

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Slachthuismedewerker

////////////////////////////////////  
BK-0107-3

## 1. Globaal

### 1.1 TITEL

Slachthuismedewerker

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

### 1.2 DEFINITIE

De slachthuismedewerker neemt alle activiteiten in het slachthuis waar, te beginnen na de slachter tot aan de versnijder, teneinde het mogelijk te maken het karkas evenals het witte en rode organenpakket verder te verwerken of verdelen.

### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 3, 2021

## 2. Competenties

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:  
Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving

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

Met inbegrip van kennis:

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

Competentie 2:

Werkt in teamverband

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

Met inbegrip van kennis:

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

### Competentie 3:

#### Controleert het vlees

- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten

### Competentie 4:

#### Bewerkt het rode organenpakket en/of kop

- Versnijdt de verschillende organen
- Kuist organen op
- Sorteert (in bakken, op rekken hangen, ....) de rode organen, koppen volgens soort en volgens bestemming
- Wast de organen
- Plaatst de organen, koppen in de koeling
- Verpakt de organen in functie van bestemming
- Etiketsteert
- Respecteert de wetgeving over traceerbaarheid en eventueel interne richtlijnen

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono\**, *E-coli\*\**, *Salmonella\*\*\**,...)
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van het wassen van organen
- Kennis van het sorteren van organen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van etikettering
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

### Competentie 5:

#### Maakt de karkassen klaar voor de koeling

- Knijpt de kop en de voorpoten (van varkens) af
- Hanteert de gepaste snijmaterialen
- Etiketsteert in functie van traceerbaarheid, bestemming en diersoort

- Sorteert afval volgens categorieën en richtlijnen
- Transporteert karkassen volgens bestemming
- Bedient railsystemen voor het transport van karkassen
- Verwijdert oren (bij runderen)
- Verwijdert eventueel wangen van de koppen (runderen)
- Stempelt het karkas na vrijgave

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono\**, *E-coli\*\**, *Salmonella\*\*\**,...)
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van railsystemen
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van etikettering

Competentie 6:

Behandelt het witte organenpakket

- Snijdt de witte organen los
- Ledigt de inhoud
- Ontslijmt de varkensdarmen
- Behandelt het slijm volgens de regels
- Gebruikt dierlijke organen, een extract daaruit of de afscheiding daarvan
- Bedient relevante machines
- Wast de organen
- Behandelt de magen en hangt ze op
- Sorteert per categorie (in bakken, tonnen, aan rekken, ....) en volgens bestemming
- Maakt ijs aan met machine voor koeling
- Voegt eventueel ijs en zout toe aan de witte organen in functie van bewaring
- Doet temperatuur- en andere kwaliteitscontroles
- Registreert de resultaten
- Weegt, verpakt en etiketteert
- Plaatst in koeling
- Respecteert de koudeketen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono\**, *E-coli\*\**, *Salmonella\*\*\**,...)
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van ontslijmingstechnieken
- Basiskennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen

- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van het wassen van organen
- Kennis van het sorteren van organen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van etikettering
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van machines en materieel voor het eigen werk

#### Competentie 7:

Verhandelt de producten in de los- en laadruimte

- Verdeelt rundskarkassen in kwartieren (afsteken)
- Verhaakt karkassen (manueel of machinaal)
- Zet of hangt deelstukken en/of organen klaar
- Sorteert per klant
- Weegt en etiketteert
- Respecteert de traceerbaarheid
- Doet temperatuurmetingen, kwaliteitscontroles en registreert
- Bedient railsystemen
- Kijkt toe op het sluiten van de wissels (bedrijf, vrachtwagen, ...)
- Duwt/transporteert deelkarkassen en/of goederen op de vrachtwagen/koelwagen
- Ontvangt terugzendingen en behandelt conform de richtlijnen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono\**, *E-coli\*\**, *Salmonella\*\*\**,...)
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van diverse meetinstrumenten
- Basiskennis van railsystemen
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van etikettering
- Kennis van technieken om karkassen op te delen
- Kennis van sorteringsprincipes
- Kennis van voorschriften voor terugzendingen

#### Competentie 8:

#### Wast verpakkingsmateriaal

- Sorteert rein en onrein materiaal
- Bedient de wasmachine(s)
- Doet temperatuurcontrole van het water
- Controleert de werking van de machines en materieel
- Registreert de temperatuur
- Reinigt en/of ontsmet ander verpakkingsmateriaal
- Stockeert het gereinigd materiaal conform de richtlijnen
- Telt en registreert binnenkomende eenheden verpakking (haken, vleespieken...)

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (Listeria mono\*, E-coli\*\*, Salmonella\*\*\*,...)
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van de aanwezige infrastructuur
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van machines en materieel voor het eigen werk
- Kennis van stockeertechnieken

#### Competentie 9:

##### Bedient transporteermiddelen en -toestellen

- Verplaatst goederen en materiaal met een transporteertoestel/-middel volgens bestemming
- Voert eventueel de eindverpakking van het product uit, weegt en etiketteert in functie van de traceerbaarheid
- Doet eventueel temperatuurmeting en andere kwaliteitscontroles
- Geeft de informatie door aan de verantwoordelijke

#### Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (Listeria mono\*, E-coli\*\*, Salmonella\*\*\*,...)
- Basiskennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van etikettering
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van machines en materieel voor het eigen werk

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

## Kennis

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono\**, *E-coli\*\**, *Salmonella\*\*\**,...)
- Basiskennis van welzijnswetgeving
- Basiskennis van arbeidsovereenkomst
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van ontslijmingstechnieken
- Basiskennis van diverse meetinstrumenten
- Basiskennis van railsystemen
  
- Kennis van hygiëne- en veiligheidsregulering
- 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 aanwezige infrastructuur
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen taken
- Kennis van communicatietechnieken
- Kennis van organisatiestructuur
- Kennis van vakterminologie
- Kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van GMP
- Kennis van HACCP
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van het wassen van organen
- Kennis van het sorteren van organen
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van etikettering
- Kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
- Kennis van G-018 Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- Kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van machines en materieel voor het eigen werk
- Kennis van technieken om karkassen op te delen
- Kennis van sorteringsprincipes
- Kennis van voorschriften voor terugzendingen
- Kennis van stockeertechnieken

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

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

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

\*\* *Escherichia coli* is een gramnegatieve staafvormige bacterie. *E.coli* kan voorkomen in rauwe dierlijke producten, zoals rundvlees. *E.coli* bacteriën zijn hitte gevoelig en worden dus gedood door producten te verhitten boven de 70 °C.

Rauwe of onvoldoende verhitte producten en kruisbesmetting (wanneer gekookte producten in contact komen met rauwe producten of besmette oppervlakten zoals snijplanken), vormen de belangrijkste oorzaak van de infecties.

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

## Cognitieve vaardigheden

- Sorteert (in bakken, op rekken hangen, ....) de rode organen, koppen volgens soort en volgens bestemming
- Verpakt de organen in functie van bestemming
- Respecteert de wetgeving over traceerbaarheid en eventueel interne richtlijnen
- Etiketsteert in functie van traceerbaarheid, bestemming en diersoort
- Sorteert afval volgens categorieën en richtlijnen
- Transporteert karkassen volgens bestemming
- Behandelt het slijm volgens de regels
- Sorteert per categorie (in bakken, tonnen, aan rekken, ....) en volgens bestemming
- Doet temperatuur- en andere kwaliteitscontroles
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert per klant
- Respecteert de traceerbaarheid
- Doet temperatuurmetingen, kwaliteitscontroles en registreert
- Kijkt toe op het sluiten van de wissels (bedrijf, vrachtwagen, ....)
- Ontvangt terugzendingen en behandelt conform de richtlijnen
- Registreert de temperatuur
- Stockeert het gereinigd materiaal conform de richtlijnen
- Telt en registreert binnenkomende eenheden verpakking (haken, vleespieken...)
- Verplaatst goederen en materiaal met een transporteertoestel/-middel volgens bestemming
- Voert eventueel de eindverpakking van het product uit, weegt en etiketsteert in functie van de traceerbaarheid
- Doet eventueel temperatuurmeting en andere kwaliteitscontroles
- Geeft de informatie door aan de verantwoordelijke
- Respecteert de ARAB-wetgeving / de codex welzijn op het werk
- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Respecteert de arbeidswetgeving
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Controleert de staat van het materieel
- Respecteert het First In-First Out-principe en scheiding van productgroepen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht
- Communiceert effectief en efficiënt
- Brieft de collega's over de werkzaamheden
- Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer



- Bedient railsystemen voor het transport van karkassen
- Bedient relevante machines
- Registreert de resultaten
- Bedient railsystemen
- Doet temperatuurcontrole van het water
- Controleert de werking van de machines en materieel

## Probleemoplossende vaardigheden

### Motorische vaardigheden

- Versnijdt de verschillende organen
- Kuist organen op
- Wast de organen
- Plaatst de organen, koppen in de koeling
- Etiketsteert
- Knijpt de kop en de voorpoten (van varkens) af
- Hanteert de gepaste snijmaterialen
- Verwijdert oren (bij runderen)
- Stempelt het karkas na vrijgave
- Snijdt de witte organen los
- Ledigt de inhoud
- Ontslijmt de varkensdarmen
- Gebruikt dierlijke organen, een extract daaruit of de afscheiding daarvan
- Wast de organen
- Behandelt de magen en hangt ze op
- Maakt ijs aan met machine voor koeling
- Voegt eventueel ijs en zout toe aan de witte organen in functie van bewaring
- Weegt, verpakt en etiketsteert
- Plaatst in koeling
- Verdeelt rundskarkassen in kwartieren (afsteken)
- Verhaakt karkassen (manueel of machinaal)
- Zet of hangt deelstukken en/of organen klaar
- Weegt en etiketsteert
- Duwt/transporteert deelkarkassen en/of goederen op de vrachtwagen/koelwagen
- Sorteert rein en onrein materiaal
- Bedient de wasmachine(s)
- Reinigt en/of ontsmet ander verpakkingsmateriaal
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Slaat het vlees op in de koeling of diepvries
- Verwijdert eventueel wangen van de koppen (runderen)

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slachterijen
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermingskledij volgens de wettelijke richtlijnen is vereist
- De slachthuismedewerker werkt potentieel in een luidruchtige omgeving, vaak gepaard gaand met geurhinder
- De beroepsuitoefening kan ook plaats vinden in een gekoelde omgeving met temperatuurschommelingen (koelruimten)
- Het beroep kan ook 's nachts en op zaterdag worden uitgeoefend. Bij uitzondering (vb. Offerfeest) wordt op zon- of feestdagen gewerkt.
- De slachthuismedewerker werkt in teamverband

## Handelingscontext

- De slachthuismedewerker werkt aan de hand van instructies/opdracht
- De slachthuismedewerker voert hoofdzakelijk 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 slachthuismedewerker moet meestal onder tijdsdruk kunnen werken en schema's respecteren
- De slachthuismedewerker dient de aandacht bij het werk te houden en alert te zijn voor de eigen veiligheid en die van de anderen bij het hanteren van snijwerktuigen, machines en gevaarlijke apparatuur
- In dit beroep komt de beroepsbeoefenaar in contact met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne.
- De slachthuismedewerker gaat meestal om met dezelfde producten/materialen per opdracht
- De slachthuismedewerker kan in contact komen met maag- en darminhoud
- De slachthuismedewerker dient economisch en ecologisch om te gaan met producten
- De beroepsuitoefening vraagt zware fysieke inspanningen.

## Autonomie

### Is zelfstandig in

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

### Is gebonden aan

- de vigerende autocontrolegids: G-018 Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- de opdrachten (o.a. lastenboeken)
- de voorgeschreven werkinstructies
- de hygiënische regelgeving
- de standaardprocedures bij problemen
- de vigerende wetgeving met betrekking tot het beroep van slachthuismedewerker

### Doet beroep op

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

## Verantwoordelijkheid

- Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving
- Werkt in teamverband
- Controleert het vlees
- Bewerkt het rode organenpakket en/of kop
- Maakt de karkassen klaar voor de koeling
- Behandelt het witte organenpakket
- Verhandelt de producten in de los- en laadruimte
- Wast verpakkingsmateriaal
- Bedient transportermiddelen en -toestellen

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Slachthuismedewerker' 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"