

IO-07	INTERVENTI DI MANUTENZIONE SULLE APPARECCHIATURE	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 1	26 lug 17

MANUTENZIONE ORDINARIA:

1. VIENE SVOLTA SEMPRE AL TERMINE DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE SIA DI PREPARAZIONE CHE DI SOMMINISTRAZIONE.

NEL CASO DI INTERVENTI STRAORDINARI O REGOLAZIONI DURANTE L'ATTIVITÀ DI PRODUZIONE:

!! RICHIEDERE AL MANUTENTORE DI RISPETTARE LE SEGUENTI REGOLE !!

1. FAR INTERROMPE L'ATTIVITÀ IN CORSO,
2. ALLONTANARE I PRODOTTI ALIMENTARI PRESENTI ENTRO UN RAGGIO DI ALMENO 1 METRO,
3. PROCEDERE QUINDI ALLA MANUTENZIONE:
 - ACCOSTARE GLI ATTREZZI ALLA MACCHINA TRAMITE UN CARRELLO PORTA-ATTREZZI MUNITO DI RIPIANO DI APPOGGIO PER AGEVOLARE L'INTERVENTO;
 - EVITARE CHE PARTI DELLA MACCHINA O ATTREZZI SIANO APPOGGIATE SULLE PARTI AEREE DELLA MACCHINA STESSA;
 - RIPORRE SEMPRE GLI ATTREZZI IMPIEGATI (CACCIAVITI, CHIAVI, BRUGOLE, VITERIA, BULLONERIA, ETC) ALL'INTERNO DI CASSETTE RICHIUDIBILI
 - AL TERMINE DELLA MANUTENZIONE PROCEDERE AD UNA PULIZIA ACCURATA DELLA MACCHINA E DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE ENTRO UN RAGGIO DI ALMENO 1 METRO DAL SITO DI INTERVENTO.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		