

## REPARTO VERDURE COTTE 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
Tagli di verdure	Taglio in pezzi di piccole dimensioni di verdure fresche, anche per la preparazione alla cottura al vapore e/o grill	Macello 23 - 26 cm Coltellina segnetto cm 24 - 33	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama, 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.	In posizione stabile sul tavolo s/o sul tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si prevede l'uso di taglianti verso parti del corpo
Preparazione di verdure	Taglio in pezzi di piccole dimensioni di verdure fresche, anche per la preparazione alla cottura al vapore e/o grill	Spelucchino	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama, effettuare il taglio in modo che la lama sia orientata parallelamente alla presa della mano di trattenuta.	Con l'arto in posizione stabile sul piano		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si prevede l'uso di taglianti verso parti del corpo
Preparazione di formaggi	Cura e taglio a cubetti di formaggi teneri	Macello 23 - 26 cm Spelucchino	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama, effettuare il taglio in modo che la lama sia orientata parallelamente alla presa della mano di trattenuta.	In posizione stabile sul tavolo s/o sul tagliere		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si prevede l'uso di taglianti verso parti del corpo
Utilizzo affettatrice	Preparazione verdura in fette (zucchine, melanzane)	Lama della affettatrice in movimento	Posizionare il pezzo di verdura su carrello, abbassare il braccio premendo il pezzo, e spingere la macchina e spingere il carrello mediante le apposite impugnature.	Sul piano del carrello	Braccio spingipezzo	Al termine di ciascun servizio di taglio, pulire l'affettatrice e chiudere il registro
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 (monio 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 e che il registro dello spessore sia completamente chiuso prima delle operazioni di pulizia