МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31530—
2012**

ПРИБОРЫ БЫТОВЫЕ КУХОННЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

Требования безопасности и методы испытаний

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 ноября 2012 г. № 948-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31530—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 50704—94*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 ноября 2012 г. № 948-ст ГОСТ Р 50704—94 отменен с 1 января 2014 г.

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

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

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРИБОРЫ БЫТОВЫЕ КУХОННЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

Требования безопасности и методы испытаний

Household kitchen appliances with manual actuation. Safety requirements and test methods

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на бытовые приборы с ручным приводом и ручные приспособления, предназначенные для:

- мойки и очистки пищевого сырья (картофелечистки, овощемойки);
- измельчения и нарезания пищевого сырья и продуктов (мясорубки, овощерезки, шинковки, терки, протирочные машинки и приспособления, машинки и приспособления для дробления сухарей, орехов, мака, чеснока, кофемолки, хлеборезки, колбасо- и сыворезки, яйцерезки, машинки для удаления косточек и сердцевин из фруктов и ягод, нарезания на ломтики фруктов, помидоров, огурцов и т. п.);
- смешивания, взбивания и замеса тест, фаршей, кремов, соусов, майонезов, смесей для мороженого, напитков (тесто- и фаршемешалки, миксеры, мороженицы, взбивалки, шейкеры и т. п.);
- разделения пищевого сырья на фракции (просеиватели, соковыжималки, приспособления для разделения белка и желтка яиц и т. п.);
- формования изделий из теста и вязких масс (тестораскатки, машинки и приспособления для нарезания лапши, формования пельменей, вареников, «орешков», печенья, отсадки заготовок кондитерских изделий, отделка изделий кремом и т. п.);
- мойки и очистки столовой посуды и приборов, кухонного инвентаря (посудомоечные машины, приспособления для очистки и полирования столовых приборов, очистки кастрюль и сковородок, заточки ножей;
- открывания, закатывания, повторного закрывания консервных банок и бутылок (консервовскрыватели, закаточные машинки, приспособления для повторного укупоривания бутылок кроненпробками и т. п.).

Требования настоящего стандарта распространяются также на бытовые кухонные приборы с приводом от водопроводной сети (картофелечистки, посудомойки и т. п.).

Стандарт не распространяется:

- на бытовые кухонные приборы, предназначенные для тепловой обработки пищи, независимо от источника нагрева;
- бытовые кухонные приборы с электроприводом;
- машины, аппараты и приборы, предназначенные для использования на предприятиях общественного питания и в пищевой промышленности.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Требования безопасности

2.1 Детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны изготовляться из материалов, соответствующих требованиям, установленным в национальных стандартах государств, упомянутых в предисловии как проголосовавшие за принятие межгосударственного стандарта.

Издание официальное

Допускается не наносить покрытие на термически обработанные поверхности режущего инструмента, резьбу, подвергаемые заточке в процессе эксплуатации и посадочные места деталей, изготовленных из черного металла.

2.2 Конструкция загрузочной горловины приборов должна обеспечивать надежное поступление продукта в рабочую камеру с тем, чтобы не было необходимости в проталкивании продукта руками. При необходимости проталкивания продукта к режущим инструментам, оно должно производиться специальным толкателем. При этом конструкция прибора должна исключать возможность контакта рук человека с режущим инструментом.

2.3 Движущиеся части приборов должны перемещаться плавно, без заеданий. Усилие, прикладываемое к рукоятке ручного привода при работе прибора, не должно превышать 29 Н.

2.4 Крепление съемной рукоятки на хвостовике привода, а также других съемных деталей должно исключать возможность их самопроизвольного отсоединения в процессе работы и транспортирования.

2.5 Узел крепления прибора к рабочему столу (если он предусмотрен конструкцией прибора) должен обеспечивать надежность крепления.

2.5.1 Узел крепления прибора к столу с помощью струбцины должен обеспечивать возможность надежного крепления прибора к крышке стола толщиной от 15 до 40 мм при наличии консольного выступа крышки стола относительно вертикальной поверхности его каркаса не менее 25 мм. При этом:

- должна быть исключена возможность защемления пальцев руки между струбциной и вертикальной поверхностью стола при закреплении и снятии прибора;
- усилие закрепления для прибора не должно превышать 45 Н:
- поверхности стола не должны повреждаться;
- не должно происходить сдвига закрепленного прибора при прикладывании к рукоятке усилия, равного 100 Н.

2.5.2 Узел крепления прибора к столу с помощью вакуумного прижима должен обеспечивать усилие отрыва прибора от поверхности стола не менее 100 Н.

2.6 Конструкция приборов, разбираемых для очистки и мойки, должна обеспечить возможность его сборки и разборки вручную без ударного воздействия и постукивания и без применения инструментов общего назначения.

Допускается применение специального инструмента, если он входит в комплект приборов. Усилия, прилагаемые при разборке, сборке и регулировке приборов (например, затяжной гайкой), не должны превышать 45 Н.

2.7 Конструкция приборов должна исключать возможность их неправильной сборки и регулировки, если такие действия могут создать опасность травмирования потребителя.

2.8 Конструкция приборов должна исключать возможность попадания продуктов износа его деталей в пищу. Детали и узлы приборов, изготовленные из алюминиевых сплавов или полимерных материалов, если в них входят элементы пар трения, должны иметь втулки, оси, хвостовики, направляющие и т. п. из износоустойчивых антифрикционных материалов.

2.9 Конструкция приборов должна обеспечивать легкость и безопасность его эксплуатации, очистки и мойки его деталей, отсутствие труднодоступных, непромываемых и непрочищаемых мест и возможность визуального контроля качества очистки и мойки. Острые кромки, кроме кромок режущего и терочного инструмента, и заусенцы не допускаются. Форма прибора и его деталей должна обеспечивать удобство и надежность захвата и удержания рукой при эксплуатации, разборке, очистке, промывании и сборке.

Приборы не должны иметь съемных деталей, не имеющих функционального назначения (например, регулировочных шайб, прокладок).

Конструкция режущих инструментов приборов должна обеспечивать возможность их безопасного съема, промывания, сушки и установки.

Допускается применение специальных приспособлений, обеспечивающих безопасность обращения с режущими инструментами приборов, если приборы комплектуются этими приспособлениями.

2.10 Масса прибора не должна превышать 5 кг.

2.11 Ручной привод приборов должен быть рассчитан на удобное вращение его рукоятки правой рукой (по часовой стрелке, если смотреть на приборы со стороны рукоятки).

Для инвалидов, лишенных возможности работать правой рукой, и потребителей, которым удобней работать левой рукой, допускается выпуск приборов специального исполнения с вращением рукоятки левой рукой (против часовой стрелки). Приборы этого исполнения должны иметь специальную маркировку (в виде буквы «Л»).

2.12 Конструкция приборов должна исключать возникновение опасности для потребителя при неправильном обращении с прибором (вращение рукоятки не в ту сторону, заклинивание продукта в рабочей камере, забивание продуктом рабочих отверстий, обработка продуктов, для которых прибор не предназначен, и т. п.).

2.13 При открывании консервных банок, закатывании крышек и повторном укупоривании бутылок кроненпробками стеклянная тара не должна повреждаться, не должно образовываться металлических заусенцев, стружек и других частиц, которые могут попасть в пищу. Края металлических банок после срезания крышек не должны иметь острых травмирующих кромок.

2.14 Не допускается изготовление и реализация бытовых приборов и приспособлений, предназначенных для осуществления операций, последствия которых могут представлять опасность для потребителя, например приспособлений для выправления крышек консервных банок и кроненпробок бутылок с целью их повторного использования для укупоривания тары с консервами домашнего приготовления, поскольку при этом не гарантируется герметичность укупоривания.

Не допускается также выпуск и реализация дополнительных инструментов и приспособлений, позволяющих использовать выпускаемые и реализованные потребителю приборы для осуществления таких операций.

2.15 Усилие крепления рукоятки ручного привода не должно превышать 45 Н.

3 Методы испытаний

3.1 Соответствие конструкционных материалов и покрытий требованиям, установленным в национальных стандартах государств, упомянутых в предисловии как проголосовавшие за принятие межгосударственного стандарта, проверяется по сертификатам на них, а при отсутствии сертификатов — методами лабораторного анализа. Отсутствие нарушений защитных покрытий контролируется визуально.

3.2 Выполнение требований 2.2 контролируется при испытаниях. Выявление при испытаниях приборов с горловиной открытой конструкции необходимости в проталкивании продукта или возможности контакта пальцев рук через горловину закрытой конструкции с движущимися или острыми частями приборов означает невыполнение требований 2.2.

3.3 Плавность вращения рукоятки приборов и отсутствия заеданий (2.3) проверяют на холостом ходу.

Усилие, прикладываемое к рукоятке, измеряют при полной загрузке продукта с помощью динамометра. Силу прикладывают в плоскости, перпендикулярной к прямой, соединяющей ось вращения с осью рукоятки не менее чем в 4 положениях по окружности вращения в направлении, соответствующем рабочему направлению вращения рукоятки.

3.4 Требования 1.4; 1.8; 1.9; 1.11; 1.12; 1.13; 1.14; 2.8 проверяются визуально (внешним осмотром и (или) в процессе испытаний).

3.5 Усилие, прикладываемое к рукоятке при проверке надежности крепления прибора к столу струбциной (2.5.1), замеряют динамометром в верхнем положении рукоятки при принудительном заклинивании вращающегося вала. Отсутствие сдвига прибора на столе, повреждений поверхности стола и невозможность защемления пальцев руки при затягивании струбцины проверяют визуально. Усилие зажима струбцины (2.5.1), затяжной гайки (2.6) и усилие крепления рукоятки (2.15) замеряют динамометром, при необходимости допускается крепить динамометр к рукоятке прибора с помощью специального приспособления, а также замерять усилие крепления другими способами.

3.6 Усилие вакуумного прижима прибора к поверхности стола (2.5.2) проверяют на столе с пластиковым покрытием, применяемым для облицовки кухонной мебели, динамометром, приложенным к рукоятке привода, установленной и заклиненной в двух положениях, при которых прямая, соединяющая ось вращения с осью рукоятки, горизонтальна, а усилие, прикладываемое динамометром, направлено по вертикали в сторону рабочего вращения рукоятки. Наличие отрыва от стола или сдвига прибора контролируется визуально.

3.7 Возможность сборки и разборки прибора вручную (2.6) проверяют до использования, затем при разборке после использования и при сборке после промывки и сушки. Одновременно проверяется невозможность неправильной сборки или безопасность ее последствий (2.7).

3.8 Масса прибора (2.10) определяется взвешиванием на весах с точностью до 10 г.

УДК 641.54.001.4:006.354 МКС 67.040.50

Ключевые слова: приборы, приспособления, кухня, мясорубка, овощерезка, миксер, тестораскатка, картофелечистка, посудомойка

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 01.11.2019. Подписано в печать 14.11.2019. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31. к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru