

REPARTO VERDURA 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
Sezionamenti e tagli di frutta e verdura	Taglio di parti di frutta e verdura di medie dimensioni, es. zucche, angurie	Macello 23 - 42 cm Cottello Tagliapizza manico 42 cm	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il pezzo con l'altra mano fuori dalla traiettoria della lama, effettuare il taglio che sia orientato parallelamente alla presa della mano di trattenuta ed in ogni caso non in direzione della mano medesima.	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
Rifiature, cure di verdure in foglia	Piccoli tagli di verdure per riassetto esposizione	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 ed in ogni caso non in direzione della mano che tiene il pezzo.	In posizione stabile sull'area di esposizione		Non viene stabilito l'utilizzo del D.P.I. in quanto non si deve orientare il tagliente verso parti del corpo

REPARTO PANE - PIZZA - GRILL 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
Taglio di tranci di pizza	Taglio con ruota tagliente	Tagliapizza a lama tonda	Impugnando il tagliapizza per il manico e trattenendo con la pinza il pezzo con 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 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 fette torta	Taglio con coltello di fette e/o tranci di dolci	Cottellina cm 24 - 33 Cottellina seghetto cm 24 - 33	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il supporto del dolce con l'altra mano, muovere leggermente il coltello orientandolo parallelamente alla mano che trattiene il supporto o il pezzo.	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 parti di pane di grandi dimensioni per servizio al cliente	Taglio di parti di pane per servizio al cliente quali pani tondi, toscani, pugliesi e/o simili e/o pani lunghi quali filoni e/o baguette	Cottellina seghetto cm 24- 33	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo il pezzo con l'altra mano, muovere alternativamente il coltello orientandolo parallelamente alla mano che trattiene il pezzo.	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
Tagli di parti carne arrosto	Taglio in fette di arrosti	Macello 23 - 26 cm	Impugnando il coltello per il manico e trattenendo con il forchettoni il pezzo con la mano fuori dalla traiettoria della lama, effettuare il taglio che sia orientato parallelamente alla presa del forchettoni.	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
Sezionamento di polli cotti	Taglio in pezzi di pollo per servizio al cliente	Tinciapollo ricurvo	Utilizzando il forchettoni inserire una lama ricurva nel busto stesso, tagliare con il movimento alternato dei manici del trinciapollo avendo l'accortezza di tenere il forchettoni fuori dalla traiettoria di taglio.	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