

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

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 SECTOREN

- Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC143 Zeevisserij)
- Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 bedienden voedingsnijverheid)

1.4 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Alimento vzw

Belgische groepering van visindustrie

Arijs Seafood Supplier (Arijs n.v.)

Mede-indieners

1.5 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110501 Bereider verkoper van vis (m/v), 28 maart 2013
- Competent-fiche (SERV): D110601 Verkoper van voedingsmiddelen (m/v), 20 mei 2013
- Andere: Beroepenstructuur, sector zeevisserij, SERV (september 2001)
- Andere: Gids Autocontrole en traceerbaarheid Vissector, G-032

Relatie tot het referentiekader

Uit de Competent-fiche D110501 Bereider van vis werden volgende basisactiviteiten geselecteerd:

- De goederen ontvangen en controleren. De goederen opslaan in een koelkamer of voorraadkamer.
- Producten volgens kenmerken, bestellingen en wijze van transport verpakken.
- Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden.

Uit de specifieke activiteiten werd volgend activiteitenblok nog weerhouden:

- Vis, schelp en schaaldieren bij een kwekerij, aankoopcentrale, op een veiling, kiezen. De aankoopvoorwaarden bepalen.

Deze activiteiten werden hertaald naar de gebruikelijke terminologie binnen de vissector en aangepast aan de beroepsuitoefening zoals beschreven door de arbeidsmarktactoren. De activiteiten werden tevens aangevuld door de arbeidsmarktactoren zodat de corresponderen met de reële beroepsuitoefening.

Daarnaast werd de "Gids Autocontrole en traceerbaarheid Vissector" (G-032) gehanteerd omdat deze onschatbare informatie bevat over competenties en vaardigheden in functie van de voedselveiligheid en -hygiëne.

Tenslotte werd het beroepscompetentiedossier van Koelceloperator visindustrie vergeleken met de dossiers van 'Visfileerder-bewerker' en 'Bereider van visproducten'. De gemeenschappelijke activiteitenblokken werden geselecteerd en overgenomen in het huidige dossier. Zo werden uit het beroepscompetentiedossier van Visfileerder-bewerker de volgende activiteiten overgenomen:

- Controleert de vis bij ontvangst
- IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats
- Gebruikt interne transportmiddelen
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

Uit het dossier van Bereider van visproducten (m/v) werden volgende activiteiten overgenomen:

- Controleert de vis bij ontvangst
- Volgt de traceerbaarheid van producten op
- Slaat producten op in een koelruimte

- Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe
- Lijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Maakt het werkblad , het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Maakt de eigen planning op				
• Leest en interpreteert de opdracht	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order • Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden
• Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning	✓			
• Raadpleegt de orders	✓			
• Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze	✓			
2. Controleert de vis bij ontvangst				
• Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
• 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	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
voedselveiligheid en hygiëne				kwaliteitsafwijkingen • Grondige kennis van visvariëteiten
• Meldt afwijkingen of onregelmatigheden		✓		
• Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen	✓			
3. Volgt de traceerbaarheid van producten op				
• Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens	✓			• 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
• 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.				
4. Slaat producten op in een koelruimte				
• Controleert de netheid en hygiëne in de koeling	✓			• Kennis van het bewaren van voedingswaren • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
• Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Grijpt snel in bij technische defecten 		✓		
5. Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe				
<ul style="list-style-type: none"> • Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering 	✓			
6. Voert werkzaamheden in de koelruimte uit				
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van etikettering van voedingsproducten • Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
geregistreerd				<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> • Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
richtlijnen				
7. Bevoorraadt de productielijnen				
<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleegt en interpreteert de productieorder 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Zoekt de vereiste producten op in de koeling 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voorkomt schade tijdens het transport 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudketen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe 	✓			
8. Controleert de verpakkingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt enkel wettelijk toegelaten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verschillende

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden				soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en –hygiëne
<ul style="list-style-type: none"> • Doet een visuele controle op de verpakkingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen 			✓	
9. Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven				
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt visproducten met de hand 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
<ul style="list-style-type: none"> • Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ordelijk en hygiënisch 	✓			
10. Ijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats				
<ul style="list-style-type: none"> • Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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 bewaar temperatuur
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt proper water en ijs 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Vervangt regelmatig het ijs 			✓	
11. Controleert de productomgeving				
<ul style="list-style-type: none"> • Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Registreert de gegevens 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt nauwkeurig en zorgvuldig 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de resultaten op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Onderneemt actie bij afwijkingen 		✓		
12. Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten				
<ul style="list-style-type: none"> • Hanteert een checklist en de wettelijke documenten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
bewaard worden				inventaris van de koelruimte • Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
• 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	✓			
13. Gebruikt interne transportmiddelen				
• Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden			✓	• 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
• Reinigt en desinfecteert dagelijks			✓	
• Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten			✓	
• Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen		✓		
14. Volgt eigen administratie en documenten op				
• Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware	✓			• Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware • Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
• Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis	✓			
• Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)	✓			
15. Zet de orders klaar voor verzending naar externen				
• Leest en interpreteert het order	✓			• Kennis van etikettering van voedingsproducten

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> • Verzamelt de benodigde visproducten 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • 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)
<ul style="list-style-type: none"> • Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Verpakt producten met de hand of machinaal 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Respekteert de wettelijke voorschriften 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Respekteert de koudeketen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Zet klaar volgens bestemming 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket 	✓			
16. Respekteert de persoonlijke hygiëne				
<ul style="list-style-type: none"> • Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van persoonlijke hygiëne • Kennis van veiligheidsvoorschriften • Kennis van milieuvoorschriften
<ul style="list-style-type: none"> • Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bedekt eventuele wonden 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen 			✓	
17. Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch				
<ul style="list-style-type: none"> • Werkt ordelijk 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
• Gebruikt schoonmaakmateriael			✓	<ul style="list-style-type: none"> desinfecteren van ruimtes • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van milieuvoorschriften • Kennis van afvalsortering volgens regelgeving • Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
• 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			✓	

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 staalname procedures
- 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, ijzen 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 productieverloop

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. 853/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Binnen de sector vindt er een schaalvergroting plaats: de bedrijven in de ambachtelijke sector verdwijnen en maken plaats voor grotere bedrijven met een grotere productiecapaciteit.

De beroepen binnen de visindustrie worden nergens afzonderlijk geregistreerd. Voor de tewerkstelling van de koelceloperator visindustrie baseren we ons op de richtcijfers die we verkregen van de sector zelf. Het aantal koelceloperatoren dat tewerkgesteld wordt in een visverwerkend bedrijf hangt sterk af van de grootte van dit bedrijf. Algemeen kunnen we stellen dat de kleine bedrijven gemiddeld één koelceloperator in dienst hebben. Grote bedrijven hebben er meer in dienst, maar de cijfers fluctueren volgens de bedrijfsgrootte. Het aantal tewerkgestelde koelceloperatoren in de vissector wordt geraamd op een honderdtal in Vlaanderen. De bedrijven zijn hoofdzakelijk ingeplant op de as Zeebrugge-Nieuwpoort.

Algemeen voor de vissector kunnen we stellen dat er wereldwijd een toename is van de visconsumptie. Er wordt steeds meer buitenlandse vis verwerkt. Er is bovendien een toename in de vraag naar gemakproducten. Hierdoor zullen er in de visindustrie steeds meer bewerkingen plaats vinden.

Het aantal bedrijven in de ambachtelijke sector is de laatste jaren gedaald. De grotere bedrijven groeien daarentegen snel, waardoor er behoefte is aan gekwalificeerd personeel. Zowel in de ambachtelijke bedrijven als in de supermarkten worden steeds meer producten voorbereid aangeleverd. Dat betekent dat een aantal werkzaamheden verschuiven naar de industriële bedrijven.

Hieronder de tewerkstellingscijfers in de visindustrie voor het jaar 2011.

	2011	%
België	1795	100,00%
Vlaanderen	1361	75,87%

Voor het jaar 2012 noteren we een tewerkstelling van 1.900 personen in de vissector (gegevens "vis en gezond", Belgische groepering van de visindustrie).

Vacatures

De studiedienst van VDAB beschikt niet over afzonderlijke gegevens van de frigomedewerker visindustrie. Indien we de categorie ruim interpreteren kunnen we de gegevens van de helper vlees- of visverwerking meenemen, gezien het begrip niet duidelijk omlijnd is.

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

Er zijn geen gegevens beschikbaar over de helper vlees- of visverwerking

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC zonder uitzendopdr.	6	6	8	22	5	29	16	30	9	35	12	6
Uitzendopdr.	0	0	0	20	12	18	6	19	24	44	43	32
TOTAAL	6	6	8	42	17	47	22	49	33	79	55	38

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Vlroonde	Brugge	Kortrijk-Rosebare	Oostende-leper	Aalst-Oude naarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg West	Buizen Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	3	0	1	1	0	0	1	0	0	0	6
Uitzendopdrachten	1	0	2	7	2	2	11	5	1	1	32
TOTAAL	4	0	3	8	2	2	12	5	1	1	38

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

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC zonder uitzendopdr.	44	51	29	50	70	119	155	154	88	158	119	70
Uitzendopdr.	0	0	0	134	434	310	358	319	212	240	162	181
TOTAAL	44	51	29	184	504	429	513	473	300	398	281	252

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

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuren	Vlroonde	Brugge	Kortrijk-Rosebare	Oostende-leper	Aalst-Oude naarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buizen Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	9	2	2	2	4	13	7	22	0	7	0	2	0	0	70
Uitzendopdr.	8	18	7	9	3	14	31	14	13	24	17	7	7	9	181
TOTAAL	17	20	9	11	7	27	38	36	13	31	17	9	7	9	251

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Deinze-Monode	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
	18	6	11	2	8	11	12	14	6	26	11	9	9	143

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

Beroep	Ontvangen jobs NEC zonder uitzendopdr	Aard knelpunt	Omschrijving
Visbewerker	59	kwalitatief kwantitatief	Visfileerder, visbewerker en helper visverwerking zijn knelpuntberoepen. Deze beroepen worden vaak op de werkvloer aangeleerd. Arbeidsomstandigheden zoals lawaai, koude, geur en werktempo bemoeilijken de doorstroom van werknemers naar deze beroepen.

4. Samenhang

Het beroep komt voor in de vissector samen met de visfileerder en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in eenzelfde productieomgeving in de visindustrie.

