

REPARTO GASTRONOMIA USO DEGLI UTENSILI E DEI MACCHINARI TAGLIANTI

Tipo di attività e fase di lavorazione	Modalità di esecuzione	Tipo di tagliente da utilizzare	Movimenti da effettuare per lo svolgimento delle lavorazioni	Posizione del pezzo in lavorazione	Dispositivi di Protezione Individuali e Collettivi	Note Operative
Asportazione pelli e/o pellicole e/o cotenere da salumi tondi	Incisione e strappo pelli e pellicole	Macello 23 - 26 cm Disossare 18 cm	Impugnando il coltello per il manico e tratteneendo il pezzo fuori dalla traiettoria della lama con l'altra mano, effettuare il taglio in modo che la lama sia orientata parallelamente alla presa della mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima. Notare il bordo della pellicola con la punta del coltello e tagliare la pellicola con la punta del coltello, tagliatura delle pelli - polticiole manualmente senza trattenere il coltello nella mano.	Appoggiato stabilmente alla superficie del piano e/o del tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Asportazione cotenere da salumi appiattiti, semiduri e duri	Rifilatura, tolettatura, ed asportazione di cotenere	Disossare 15 - 18 cm	Impugnando il coltello per il manico e tratteneendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama, effettuare il taglio con un movimento alternato in ogni caso non in direzione della mano di trattenuta.	Appoggiato stabilmente alla superficie del piano e/o tagliere privilegiando la parte più stabile del salume		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Apertura involucri plastici	Taglio di pellicole	Macello 23 - 26 cm Disossare 18 cm	Incidere l'involucro orientando il verso del taglio lontano dal corpo e dalla mano di trattenuta del pezzo.	Appoggiato stabilmente alla superficie del piano e/o del tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Taglio di forme di formaggio	Sezionatura principale di forme di formaggi tenori o semiduri	Coltello a due manici 35 cm	Impugnando il coltello per entrambi i manici effettuare il taglio delle forme con un movimento ad inclinazione alternata del tagliente facendo pressione in direzione del tagliere, in ogni caso non in direzione del corpo.	Appoggiato stabilmente alla superficie del piano e/o del tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Taglio, sezionatura di formaggi farseschi e/o semiduri	Taglio di porzioni di formaggi da parti di forme	Coltellina da 24 a 42 cm	Taglio fetta intera: impugnare il coltello per il manico e tratteneere il pezzo sulla parte superiore e/o laterale con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama. Dopo aver inciso inizialmente il pezzo proseguire con un movimento alternato, palmo della mano di accompagnamento ben aperta. Taglio metà fetta: procedere come per il taglio a fetta intera fino a metà dello spessore della forma, tratteneendo la parte superiore della forma, incidere lateralmente la mezza fetta.	Appoggiati stabilmente alla superficie del piano e/o del tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Taglio di forme e parti di formaggi duri	Sezionatura principale di forme di formaggi duri	Coltelli a cuore e punta quadra	Impugnando il coltello per il manico a bozzello in maniera stabile, effettuare la prima incisione orientando la lama ed il taglio parallelamente alla mano di trattenuta del pezzo, effettuare delle pressioni oscillanti con la lama, mantenendo il pollice della mano di accompagnamento sul manico del coltello effettuando una pressione in senso verticale con brevi oscillazioni, in ogni caso fuori dalla traiettoria del corpo e/o della mano di trattenuta.	Appoggiato stabilmente alla superficie del piano e/o del tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Utilizzo affettatrice	Taglio di salumi per servizio al cliente	Lama della affettatrice in movimento	Posizionare il pezzo salume sul carrello, e spingere il carrello mediante le apposite impugnature, accendere la macchina, e spingere il carrello mediante le apposite impugnature.	Sul piano di taglio del carrello	Braccio spingipezzo	Al termine di ciascun servizio di taglio spegnere l'affettatrice e richiudere il registro dello spessore

REPARTO GASTRONOMIA USO DEGLI UTENSILI E DEI MACCHINARI TAGLIANTI

Tipo di attività e fase di lavorazione	Modalità di esecuzione	Tipo di tagliente da utilizzare	Movimenti da effettuare per lo svolgimento delle lavorazioni	Posizione del pezzo in lavorazione	Dispositivi di Protezione Individuale e Collettivi	Note Operative
Pulizia Affettatrice	Operazione di detersione e sanificazione delle parti dell'affettatrice in contatto con gli alimenti		A macchina spenta e fuori tensione chiudere completamente il carrello dello spessore fetta sulla lama (nonio a 0), indossare i guanti in plastica per pulizia, smontare ordinatamente il carrello ed il coprilama, applicare la soluzione detergente-sanificante con l'apposito applicatore a spruzzo e, dopo aver atteso il tempo di azione, risciacquare con acqua pulita. Pulire con un panno in cotone e unguanti di detersione e risciacquo con l'apposita spugna.		Guanti per pulizie e guanto antitaglio	Verificare che l'affettatrice sia fuori tensione che il registro dello spessore sia completamente pulito e che non ci siano ostacoli alle operazioni di pulizia
Affilatura lama affettatrice	Affilatura lama affettatrice		A macchina spenta e completamente chiusa allentare il blocco del meccanismo di affilatura, sollevare il gruppo, ruotarlo di 180° e riabbassarlo in posizione di affilatura. Accendere la rotazione della lama, mediante l'apposito pulsante di avviamento. Spingere la macchina alzare il gruppo di affilatura e riposizionarlo nella sede originale; bloccandolo con l'apposita vite.		Per muovere il gruppo di affilatura utilizzare il guanto antitaglio	
Ravvivatura del filo dei coltelli	Contatto del filo della lama con la superficie abrasiva dell'acciarino con linee alternate fra le due facce della lama	Ravvivalama	La lama da ravvivare deve essere condotta sulla parte terminale dell'acciarino con movimenti leggeri che devono terminare entro la metà dell'acciarino e costantemente a contatto della superficie abrasiva.	Posizione defilata da altre persone		

REPARTO PESCE USO DEGLI UTENSILI E DEI MACCHINARI TAGLIANTI

Tipo di attività e fase di lavorazione	Modalità di esecuzione	Tipo di tagliente da utilizzare	Movimenti da effettuare per lo svolgimento delle lavorazioni	Posizione del pezzo in lavorazione	Dispositivi di Protezione Individuale e Collettivi	Note Operative
Sfilatura di polpa di pesce	Taglio di filetti di pesce e separazione della pelle del filetto	Sfilatore flessibile 18 cm	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il filetto del pesce con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama effettuare il taglio in modo che la lama sia orientata dalla parte opposta alla presa della mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima. Privilegiare il movimento alternato della lama.	In posizione stabile sul tavolo e/o sul tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Taglio di tranci di pesce	Taglio di tranci di pesce, quali salmone e tonno	A seghetto per tranci 25 - 30 cm	Utilizzando i guanti in plastica per entrambe le mani ed il guanto antitaglio per la mano che trattiene il pesce, effettuare il taglio in modo che la lama sia orientata parallelamente alla mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima. Privilegiare il moto alternato del coltello seghetto.	In posizione fessocollata sul tavolo e/o sul tagliere	Guanto in maglia metallica antitaglio	Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Pulizia di interiora di pesci	Taglio pancia pesci con lisca	Forbice trincitrice dritta	Trattenere il pesce per la parte del dorso, infilare la punta di una lama della forbice nell'orificio del basso ventre del pesce, spingere in parte ed iniziare il movimento alternato di taglio mediante il movimento delle dita negli occhielli della forbice. Al termine del taglio, a forbice chiusa, raschiare la pancia del pesce ed eventualmente tagliare le sezioni connettive con il moto alternato degli occhielli. In nessun caso le punte della forbice devono essere orientate verso la mano di trattenuta o il corpo.	In posizione stabile sul tavolo e/o sul tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo
Ravvivatura del filo dei coltelli	Contatto del filo della lama con la superficie abrasiva dell'acciarino con movimento sequente e lineare alternato fra le due facce della lama	Ravvivalama	La lama da ravvivare deve essere condotta sulla parte terminale dell'acciarino con movimenti leggeri che devono terminare entro la metà dell'acciarino e deve essere costantemente a contatto con superficie abrasiva.	Posizione defilata da altre persone		