

BEROEPSKWALIFICATIE

Koelceloperator visindustrie

////////////////////////////////////
BK-0164-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Koelceloperator visindustrie

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche. De benaming wordt algemeen gebruikt in de visindustrie.

1.2 DEFINITIE

‘Controleert de vis en koelruimte bij ontvangst, versnijding, verwerking en verpakking, bevoorraadt de productielijnen en bereidt de orders voor teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.’

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:
Maakt de eigen planning op

- Leest en interpreteert de opdracht
- Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning
- Raadpleegt de orders
- Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
- Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden

Competentie 2:

Controleert de vis bij ontvangst

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer, infraroodthermometer,...)
- Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van visvariëteiten

Competentie 3:

Volgt de traceerbaarheid van producten op

- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer*, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

* *Meetinstrument voor het meten van viscositeit. Een reometer geeft informatie over de structuur van een voedingsmiddel. Reometers worden gebruikt voor onderzoek en kwaliteitscontrole op de voedingsmiddelenindustrie.

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de visteelt en visvangst
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer, infraroodthermometer,...)
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles

Competentie 4:

Slaat producten op in een koelruimte

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte
- Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte
- Grondige kennis van het correct stapelen van vissoorten
- Grondige kennis van visvariëteiten

Competentie 5:

Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van het bewaren van voedingswaren

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van kruiscontaminaties
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten

Competentie 6:

Voert werkzaamheden in de koelruimte uit

- Deelt de koelruimte in volgens het indelingsplan (met afzonderlijke rekken, schappen, wijze van opslag, ruimtes, zones, lokalen) zodat de producten efficiënt en op de juiste wijze worden opgeslagen en geregistreerd
- Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze
- Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen
- Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden
- Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn
- Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften
- Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine
- Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving)
- Legt de vis voorzichtig in de bakken en vermijdt beschadigingen: legt de vissen “kop aan staart” en zorgt dat de bakken niet te vol liggen
- Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan
- Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond
- Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte
- Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte

Competentie 7:

Bevoorraadt de productielijnen

- Raadpleegt en interpreteert de productieorder
- Zoekt de vereiste producten op in de koeling
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten

- Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar
- Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift
- Voorkomt schade tijdens het transport
- Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte
- Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen
- Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen
- Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudeketen
- Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
- Kennis van productiefiches
- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte

Competentie 8:

Controleert de verpakkingen

- Gebruikt enkel wettelijk toegelaten verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden
- Doet een visuele controle op de verpakkingen
- Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik
- Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte
- Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en – hygiëne

Competentie 9:

Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven

- Verpakt visproducten met de hand

- Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden
- Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt
- Werkt ordelijk en hygiënisch

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)

Competentie 10:

Ijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de verschillende ijssoorten en hun gebruik
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur

Competentie 11:

Controleert de productomgeving

- Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze
- Registreert de gegevens
- Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op
- Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Werkt nauwkeurig en zorgvuldig
- Volgt de resultaten op
- Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's
- Onderneemt actie bij afwijkingen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van courante staalnametechnieken
- Kennis van courante staalnameprocedures
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften

- Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles

Competentie 12:

Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten

- Hanteert een checklist en de wettelijke documenten
- Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden
- Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering bewaard worden
- Controleert en bewaart de juiste temperatuur in de productie- en opslagruimte
- Respecteert de koudeketen
- Hanteert verschillende thermometers (steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer, ...)
- Laat de thermometers regelmatig kalibreren
- Laat de luchtkwaliteit en waterkwaliteit controleren
- Telt de producten manueel of via scan

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer, infraroodthermometer,...)
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het productieproces
- Kennis van kruiscontaminaties
- Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur

Competentie 13:

Gebruikt interne transportmiddelen

- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van kruiscontaminaties
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen

Competentie 14:

Volgt eigen administratie en documenten op

- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis
- Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie

Competentie 15:

Zet de orders klaar voor verzending naar externen

- Leest en interpreteert het order
- Verzamelt de benodigde visproducten
- Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af
- Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit
- Verpakt producten met de hand of machinaal
- Respecteert de wettelijke voorschriften
- Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe
- Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig
- Respecteert de koudketen
- Zet klaar volgens bestemming
- Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een (digitale) weegschaal
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)

Competentie 16:

Respecteert de persoonlijke hygiëne

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
- Bedekt eventuele wonden
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van milieuvoorschriften

Competentie 17:

Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

- Werkt ordelijk
- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de milieuvoorschriften

- Past hef- en tiltechnieken toe

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis van de visteelt en visvangst
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een (digitale) weegschaal
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer, infraroodthermometer,...)
- Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het productieproces
- Kennis van productiefiches
- Kennis van courante staalname technieken
- Kennis van courante staalnameprocedures
- Kennis van kruiscontaminaties
- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en –hygiëne
- Kennis van de verschillende ijssoorten en hun gebruik
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte

- Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen
- Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie

- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte
- Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte
- Grondige kennis van het correct stapelen van vissoorten
- Grondige kennis van visvariëteiten

*First in first out, first expired first out

Cognitieve vaardigheden

- Leest en interpreteert de opdracht
- Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning
- Raadpleegt de orders
- Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze
- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen
- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer*, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering
- Deelt de koelruimte in volgens het indelingsplan (met afzonderlijke rekken, schappen, wijze van opslag, ruimtes, zones, lokalen) zodat de producten efficiënt en op de juiste wijze worden opgeslagen en geregistreerd
- Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze
- Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
- Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen
- Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden
- Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn
- Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften
- Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine
- Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving)
- Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens richtlijnen
- Raadpleegt en interpreteert de productieorder
- Zoekt de vereiste producten op in de koeling
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten
- Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift
- Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen
- Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen
- Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudeketen
- Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe
- Gebruikt enkel wettelijk toegelaten verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden
- Doet een visuele controle op de verpakkingen
- Werkt ordelijk en hygiënisch
- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze
- Registreert de gegevens
- Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op
- Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Werkt nauwkeurig en zorgvuldig
- Volgt de resultaten op
- Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's
- Hanteert een checklist en de wettelijke documenten
- Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden
- Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering bewaard worden

- Controleert en bewaart de juiste temperatuur in de productie- en opslagruimte
- Respecteert de koudeketen
- Laat de thermometers regelmatig kalibreren
- Laat de luchtkwaliteit en waterkwaliteit controleren
- Telt de producten manueel of via scan
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis
- Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)
- Leest en interpreteert het order
- Verzamelt de benodigde visproducten
- Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af
- Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit
- Respecteert de wettelijke voorschriften
- Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe
- Respecteert de koudeketen
- Zet klaar volgens bestemming
- Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket
- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de milieuvoorschriften

Probleemoplossende vaardigheden

- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier
- Grijpt snel in bij technische defecten
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Onderneemt actie bij afwijkingen
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

Motorische vaardigheden

- Legt de vis voorzichtig in de bakken en vermijdt beschadigingen: legt de vissen "kop aan staart" en zorgt dat de bakken niet te vol liggen
- Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan
- Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond
- Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar
- Voorkomt schade tijdens het transport
- Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte
- Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik
- Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte

- Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen
- Verpakt visproducten met de hand
- Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden
- Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs
- Hanteert verschillende thermometers (steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer, ...)
- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Verpakt producten met de hand of machinaal
- Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
- Bedekt eventuele wonden
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Werkt ordelijk
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
- Past hef- en tiltechnieken toe

Omgevingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in industriële ondernemingen, in de afdeling verse vis van grote en middelgrote supermarkten
- Komt in contact met leidinggevende(n), visfileerders, visbewerkers, portioneerders, productie- en logistieke medewerkers
- De activiteit vindt plaats in een koele en vochtige omgeving
- Werkt in teamverband
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met snel bederfbare producten die een bijzondere aandacht vragen op gebied van voedselveiligheid en -hygiëne.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures, werkvoorschriften, autocontroleplannen, visuele kwaliteitscontroles, regelgeving i.v.m. voedselveiligheid en -hygiëne, traceerbaarheid, veiligheid, milieuwetgeving,
- De uitoefening van het beroep vraagt een flexibele houding bij wisselende omstandigheden: stroompanne, uitlopen van de productie(verwerking), problemen van voedselveiligheid,...
- Het uitvoeren van handelingen met respect voor tijdschema's is erg belangrijk

Handelingscontext

- Het dragen van hygiënische kledij en beschermingsmiddelen is vereist
- De beroepsuitoefening kan langdurig rechtstaan inhouden, evenals het tillen van lasten en is fysiek belastend
- De beroepsbeoefenaar moet bijzonder aandacht hebben voor het hygiënisch stockeren van de vis
- De beroepsbeoefenaar moet accuraat en efficiënt kunnen handelen bij problemen, onvoorziene omstandigheden of kritische situaties in verband met voedselveiligheid
- De beroepsbeoefenaar moet vakkundig en hygiënisch omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf. Hij heeft aandacht voor de verschillende producten die allen eigen bewaringsvoorwaarden vereisen
- De beroepsbeoefenaar heeft permanent aandacht voor de kwaliteit van de gestockeerde producten
- De frigomedewerker heeft aandacht voor efficiënte communicatie met collega's m.b.t. product en productie
- Permanente aandacht voor persoonlijke hygiëne en hygiëne op de werkplek is noodzakelijk

Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de eigen opdrachten en voert ze zelfstandig uit (ontvangstcontrole op producten, administratieve opvolging documenten, opslaan van producten in koelruimten controle op verpakkingen, ijsen van producten, controleren van opslagruimte, tellen en registreren van opslag, hygiënisch houden van ruimtes en materiaal, klaar maken van orders, bevoorraden van productielijnen)

Is gebonden aan

- de opdracht, de werkplanning, de autocontroleplanning, de traceerbaarheid, de vigerende wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne in de visindustrie, milieu en veiligheid, het productieproces

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht en de orders, de productieplanning en bij problemen

Verantwoordelijkheid

- Maakt de eigen planning op
- Controleert de vis bij ontvangst
- Volgt de traceerbaarheid van producten op
- Slaat producten op in een koelruimte
- Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe
- Voert werkzaamheden in de koelruimte uit
- Bevoorraadt de productielijnen
- Controleert de verpakkingen
- Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven
- Lijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats
- Controleert de productomgeving

- Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten
- Gebruikt interne transportmiddelen
- Volgt eigen administratie en documenten op
- Zet de orders klaar voor verzending naar externen
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Koelceloperator visindustrie' 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"