



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
EN 15774–
2013

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Машины и оборудование для пищевой промышленности

**МАШИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА
С НАЧИНКОЙ И БЕЗ НАЧИНКИ (ТАЛЬЯТЕЛЛЕ,
КАННЕЛЛОНИ, РАВИОЛИ, ТОРТЕЛЛИНИ,
ОРЕККИЕТТЕ И НЬОККИ)**

Требования безопасности и гигиены

(EN 15774:2010, IDT)



Зарегистрирован

№ 8710

19 ноября 2013 г.

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным унитарным предприятием «Всероссийский научно-исследовательский институт стандартизации и сертификации в машиностроении» (ВНИИНМАШ)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44-2013 от 14 ноября 2013 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт идентичен европейскому региональному стандарту EN 15774:2010 Оборудование для пищевой промышленности. Машины для производства изделий из теста с начинкой и без начинки (тальятелле, каннеллони, равиоли, тортеллини, ореккиетте и ньокки). Требования безопасности и гигиены (EN 15774:2010 Food processing machinery – Machines for processing fresh and filled pasta (tagliatelle, cannelloni, ravioli, tortellini, orecchiette and gnocchi) – Safety and hygiene requirements).

Перевод с английского языка (en).

Степень соответствия - идентичная (IDT)

Сведения о соответствии межгосударственных ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

© Кыргызстандарт, 2025

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт) от 25 декабря 2025 г. № 66-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ EN 15774–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

Содержание

1	Область применения.....	1
2	Нормативные ссылки.....	2
3	Термины и принцип действия.....	3
3.1	Термины.....	3
3.2	Принцип действия.....	3
4	Перечень опасностей.....	17
4.1	Общие положения.....	17
4.2	Механические опасности.....	17
4.3	Электрические опасности.....	27
4.4	Опасности, связанные с повышенной температурой.....	27
4.5	Опасности, связанные с повышенным уровнем шума.....	27
4.6	Опасности, связанные с вдыханием вредных паров и пыли.....	28
4.7	Опасности скольжения, спотыкания и падения.....	28
4.8	Опасности, связанные с несоблюдением эргономических требований.....	28
4.9	Опасности, связанные с несоблюдением гигиенических требований.....	28
4.10	Опасности, связанные с потерей устойчивости.....	28
5	Требования безопасности.....	28
5.1	Общие положения.....	28
5.2	Требования по обеспечению механической безопасности.....	28
5.3	Требования по обеспечению электрической безопасности.....	29
5.4	Требования к органам управления.....	30
5.5	Требования по обеспечению термической безопасности.....	30
5.6	Требования по обеспечению снижения уровня шума.....	30
5.7	Требования по обеспечению безопасности от вдыхания вредных паров и пыли.....	31
5.8	Требования по обеспечению безопасности, связанной с потерей равновесия.....	31
5.9	Требования к эргономическим характеристикам.....	31
5.10	Санитарно-гигиенические требования.....	31
6	Методы проверки требований безопасности и выполнения санитарно-гигиенических требований.....	38
7	Информация для потребителя.....	39
7.1	Общие положения.....	39
7.2	Руководство по эксплуатации.....	39
7.3	Подготовка обслуживающего персонала.....	40
7.4	Маркировка.....	40
7.5	Сигналы и предупреждающие знаки.....	40
	Приложение А (обязательное) Система правил анализа шума. Второй класс точности.....	41
	Приложение В (обязательное) Принципы конструирования, обеспечивающие возможность очистки машины.....	43
	Приложение ZA (справочное) Сравнение настоящего европейского стандарта и обязательных требований Директивы ЕС 98/37/ЕС.....	50
	Приложение DA (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным европейским региональным стандартам.....	51
	Библиография.....	53

Введение

Настоящий стандарт является стандартом типа С, по EN ISO 12100.

Сведения о соответствующем оборудовании и связанных с ним рисками, опасными ситуациями и явлениями, рассматриваемые в настоящем стандарте, приведены в области применения.

Если положения, содержащиеся в настоящем стандарте типа С, отличаются от требований, содержащихся в стандартах типа А или В, то для машин, спроектированных и сконструированных в соответствии с требованиями стандарта типа С, требования настоящего стандарта будут иметь приоритет по сравнению с другими стандартами.

Помимо общих санитарных требований к оборудованию для пищевой промышленности также предъявляются особые требования к очистке и дезинфекции.

Термины, применяемые в настоящем стандарте, выделены полужирным шрифтом.