

NF EN 12267 et NF EN 12268 :
Scies circulaires et scies à ruban pour la découpe de la viande

L'AFNOR vient de publier, avec le millésime août 2003, les normes NF EN 12267 *"Machines pour les produits alimentaires - Scies circulaires - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène"* et NF EN 12268 *"Machines pour les produits alimentaires - Scies à ruban - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène"*.

Ces deux normes spécifient les prescriptions de sécurité et d'hygiène relatives à la conception et à la fabrication des scies circulaires et des scies à ruban utilisées pour découper de la viande, des os et certains produits alimentaires.

Les machines couvertes par ces normes peuvent être posées sur une table, sur le sol ou intégrées dans une ligne de coupe.

Ces deux normes sont très attendues par la profession car les scies circulaires et les scies à ruban, pour le travail de la viande et des matières assimilées, font partie des machines les plus dangereuses citées à l'annexe IV de la Directive "Machines" 98/37/CE.

En plus des phénomènes dangereux mécaniques, ces normes traitent : des phénomènes dangereux électriques, des phénomènes dangereux engendrés par la perte de stabilité des machines, des phénomènes dangereux engendrés par le bruit, ainsi que des phénomènes dangereux engendrés par le non respect des principes d'ergonomie et d'hygiène lors de la conception des machines.

Un code d'essai acoustique ainsi que des prescriptions pour assurer l'aptitude au nettoyage des scies à ruban et des scies circulaires, sont donnés dans des annexes normatives, dans chacune de ces deux normes.

Lorsque leurs références seront publiées au Journal Officiel des Communautés Européennes, elles donneront présomption de conformité aux exigences essentielles de la Directive "Machines".

Pour plus d'informations, vous pouvez vous adresser à Mme C. FAUTRAS (c.fautras@unm.asso.fr)