

BEROEPSKWALIFICATIE

Uitbener - uitsnijder

////////////////////////////////////
BK-0056-3

1. Globaal

1.1 TITEL

Uitbener - uitsnijder

Deze benaming wordt gebruikt in het Beroepscompetentieprofiel Uitsnijder-uitbener (OP - 531).

1.2 DEFINITIE

De uitbener-uitsnijder versnijdt, beent uit, bewerkt en deelt karkassen op volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde ze verder te verwerken en bewerken.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2021

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne

- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van G-018 Generische autocontroleplannen voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)

Competentie 2:

Werkt zowel in teamverband als zelfstandig

- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiqueert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van vakterminologie
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur

Competentie 3:

Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van vakterminologie
- Kennis van informatiebronnen
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

Competentie 4:

Ontvangt en controleert vers vlees

- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van hygiëneregelgeving

Competentie 5:

Maakt de karkassen klaar voor de koeling of snijzaal

- Bedient een weegsysteem
- Hangt het vlees op aan het railsysteem op
- Sorteert het vlees volgens de bestemming
- Gaat de temperatuur van de koelruimte na
- Respecteert de koudeketen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella*** ...)
- Kennis van railsystemen
- Kennis van sorteringsprincipes
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken

Competentie 6:

Verwerkt karkassen en/of stukken vlees

- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen

Competentie 7:

Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit

- Houdt messen op snee
- Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel)
- Sorteert vleesstukken
- Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart
- Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
- Respecteert de koudeketen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

Competentie 8:

Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij

- Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...)
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
- Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij
- Versnijdt vlees volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart in functie van traceerbaarheid
- Respecteert de koudeketen
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
- Kennis van allergenen
- Kennis van het rode organenpakket
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden

Competentie 9:

Verpakt en etiketteert het vleesproduct

- 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 onreinheid

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de bediening van een metaaldetector
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van etikettering
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen
- Basiskennis van de bediening van een metaaldetector

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van G-018 Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO/FEFO-principe

- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella*** ...)
 - Kennis van informatiebronnen
 - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
 - Kennis van railsystemen
 - Kennis van sorteringsprincipes
 - Kennis van diverse meetinstrumenten
 - Kennis van allergenen
 - Kennis van het rode organenpakket
 - Kennis van verpakkingsmethoden
 - Kennis van etikettering
 - Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
-
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk
 - Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
 - Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen
 - Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
 - Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
 - Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

GMP: Good Manufacturing Practice is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

* *Listeria monocytogenes* is een pathogene, grampositieve staafovormige, niet sporevormende bacterie die de verwekker is van de infectie listeriose

** *Escherichia coli* is een gramnegatieve staafovormige bacterie. *E.coli* kan voorkomen in rauwe dierlijke producten, zoals rundvlees. *E.coli* bacteriën zijn hitte gevoelig en worden dus gedood door producten te verhitten boven de 70 °C. Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting (wanneer gekookte producten in contact komen met rauwe producten of besmette oppervlakten zoals snijplanken), vormen de belangrijkste oorzaak van de infecties.

*** *Salmonella* is een geslacht van gram-negatieve staafovormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Een (voedsel)infectie veroorzaakt door *Salmonella* wordt salmonellose genoemd.

Cognitieve vaardigheden

- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden

- Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden
- Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
- Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne
- Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld
- Geeft zelf het goede voorbeeld
- Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
- Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers
- Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
- Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
- Bedient een weegsysteem
- Sorteert het vlees volgens de bestemming
- Gaat de temperatuur van de koelruimte na
- Respecteert de koudeketen
- Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
- Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel)
- Sorteert vleesstukken
- Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart
- Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
- Respecteert de koudeketen
- Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...)
- Versnijdt vlees volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart in functie van traceerbaarheid
- Respecteert de koudeketen
- Werkt volgens diersoort, orgaanvlees
- 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 onreinheid

Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

- Herkent afwijkingen en onderneemt actie

Motorische vaardigheden

- Past hef- en tiltechnieken toe
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Hangt het vlees op aan het railsysteem op
- Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
- Verwijdert eventueel poten
- Verwijdert vet
- Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen
- Houdt het mes op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
- Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in uitsnijderijen en vleesverwerkende bedrijven
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in een ploegensysteem en/of ook in het weekend
- Dit beroep wordt permanent uitgeoefend in een gekoelde omgeving
- Dit beroep wordt in grote vleesverwerkende bedrijven uitgeoefend rekening houdend met een strikt tijdschema en volgens lijnsnelheid. In kleinere bedrijven wordt vaak per stuk gewerkt.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.
- Op de werkvloer gelden de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften en het arbeidsreglement.

Handelingscontext

- De beroepsbeoefenaar stemt de handelingen af op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
- Dit beroep vraagt het vakkundig en hygiënisch behandelen van grondstoffen, verpakkingsmateriaal,...
- De beroepsbeoefenaar respecteert strikt de hygiëne en voedselveiligheid met de nodige aandacht.
- De beroepsbeoefenaar handelt efficiënt in kritische situaties ivm voedselveiligheid (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en/of klantgericht in alle omstandigheden.
- De beroepsbeoefenaar wendt steeds de juiste hef- en tiltechnieken aan.

Autonomie

Is zelfstandig in

- de uitvoering van de eigen taken in functie van de productieorder

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrolegids: G-018 Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- de productieorder
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep uitbener-uitsnijder
- de instructies van de verantwoordelijke of leidinggevende

Doet beroep op

- de verantwoordelijke of leidinggevende bij problemen

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Ontvangt en controleert vers vlees
- Maakt de karkassen klaar voor de koeling of snijzaal
- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees
- Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit
- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Uitbener - uitsnijder' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"