

REPARTO MACELLERIA USO DEGLI UTENSILI E DEI MACCHINARI TAGLIANTI

Tipo di attività e fase di lavorazione	Modalità di esecuzione	Tipo di tagliante da utilizzare	Movimenti da effettuare per lo svolgimento delle lavorazioni	Posizione del pezzo in lavorazione	Dispositivi di Protezione Individuali e Collettivi	Note Operative
Frazionamento - Taglio di polpa di carni per l'esposizione e servizio al cliente o preparazione confezioni	Sezionatura delle parti anatomiche, coltello con movimento alternato orizzontale	Coltello Macello/Fetta	Impugnando il coltello per il manico e tratteneendo il pezzo con l'altra mano, si fa un taglio obliquo della lama, effettuare il taglio della polpa mediante un movimento alternato orizzontale in modo che la lama sia orientata parallelamente alla presa della mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima.	Appoggiato per la massima superficie al tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliere verso parti del corpo
Asportazione piccole parti di tessuti connettivi durante le fasi di servizio al cliente	Rifilatura, tolettatura, delle superfici da tessuti connettivi mediante coltello con movimento alternato orizzontale	Coltello Macello/Fetta	Impugnando il coltello per il manico e tratteneendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla trattoria della lama, effettuare il taglio delle parti da asportare mediante un movimento alternato orizzontale in modo che la lama sia orientata parallelamente alla presa della mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima.	Appoggiato per la massima superficie al tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliere verso parti del corpo
Tranciatura di piccole parti di ossa e cartilagini	Incisione preliminare della parti di polpa con coltello macello successivo parte taglio con colpo mediante falchetta o coltello da colpo per le seguenti tipologie di sezionamento: Taglio dell'osso della costata di bovino Taglio dell'osso della punta petto bovino Taglio dell'osso della punta petto di vitello Taglio dell'osso suini braciote coppa puntine di maiale Taglio dell'osso di testa dello stinco di maiale Taglio costolette agnello	Falchetta Mantata piccola con manico corto o coltello da colpo	Impugnando la falchetta per il manico e tratteneendo il pezzo con la pinzatura pollice-indice nella parte periferica del medesimo pezzo con l'altra mano, in ogni caso fuori dalla traiettoria della lama, effettuare i colpi delle parti da tagliare mediante un movimento veloce dall'alto verso il basso con intensità medio alta.	Parte appoggiata al ceppo con la massima superficie	Guanto in maglia metallica antitaglio	E' obbligatorio l'utilizzo del guanto antitaglio in maglia metallica
Disossatura di stinchi di bovino Disossatura carré di maiale Disosso punta petto bovino	Taglio con colpo mediante falchetta o coltello da colpo per le seguenti tipologie di sezionamento Taglio della spina dorsale del pollo sezionamento per servizio al cliente di: polli, conigli, capretti, agnelli, anatre, faraone, tacchine leggere	Coltello a Disossare	Impugnando la falchetta per il manico e tratteneendo il pezzo con la pinzatura pollice-indice nella parte periferica del medesimo pezzo con l'altra mano, in ogni caso fuori dalla traiettoria della lama, effettuare i colpi delle parti da tagliare mediante un movimento veloce dall'alto verso il basso con intensità ridotta.	Parte appoggiata al tagliere e/o ceppo con la massima superficie	Guanto in maglia metallica Corpetto - mantata metallo allacciato	E' obbligatorio l'utilizzo del guanto in maglia metallica antitaglio e del corpetto-grembiule metallico allacciato

REPARTO MACELLERIA USO DEGLI UTENSILI 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
Utilizzo della segaassi	Taglio di parti in osso	Lama della segaassi in movimento	Con una mano trattenere il pezzo, avendo l'accortezza di stare distanti dalla lama, e con l'altra mano, utilizzando lo spingipezzo, fare pressione moderata sul pezzo medesimo.	Sul piano della segaossi in posizione ortogonale rispetto alla lama	Dispositivo spingipezzo	
Utilizzo affettatrice	Taglio di parti di polpa	Lama della affettatrice in movimento	Posizionare il pezzo di polpa sul carrello, abbassare il braccio premipezzo, accendere la macchina, e spingere il carrello mediante le apposite impugnature.	Sul piano del carrello	Braccio spingipezzo	Spegnerne l'affettatrice al termine di ciascun servizio di taglio
Tritacarne	Inserimento nella bocca di carico di piccole parti di carne	Organo lavoratore del tritacarne	Inserire i pezzi di carne utilizzando l'apposito pestello.	Nella vaschetta del tritacarne	Forma e protezione del foro di inserimento pezzi	Utilizzare esclusivamente il pestello per il caricamento della carne nel foro
Ravvivatura del filo dei coltelli	Contatto del filo della lama con la superficie abrasiva dell'acciaio con movimento seguente e lineare alternato fra le due facce della lama	Ravvivalama	La lama da ravvivare deve essere condotta sulla parte terminale dell'acciaio con movimenti leggeri che devono terminare entro la metà dell'acciaio e devono essere costantemente a contatto con la superficie abrasiva.	Posizione defilata da altre persone		
Pulizia Affettatrice	Operazione di detersione e sanificazione delle parti dell'affettatrice in contatto con gli alimenti	Parti di lama della affettatrice ferma	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, indossare il guanto antitaglio sulla mano che effettuerà le operazioni di 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 necessario, con la mano che ha il guanto antitaglio effettuare le operazioni di detersione e risciacquo con l'apposita spugna.		Guanti per pulizie e guanto antitaglio	Verificare che l'affettatrice sia fuori tensione prima delle opere che il registro e che il registro lama spessore sia completamente chiuso
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 appoggiare la mola posteriore, poi appoggiare leggermente la mola anteriore. Spegnerne 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	