



Vleesverwerkingsmachines

In de pluimveesector worden vleesverwerkingmachines gebruikt bij vleesbereidingen, filet snijden en bij de productie van samengestelde vleesproducten. Voorbeelden zijn o.a. snijmachines, mixers en paneer- en gaarlijnen.

Risico

- Er zijn veiligheidsrisico's bij vleesverwerkingmachines zoals gegrepen worden door of in contact komen met draaiende delen.
- Bij het werken bij of aan vleesverwerkingmachines is een goede werkhouding van belang zodat de lichamelijke belasting wordt beperkt.
- Er is gevaar voor verbranding aan hete onderdelen of warmtemedium van gaarovens en t.g.v. koudemiddel van stikstoftunnels.

Eisen

Eisen t.a.v. de veiligheid van vleesverwerkingmachines zijn:

Het bedieningssysteem van de machine is veilig en voldoet aan Arbobesluit 7.13 en NEN-EN 954-1. Enkele vereisten zijn:

- Een bedieningssysteem bevindt zich zoveel mogelijk buiten de gevaarlijke zone van het arbeidsmiddel.
- Het inwerkingstellen van de band of baan kan alleen plaatsvinden door een opzettelijke handeling aan het bedieningssysteem.
- De apparatuur dient zodanig opgesteld en afgeschermd te zijn dat het gevaar voor in contact komen met bewegende delen wordt voorkomen.
- Draaiende delen waarmee men toch in aanraking kan komen, dienen afgeschermd en beveiligd te zijn.
- Uitstekende delen, scherpe hoeken en randen dienen zoveel mogelijk te worden voorkomen.
- Ook dient iedere machine te zijn voorzien van een werkschakelaar die d.m.v. een slot te vergrendelen is zodat bij reparatie en/of onderhoud de machine niet door derden in te schakelen is. Om bij onderhoud van de machine een juist gebruik van de werkschakelaar zeker te stellen, is een procedure opgesteld en bekend gemaakt, waarin is aangegeven wanneer en door wie de werkschakelaar omgezet kan worden. (lock-off procedure). Doorgaans is daarin vastgelegd dat de sleutel van de werkschakelaar alleen in het bezit is van de personen die op dat moment de onderhoud- of reparatiewerkzaamheden verrichten.

Eisen aan de vleessnijmachines zijn:

- De machine is voorzien van aandruk- en vasthoudklemmen.
- De machine is verder voorzien van een bescherming van het snijmes.

Eisen t.a.v. de ergonomie van de vleesverwerkingmachines zijn:

- Bedieningsgemak en bedieningsmiddelen: handelingen vinden in een logische en vloeiende volgorde plaats.
- Het instellen, bedienen, vullen, ombouwen, schoonmaken en onderhouden van de machine gebeurt eenvoudig en op ergonomisch verantwoorde wijze (werkhoogte, reikwijdte, been- en voetruimte).
- De werkplek is zo ingericht dat veilig kan worden gewerkt: voldoende ruim van afmetingen en gemakkelijk bereikbaar.
- De in- en afvoerhoogte voor producten is zodanig dat geen ongunstige tilsituaties ontstaan.
- Voor de machine zijn passende tilhulpmiddelen beschikbaar (bijvoorbeeld een hefinstallatie).
- De geluidsniveaus die de machine produceert zijn < 80 dB(A).
- De machine zorgt niet voor lichaamstrillingen.
- De vleesverwerkingmachine zijn zodanig ontworpen, dat de schoonmaak ervan veilig kan worden uitgevoerd.
- In het onderhoudssysteem is een regelmatige controle opgenomen van de beveiligingsmiddelen van vleesverwerkingmachines.
- Het bedienend personeel dient herhaaldelijk op de hoogte te worden gebracht van alle risico's.
- Op naleving van de veiligheidsvoorschriften dient te worden toegezien, ze dienen desnoods te worden afgedwongen.

Eisen aan de snijmachines zijn:

- De machine is verder voorzien van een bescherming van het snijmes, van de cirkelzaag of lintzaag.
- Een snijmachine, cirkelzaag of lintzaag, waarbij ter bewerking handmatig producten worden doorgevoerd is voorzien van twee in serie geschakelde dubbele drukschakelaars (bv. buik- met knieschakelaar) en een remmotor.

Wensen

- Werkzaamheden aan de band kunnen bij voorkeur zowel staand als zittend worden uitgevoerd.
- Langdurig staan aan de machine wordt zoveel mogelijk voorkomen.
- Ongunstige tilsituaties worden zoveel mogelijk vermeden.