

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

*Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken

- Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte (co 00395)
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
 - Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht
 - Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking
 - Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken
 - Maakt het vlees productieklaar
 - Gaat de temperatuur in de koelruimte na
 - Respecteert de vooropgestelde temperatuur
 - Sluit de koelruimte af
- Werkt hygiënisch en voedselveilig (D110101 Id16246-c)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
 - Controleert de staat van het materieel
 - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Respecteert de milieuvoorschriften
 - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
 - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
 - Respecteert de ARAB-wetgeving*
 - Past hef- en tiltechnieken toe

*ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt het bij voor verdere verwerking of verpakking (H210102 Id4363-c)
 - Gebruikt techniek en materieel volgens de opdracht en de eigenschappen van het vlees
 - Houdt messen op snee
 - Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters,...
 - Herkent afwijkingen en onderneemt actie
 - Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid)
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen (H210102 Id27411-c/27412-c/27413-c/27414-c/27415-c/27416-c)

- Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier (H210102 Id27424-c)
 - Bedient eventueel de metaaldetector
 - Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
 - Stelt de etiketteermachine in
 - Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
 - Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
 - Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze (D110101 Id18152-c)
 - Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
 - Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- Werkt in team (onder leiding) (co 00396)
 - Werkt in ploegensysteem
 - Voert de opdrachten uit
 - Werkt op basis van een productieorder

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften

- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken

- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees
- Grondige kennis van het indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
- Grondige kennis van de regelgeving van arbeidsveiligheid

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen uitvoeren van de kwaliteits- (eventueel ingangs-)controle en naleven van de traceerbaarheidsnormen
- Het kunnen terugzenden van niet-conforme leveringen
- Het kunnen uitvoeren van de orders volgens planning
- Het kunnen naleven van hygiëne-, veiligheid- en milieuvoorschriften
- Het kunnen naleven van kwaliteitsnormen
- Het systematisch kunnen handhaven van de wettelijke temperatuur
- Het kunnen stockeren van de vleesstukken volgens bestemming van de vleesstukken
- Het kunnen kiezen van een techniek en materieel volgens de opdracht en eigenschap van het vlees
- Het kunnen naleven en uitvoeren van de vigerende autocontrolelegids(en)
- Het kunnen correct bedienen van de metaaldetector
- Het kunnen etiketteren van de verschillende stukken vlees
- Het kunnen sorteren en behandelen volgens de regels van restafval, dierlijk afval en risicoafval
- Het kunnen rekening houden met de typologie van de vleesstukken en de anatomie van het dier
- Het kunnen naleven van arbeidsveiligheid

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen gepast reageren op kwaliteitsafwijkingen
- Het kunnen ondernemen van acties bij problemen
- Het kunnen gepast en accuraat reageren bij vermoeden van voedselveiligheidsproblemen (meldingsplicht, recall, positieve metaaldetectie,...)

Motorische vaardigheden

- Het kunnen op gepaste wijze bedienen van machines en materieel
- Het kunnen gebruiken van de juiste technieken bij het bewerken van het vlees
- Het kunnen sorteren van de vleesstukken volgens bestemming
- Het kunnen afsluiten van de koelruimte
- Het kunnen uitvoeren van de opdracht met de gepaste materialen
- Het kunnen bewerken van de vleesstukken op een economische wijze, permanent rekening houdend met het tijdschema
- Het kunnen op de juiste wijze reinigen en desinfecteren van machines en materieel
- Het materieel in optimale staat kunnen houden (op snee houden van de messen,...) om efficiënt en veilig te kunnen werken
- Het kunnen toepassen van hef- en tiltechnieken
- Het kunnen rechtstaand uitvoeren van de opdrachten

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de vleesbewerker altijd volgens tijdsschema.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De vleesbewerker moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen om kruisbesmetting te voorkomen.
- Het vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- De vleesbewerker moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

Autonomie

Is zelfstandig in

- het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het bewerken (eventueel uitbenen in beperkte mate) en opdelen van vlees in porties en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's

Is gebonden aan

- de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, de opdracht en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

- een leidinggevende van het bedrijf voor werkinstructies, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

Verantwoordelijkheid

- Een bijgehouden herkomstregister
- Gerespecteerde HACCP-normen
- Gecontroleerde en gerespecteerde stukken vlees
- Tijdig uitgevoerde en geregistreerde temperatuur- en pH-metingen
- Vakkundig versneden stukken vlees volgens vleeseigenschappen en opdrachten
- Veilige werkomgeving

- Vakkundig versneden en geportioneerde verkoopklare stukken
- Volgens de regels verwerkt rode organenpakket
- Hygiënisch verpakte en geëtiketteerde stukken vlees
- Correct verpakt vlees in producteigen verpakking
- Opgevolgde voorraad
- Gerespecteerde tijdschema's, voedselstromen, afvalstromen
- Persoonlijke hygiëne

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Geen vereisten.

Vereiste Attesten

Medisch attest voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving.

(Bewijs dat geen enkele medische reden de activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat: verklaring dat men geschikt is om te werken in de sector productie, bewerking, verwerking en hanteren van levensmiddelen.)

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.