

BEROEPSKWALIFICATIE

Slachter

////////////////////////////////////
BK-0057-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Slachter

Deze benaming wordt gebruikt in het Beroepscompetentieprofiel Slachter (OP - 530).

1.2 DEFINITIE

De slachter slacht dieren en werkt de karkassen af teneinde ze verder te kunnen verdelen en verwerken.

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2021

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns - en arbeidswetgeving, dierenwelzijnsregels

- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk

- Respecteert het dierenwelzijn
- 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 FIFO/FEFO-principe
- 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 de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van dierenwelzijnsregels van toepassing op de eigen werkzaamheden
- 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
- Communiceert 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 informatiebronnen
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied

Competentie 4:

Ontvangt levende dieren, verdooft ze en treft de nodige voorbereidingen voor de slacht

- Controleert de vereiste begeleidende documenten
- Controleert de identificatie van de dieren die binnenkomen
- Beoordeelt de reinheid van de dieren en neemt desgevallend de correctieve acties
- Herkent de dieren die dringend of apart geslacht moeten worden
- Reageert gepast bij dieren met paniecreacties, stress, ...
- Respecteert de regels van dierenwelzijn (bv. laten rusten, vernevelen, opdrijven, ...)
- Zorgt voor een optimale bezetting van de stallen en de gang naar de bedwelmingsinstallatie
- Bedient de bedwelmingsinstallatie volgens de technische fiche en de regels van dierenwelzijn
- Maakt een strikt onderscheid tussen normale slachtdieren en deze met een anomalie, desgevallend om een gescheiden bloedopvang te kunnen toepassen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van bepaalde epidemiologische ziekten vb. MKZ (mond-en-klauwzeer) en de maatregelen die ertegen genomen worden
- Basiskennis van ICT
- Kennis van de verdovingsmethoden en apparatuur
- Kennis van de risico's eigen aan het werken met dieren (paniecreacties, stress, besmettingsgevaar, ...)
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van dierenwelzijnsregels van toepassing op de eigen werkzaamheden
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)

Competentie 5:

Hangt de dieren op volgens de geëigende methode

- Haakt eventueel de poten aan kettingen en aan het railsysteem

- Trekt het dier op na het kelen, indien van toepassing
- Respecteert hef- en tiltechnieken
- Respecteert de dierenwelzijnsregels

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van dierenwelzijnsregels van toepassing op de eigen werkzaamheden
- Kennis van railsystemen

Competentie 6:

Steekt (keelt) en laat verbloeden volgens slachtmethode

- Geeft een hartsteek en/of snijdt de halsslagader door
- Maakt gebruik van gesteriliseerde messen en/of trocarts
- Laat het dier volledig leegbloeden
- Benut optimaal de bloedgoot

* Trocart: holle naald met scherp gepunte mandarin, instrument om vloeistoffen af te tappen.

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de anatomie van dieren
- Kennis van de chronologische stappen van het slachtproces
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)

Competentie 7:

Broeit, vilt, pluimt, onthaart, brandt en spoelt het karkas, afhankelijk van de diersoort

- Stelt indien van toepassing de machines in, start ze op, stelt ze eventueel bij en legt ze stil via toetsenbord of controlepaneel
- Voorkomt kruisbesmetting

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk

Competentie 8:

Werkt het karkas verder af

- Zorgt ervoor dat er geen smeervet op de karkassen terecht komt
- Verhindert contaminatie
- Respecteert de traceerbaarheid
- Maakt de kop los en onthoofdt eventueel (decapitatie)

- Verwijdert de huid/vacht afhankelijk van de diersoort
- Opent het karkas naargelang de diersoort
- Snijdt de anus manueel of machinaal los
- Verwijdert het maag-darmpakket (witte organen) volgens de werkinstructies
- Controleert de dieren op nuchterheid
- Verwijdert het rode-organenpakket (hart, longen, lever, tong en slokdarm)
- Klieft eventueel het karkas en kop indien van toepassing, naargelang de diersoort en de leeftijd
- Verwijdert de tonsillen en eventueel de hersenen naar gelang de diersoort
- Verwijdert eventueel het overtollige vet naar gelang de diersoort (bij runderen)
- Ontkapselt en maakt de nieren los
- Verwijdert zorgvuldig het ruggenmerg
- Doet staalnames o.a. voor trichinen
- Verwijdert eventueel bloedvlees, vet en middenrif
- Werkt het karkas af volgens aanbiedingsvorm
- Werkt volgens tijdschema met het oog op de koeling van het karkas
- Verwerkt het karkas economisch

*

Tonsillen: keelamandelen. Het zijn gepaarde klieren die zich direct aan het begin van de farynx bevinden, links en rechts naast de tong in de amandelnis.

Trichinen: zijn een geslacht van kleine nematode wormen (haarwormen) met parasitaire levensstijl. Komt voor bij varkens en ratten en kan ook in het menselijk lichaam geraken door gebruik van rauwe of onvoldoende gekookt of gebraden varkensvlees en aldus trichinose veroorzaken.

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van bepaalde epidemiologische ziekten vb. MKZ (mond-en-klauwzeer) en de maatregelen die ertegen genomen worden
- Basiskennis van de anatomie van dieren
- Basiskennis van trichinestaalname
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van de karkasclassificatieregels
- Kennis van snijtechnieken

Competentie 9:

Laat de karkassen nazien door de keurder

- Bewerkt eventueel de karkassen indien nodig
- Snijdt huidafwijkingen, abcessen,... weg
- Reageert efficiënt op de bemerkingen van de keurder

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de procedures voor het rapporteren van onregelmatigheden m.b.t.(voedsel)veiligheid aan de verantwoordelijke van het slachthuis
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP

- Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
- Kennis van snijtechnieken

Competentie 10:

Weegt het karkas en bepaalt de bestemming

- Gebruikt de weegterminal
- Let op de juiste identificatie en etikettering van het karkas
- Haalt de oormerken weg na keuring
- Behandelt oormerken

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van snijtechnieken
- Kennis van etikettering
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van sorteringsprincipes
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van bepaalde epidemiologische ziekten vb. MKZ (mond-en-klauwzeer) en de maatregelen die ertegen genomen worden
- Basiskennis van de anatomie van dieren
- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van trichinestaalname

- Kennis van de chronologische stappen van het slachtproces
- Kennis van de verdoovingsmethoden en apparatuur
- Kennis van de procedures voor het rapporteren van onregelmatigheden m.b.t.(voedsel)veiligheid aan de verantwoordelijke van het slachthuis
- Kennis van de risico's eigen aan het werken met dieren (paniekreacties, stress, besmettingsgevaar, ...)
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- 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 de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk

- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
 - Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
 - Kennis van de aanwezige infrastructuur
 - Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
 - Kennis van hygiëne regelgeving
 - Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
 - Kennis van informatiebronnen
 - Kennis van vakterminologie
 - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied
 - Kennis van communicatietechnieken
 - Kennis van organisatiestructuur
 - Kennis van dierenwelzijnsregels van toepassing op de eigen werkzaamheden
 - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono*, E-coli**, salmonella***...)
 - Kennis van railsystemen
 - Kennis van traceerbaarheid van producten
 - Kennis van de karkasclassificatieregels
 - Kennis van snijtechnieken
 - Kennis van etikettering
 - Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
 - Kennis van sorteringsprincipes
-
- Grondige kennis van machines en materieel voor het eigen werk

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

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

*Listeria mono: is een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen. De bacterie geeft bij de mens listeriose

**E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren

***Salmonella: is een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus

Cognitieve vaardigheden

- Controleert de vereiste begeleidende documenten
- Controleert de identificatie van de dieren die binnenkomen
- Beoordeelt de reinheid van de dieren en neemt desgevallend de correctieve acties
- Herkent de dieren die dringend of apart geslacht moeten worden
- Respecteert de regels van dierenwelzijn (bv. laten rusten, vernevelen, opdrijven, ...)
- Zorgt voor een optimale bezetting van de stallen en de gang naar de bedwelmingsinstallatie
- Bedient de bedwelmingsinstallatie volgens de technische fiche en de regels van dierenwelzijn
- Maakt een strikt onderscheid tussen normale slachtdieren en deze met een anomalie, desgevallend om een gescheiden bloedopvang te kunnen toepassen
- Respecteert hef- en tiltechnieken
- Stelt indien van toepassing de machines in, start ze op, stelt ze eventueel bij en legt ze stil via toetsenbord of controlepaneel
- Reageert efficiënt op de bemerkingen van de keurder

- Let op de juiste identificatie en etikettering van het karkas
- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk
- Respecteert het dierenwelzijn
- 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
- Respecteert de dierenwelzijnsregels
- Zorgt ervoor dat er geen smeervet op de karkassen terecht komt
- Respecteert de traceerbaarheid
- Verwijdert het maag-darmpakket (witte organen) volgens de werkinstructies
- Controleert de dieren op nuchterheid
- Werkt het karkas af volgens aanbestedingsvorm
- Werkt volgens tijdschema met het oog op de koeling van het karkas
- Verwerkt het karkas economisch

Probleemoplossende vaardigheden

- Reageert gepast bij dieren met paniekreacties, stress,
- Voorkomt kruisbesmetting
- Verhindert contaminatie

Motorische vaardigheden

- Haakt eventueel de poten aan kettingen en aan het railsysteem
- Trekt het dier op na het kelen, indien van toepassing
- Geeft een hartsteek en/of snijdt de halsslagader door
- Maakt gebruik van gesteriliseerde messen en/of trocarts
- Laat het dier volledig leegbloeden
- Benut optimaal de bloedgoot
- Bewerkt eventueel de karkassen indien nodig
- Snijdt huidafwijkingen, abcessen,... weg

- Gebruikt de weegterminal
- 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
- Maakt de kop los en onthoofd eventueel (decapitatie)
- Verwijdert de huid/vacht afhankelijk van de diersoort
- Opent het karkas naargelang de diersoort
- Snijdt de anus manueel of machinaal los
- Verwijdert het rode-organenpakket (hart, longen, lever, tong en slokdarm)
- Kliëft eventueel het karkas en kop indien van toepassing, naargelang de diersoort en de leeftijd
- Verwijdert de tonsillen en eventueel de hersenen naar gelang de diersoort
- Verwijdert eventueel het overtollige vet naar gelang de diersoort (bij runderen)
- Ontkapselt en maakt de nieren los
- Verwijdert zorgvuldig het ruggenmerg
- Doet staalnames o.a. voor trichinen
- Verwijdert eventueel bloedvles, vet en middenrif
- Haalt de oormerken weg na keuring
- Behandelt oormerken

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slachterijen en op tijdelijke slachtvloeren.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermingskledij volgens de wettelijke richtlijnen is vereist.
- De slachter werkt potentieel in een luidruchtige omgeving, vaak gepaard gaand met geurhinder
- De beroepsuitoefening gebeurt in shiften. Principieel is de slachten toegelaten van 5u. 's ochtends tot 20u. 's avonds. De werkuren van de slachter kunnen hiervan afwijken. Het einde van de werkdag is moeilijk te bepalen: de slachter dient aanwezig te zijn tot het einde van de slachting. In de pluimveeslachthuizen mag gewerkt worden van 4u. 's ochtends tot 22u. 's avonds.
- Het beroep kan ook 's nachts en op zaterdag worden uitgeoefend. Bij uitzondering (vb. Offerfeest) wordt op zon- of feestdagen gewerkt.
- De beroepsuitoefening kan ook plaats vinden in een gekoelde omgeving met temperatuurschommelingen (koelruimten)
- De beroepsuitoefening vereist het werken met verschillende dieren
- De slachter werkt in teamverband

Handelingscontext

- De beroepsuitoefening vereist te allen tijde het respectvol omgaan met levende dieren conform de wettelijke bepalingen voor dierenwelzijn.
- De slachter werkt aan de hand van instructies/opdracht
- De slachter voert routinematig en niet-routinematige handelingen uit
- Een verhoogde aandacht voor voedselveiligheid, (persoonlijke) hygiëne en arbeidsveiligheid is vereist

- Het respecteren van hef- en tiltechnieken is vereist.
- Het werken kan vanop enige hoogte gebeuren (bordes)
- De slachter moet onder tijdsdruk kunnen werken en de lijnsnelheid kunnen volgen omwille van tijdige slachting en verwerking van karkassen .
- Het herkennen van dieren die in aanmerking komen voor onmiddellijke observatiestelling of voor een ante mortem afkeuring is vereist. De slachter geeft deze melding door aan de verantwoordelijke.
- De slachter dient de aandacht bij het werk te houden en alert te zijn voor de eigen veiligheid en die van de anderen bij het omgaan met dieren en het hanteren van snijwerktuigen, machines en gevaarlijke apparatuur
- In dit beroep komt de beroepsbeoefenaar in contact met keurders en controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne.
- De beroepsuitoefening vereist het werken met levende dieren, karkassen en het toepassen van aangepaste technieken en behandeling.
- De slachter kan in contact komen met maag- en darminhoud
- De slachter dient economisch en ecologisch om te gaan met producten

Autonomie

Is zelfstandig in

- De eigen taken, maar werkt altijd in opdracht en/of supervisie van de leidinggevende

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 opdrachten (o.a. de lastenboeken)
- de voorgeschreven werkinstructies
- de hygiënische regelgeving
- de aanvoer van dieren
- de standaardprocedures bij problemen
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slachter

Doet beroep op

- een leidinggevende of verantwoordelijke voor instructies, bij problemen en voor melding van non-conformiteiten
- een keurder van het slachthuis bij problemen en voor melding van non-conformiteiten

Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns - en arbeidswetgeving, dierenwelzijnsregels
- Werkt zowel in teamverband als zelfstandig
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op
- Ontvangt levende dieren, verdooft ze en treft de nodige voorbereidingen voor de slacht
- Hangt de dieren op volgens de geëigende methode
- Steekt (keelt) en laat verbloeden volgens slachtmethode
- Broeit, vilt, pluimt, onthaart, brandt en spoelt het karkas, afhankelijk van de diersoort

- Werkt het karkas verder af
- Laat de karkassen nazien door de keurder
- Weegt het karkas en bepaalt de bestemming

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slachter' 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"