

(4) Das gilt nicht für kraftbetriebene Fleischwölfe mit abnehmbarem Schneckengehäuse und nicht mehr als 90 mm Lochscheibendurchmesser und für Handfleischwölfe.

(5) An großen kraftbetriebenen Fleischwölfen müssen oberhalb des Einlaufs der Schnecke Sicherungsstäbe angebracht sein.

§ 12

Zum Nachstopfen der zu verarbeitenden Masse ist ein Stößel bereitzuhalten und zu benutzen. Der Stößel muß so geformt sein, daß er die Einlauföffnungen nahezu ausfüllt und nicht tiefer als bis auf die Schnecken (Messer, Zähne) reicht.

§ 13

(1) Schüsselüberdeckungen, Messerschutzkasten usw. an Fleischverarbeitungsmaschinen dürfen sich nur bei Stillstand der Maschinen öffnen lassen. In geöffnetem Zustand müssen sie das Einrücken der Maschinen selbsttätig und sicher verhindern.

(2) Die Messer an Fleischschneidemaschinen (Kuttern, Schnellsehnidern usw.) sind zum Schutz gegen Handverletzungen in der Weise zu sichern, daß Schüsselüberdeckungen in genügender Größe oder besondere Vorrichtungen unter den Überdeckungen angebracht werden; nötigenfalls sind beide Schutzmaßnahmen zu treffen.

(3) Die Messer der mit Kraft angetriebenen Fett- und Speckschneidemaschinen müssen mit einem geschlossenen Schutzkasten überdeckt sein.

§ 14

Bei Heikena-Fleischschneidemaschinen muß die Sicherung der Messerwelle eingelegt werden, bevor der Trog herabgelassen und geöffnet wird.

§ 15

(1) Einlaufschutz, Messerverdeckung und andere besondere Schutzvorrichtungen an Fleischezkleinerungsmaschinen (Wölfen, Kuttern, Speckschneidern usw.) müssen durch widerstandsfähige Niete oder gleichwertige Befestigungen (keine Schrauben) mit den Maschinen unlösbar verbunden sein.

(2) An Wölfen, deren Trichter mit einer Flügelschraube befestigt sind und sich kippen lassen, muß eine Sicherung angebracht werden, die es unmöglich macht, die Maschine zu öffnen, solange sie läuft. §

§ 16

(1) Fleischwiegemaschinen müssen mit einer Einrichtung versehen sein, die den hochgestellten Messerapparat sichert und es unmöglich macht, die Maschine bei hochgestelltem Messerapparat anzulassen.

(2) Der Rand des Wiegeblocs muß stets so weit heruntergelassen sein, daß zwischen ihm und dem Gelenk (Augen) der Führungsstangen keine Quetschstellen entstehen können. Darauf ist besonders bei abgeschliffenen Messern zu achten.

(3) Zum Umwenden des Fleisches sind für Wiegemaschinen und Wiegemesser geeignete Umschlagschaufeln bereitzustellen und zu benutzen.

§ 17

(1) Misch- und Mengmaschinen (Knetmaschinen) mit waagerechter Mischwelle müssen mit einem Schutzdeckel versehen sein, der die Berührung der gefährbringenden Stellen während des Ganges der Maschine verhindert.

Der Deckel darf sich bei gekipptem Trog und laufender Maschine nur so weit öffnen lassen, wie es zum Entleeren des Troginhalts erforderlich ist. Durch einen Seitenschutz rriß verhindert werden, daß man in den Trog von der Seite her hineingreifen kann.

(2) An Drehhebelknetmaschinen muß der Eingriff des Knetarmes so abgedeckt sein, daß die Hände von ihm nicht erfaßt werden können. Knetmaschinen anderer Bauart müssen, wenn nicht schon die Bauart einen ausreichenden Schutz gewährleistet, gegen Hineingreifen entsprechend gesichert sein.

(3) Die Einfüll- und Auslauföffnungen sind so zu gestalten, daß, solange die Maschinen in Gang sind, gefährbringende Stellen nicht berührt werden können.

§ 18

(1) Die Brühbottiche sind in mindestens 5 cm Abstand von der Bottichwand mit einer Schutzstange zu versehen.

(2) Kochkesselanlagen müssen eine Vorrichtung (Schwadenabzug, Entnebelungsanlagen usw.) haben, die das Austreten des Dampfes in die Räume und Beeinträchtigungen der Sicht verhütet.

(3) Auslaufhähne an Kochkesseln sind gegen unbeabsichtigtes Öffnen durch Kipphebel oder Kippschlüssel zu sichern. Die Entlüftungshähne müssen dicht sein.

§ 19

Schwere Deckel und Verschlüsse an Maschinen und Apparaten (z. B. an Wurstfüllmaschinen, Fleischezkleinerungsmaschinen, Kochapparaten) sind durch Gegengewichte, Zugfedern oder in anderer Weise gegen unbeabsichtigtes Zuschlagen zu sichern.

§ 20

Abschlag-(Bratklopf-, Quetsch-)Maschinen sowie Ballenpreßmaschinen müssen mit Schutztrichtern versehen sein.

§ 21

(1) Druckluft-Wurstfüllmaschinen mit losem Kolben müssen eine selbsttätig wirkende Sicherung gegen das Herausschleudern des Kolbens haben.

(2) Die Bedienung dieser Maschinen darf nur Beschäftigten übertragen werden, die mit den Bedienungsvorschriften vollkommen vertraut sind.

(3) Die Riemenscheibenkupplung und andere gefährliche Stellen an den Abteilmastfüllmaschinen müssen so abgedeckt sein, daß es nicht möglich ist, sie zu berühren.

§ 22

Die Aufschnittschneidemaschinen müssen mit einem Messerschutz versehen sein.