40
10117 Berlin
Telefon: 030 13001-0 (Zentrale)
Fax: 030 13001-9876
E-Mail: info@dguv.de
Internet: www.dguv.de

Sachgebiet Fleischwirtschaft
im Fachbereich Nahrungsmittel der DGUV

www.dguv.de Webcode: d137335

An der Erarbeitung dieser Fachbereich AKTUELL hat mitgewirkt:

- Prüf- und Zertifizierungsstelle des Fachbereiches Nahrungsmittel