ГОСТ Р 50704—94

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИБОРЫ БЫТОВЫЕ КУХОННЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всероссийским научно-исследовательским институтом стандартизации и сертификации в машиностроении

2. **ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 10.10.94 № 238

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

© Издательство стандартов, 1994

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИБОРЫ БЫТОВЫЕ КУХОННЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

Требования безопасности и методы испытаний

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

Дата введения 1995—07—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

Издание официальное

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;

— на бытовые кухонные приборы с электроприводом;

— на 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, разрешенных Госкомсанэпиднадзором России, а изготовленные из черных металлов — иметь разрешенное Госкомсанэпиднадзором России покрытие.

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, обработке 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 вы-

пускаемые 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 разрешенным Госкомсанэпиднадзором России (2.1) 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, приложен-

ным к рукоятке привода, установленной и заклиненной в 2-х 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 У16 ОКП 51 5730, 96 9711, 96 9713, 96 9715, 96 9718, 96 9719, 96 9742, 96 9744, 96 9781

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

Редактор *А. Л. Владимиров*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Н. И. Гаврищук*

Сдано в набор 27.10.94. Подп. в печ. 21.11.94. Усл. печ. л. 0,58. Усл. кр.-отт. 0,58. Уч.-изд. л. 0,40. Тир. 383 экз. С 1855.

gost.e-ecolog.ru

«Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 2085
ПЛР № 040138