

BEROEPK WALIFICATIEDOSSIER

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 SECTOREN

- Distributie (PC119 Handel in voedingswaren)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

FEBEV (Federatie van het Belgisch Vlees vzw)

Alimento vzw

Mede-indieners

Beenhouwersbond West-Vlaanderen

FENAVIAN vzw

VIP (Vereniging van Industriële Pluimveeslachterijen vzw)

NVPU (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en uitsnijderijen)

Adriaens N.V. (runderslachthuis Zottegem)

Covalis N.V.

COMEOS vzw (Belgische federatie voor de handel en diensten)

VDAB-Studiedienst

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Beroeps(competentie)profiel: OP-531 Uitbener-uitsnijder
- Andere: G-018 Generische autocontrolelegids voor de autocontrole voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

Relatie tot het referentiekader

Dit BK werd gebaseerd op het beroepscompetentieprofiel van de Uitbener-uitsnijder (code OP-531).

Volgende competenties werden overgenomen en aangepast volgens input van de sector:

CP-11042 Karkassen ontvangen
CP-9654 Karkassen sorteren volgens grootte
CP-9653 Karkassen wegen
CP-1845 Vleessoorten identificeren
CP-5841 Vlees uitsnijden
CP-9659 Vlees voorbereiden
CP-16521 Messen slijpen
CP-1840 Gereedschap of materieel reinigen
CP-448 De werkpost onderhouden
CP-9658 Vlees uitbenen
CP-157 Goederen verpakken
CP-446 Goederen opslaan

Volgende generieke competenties werden toegevoegd aan het dossier:

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving				
• Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
het oppervlak en de vervuiling				werk
<ul style="list-style-type: none"> Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van FIFO/FEFO-principe Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<ul style="list-style-type: none"> Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 			✓	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
2. Werkt zowel in teamverband als zelfstandig				
<ul style="list-style-type: none"> Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van vakterminologie Kennis van communicatietechnieken Kennis van organisatiestructuur
<ul style="list-style-type: none"> Communiqueert effectief en efficiënt 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Briefft de collega's over de werkzaamheden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden 	✓			
3. Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op				
<ul style="list-style-type: none"> Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van vakterminologie Kennis van informatiebronnen Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
<ul style="list-style-type: none"> Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Geeft zelf het goede voorbeeld 	✓			
4. Ontvangt en controleert vers vlees				
<ul style="list-style-type: none"> Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Kennis van kwaliteitsnormen Kennis van traceerbaarheid van producten Kennis van hygiëneregelgeving
<ul style="list-style-type: none"> Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Slaat het vlees op in de koeling of diepvries 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit 		✓		
5. Maakt de karkassen klaar voor de koeling of snijzaal				
<ul style="list-style-type: none"> Bedient een weegsysteem 	✓			<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Hangt het vlees op aan het railsysteem op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> Sorteert het vlees volgens de bestemming 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Gaat de temperatuur van de koelruimte na 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Respecteert de koudeketen 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
				<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
6. Verwerkt karkassen en/of stukken vlees				
<ul style="list-style-type: none"> • Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert eventueel poten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert vet 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt het mes op snee 			✓	
7. Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit				
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt messen op snee 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Sorteert vleesstukken 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt versnijdingen van loten apart 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de koudeketen 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
8. Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij				
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...) 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt messen op snee 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,... 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt vlees volgens opdracht 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt versnijdingen van loten apart in functie van traceerbaarheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Respecteert de koudeketen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Herkent afwijkingen en onderneemt actie 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	✓			
9. Verpakt en etiketteert het vleesproduct				
<ul style="list-style-type: none"> • Bedient eventueel de metaaldetector 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de etiketteermachine in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert op onreinheid 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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 staaftvormige, niet sporevormende bacterie die de verwekker is van de infectie listeriose

** *Escherichia coli* is een gramnegatieve staaftvormige 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 staaftvormige 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 ingangscontrole 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 ingangscontrole: 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 bloeditstoringen, 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 autocontrolelegids: G-018 Generische autocontrolelegids 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"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Op basis van hun ledenaantal, geeft de sector volgende schatting mee m.b.t. de tewerkstelling in de snijzalen (sociaal personeel + interim + onderaannemers): 2700,46. Dit zijn geen absolute waarden, maar eerder richtwaarden.

Vacatures

- I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector
- i. Spreiding over de betrokken sectoren

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	1		1	1	20	2	4			11					40
Uitzendopdrachten	5	1	3		4		5		4	10			2	3	37
TOTAAL	6	1	4	1	24	2	9	0	4	21	0	0	2	3	77

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2016	2017	2018	2019
NEC zonder uitzendopdr.	31	75	97	66
Uitzendopdr.	97	265	236	287
TOTAAL	129	340	333	353

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Nikolaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	1		7	0	20	0	14	1		18	4		1		66
Uitzendopdr.	22	3	39		5	8	63	12	21	79	3		11	21	287
TOTAAL	23	3	46	0	25	8	77	13	21	97	7		12	21	353

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	18		3		4	1	3	7	8	59	5		4	112

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Uitbener-uitsnijder is een knelpuntberoep omwille van de specifieke arbeidsomstandigheden.

4. Samenhang

