

食品机械设备办理CE认证常见注意事项,食品机械设备CE认证怎么办理？

产品名称	食品机械设备办理CE认证常见注意事项,食品机械设备CE认证怎么办理？
公司名称	国瑞中安集团-CRO服务机构
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区光源五路宝新科技园一期2#一层
联系电话	15816864648 15816864648

产品详情

食品机械设备办理CE认证常见注意事项,食品机械设备CE认证怎么办理？

食品机械设备办理CE认证常见注意事项

- 1、设备的旋转部件应当处于封闭的环境中并配备互锁装置如搅拌叶轮上面应配备盖并能保证盖打开时叶轮停止运转；
- 2、针对生产线应当配备多个急停按钮或者配备紧急拉线开关；
- 3、若盛料设备离地面高度超过1600mm而需要对料进行检测应当配备指示装置(如加刻度，读数计等)；
- 4、确保设备清洗无死角并保证清洁后的污水方便排成不残留。

食品机械设备办理CE认证的要求及注意事项

CE认证对食品机械设备的要求

若机械设备拟用于制作和加工食品(如烹饪、冷藏、解冻、冲洗、搬运、包装、储藏、运输或销售等)，它的设计和制造必须能避免任何感染、致病或传染的危险，并且必须遵循下列卫生规定：

- 1、与食品接触或拟接触的材料必须满足相关指令规定的条件。机械设备的设计和制造必须使这些材料在每次使用前能够得到清洗。
- 2、所有表面(包括接缝)必须是光滑的，不得有可能使有机材料藏身的凹凸之处；
- 3、组合设备在设计上必须能将凸出、边缘及凹陷减至至小限度，至好使用焊接或连续接合，除了技术上

无法克服者外，不可使用螺钉、螺钉头及铆钉。

4、与食品接触的所有表面都必须是容易清洗及消毒的。可能情况下应取下拆卸方便的部件之后进行清洗和消毒。内表面必须是圆角弯曲，以便于彻底清洗。

5、从食品中产生的液体以及清洁液、消毒液和漂洗液必须不受阻碍地从机械设备内排出(可能的话，以某种“净化”状态排出)。

6、机械设备的设计和制造，必须能防止任何液体或生物(特别是昆虫)进入，以及防止任何有机物积蓄在无法清洁的区域(例如对没有安装在支架或脚轮上的机械设备，在机械设备及其底座之间加封，或用密封部件等)。

7、机械设备的设计和制造必须不能使辅助物质(如润滑剂等)进入并与食品接触。必要时，机械设备的设计和制造必须能便于检查是否一直符合此要求。