

## NF EN 12355 : Machines à découper, éplucher et peler

La norme NF EN 12355 *"Machines pour les produits alimentaires - Machines à découper, éplucher et peler - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène"* (indice de classement U 66-061) est publiée.

Elle révisé et remplace les normes NF U 66-061:1986 *"Matériels agro-alimentaires - Machines à découper, dénervé, éplucher et façonner les bardes à alimentation automatique - Prévention intégrée"* et NF U 66-070:1986 *"Matériels agro-alimentaires - Machines à éplucher et dénervé les viandes à alimentation manuelle - Prévention intégrée"*.

Elle fait partie d'une série de normes harmonisées d'application de la Directive 98/37/CE "Machines", élaborées pour les machines et équipements utilisés dans la transformation de la viande.

La norme NF EN 12355 spécifie les prescriptions de sécurité et d'hygiène relatives à la conception des machines à découper, éplucher et peler les produits carnés et les poissons, à alimentation manuelle ou automatique, utilisées dans l'industrie alimentaire.

Les machines couvertes par cette norme peuvent être utilisées seules ou être installées dans une ligne de coupe.



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