

BEROEPSKWALIFICATIE

Productiemedewerker

voedingsindustrie

////////////////////////////////////

BK-0009-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Productiemedewerker voedingsindustrie

Deze benaming wijkt af van de benaming in de gehanteerde Competent-fiches, desondanks is deze benaming zeer gebruikelijk en alom gekend in de sector zelf.

1.2 DEFINITIE

Het uitvoeren van routinematige (productie)handelingen, opvolgen van de productie en bedienen van de machine, het uitvoeren van eenvoudige kwaliteitscontroles, steeds onder leiding van een verantwoordelijke en aan de hand van instructies teneinde de continuïteit van de productie te ondersteunen

1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

2

1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Raadpleegt de productieplanning
- Houdt zich aan productieorder en technische fiche

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van het productieproces

Competentie 2:

Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, kwaliteitsafwijkingen,...)

- Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
- Houdt rekening met de interne codering
- Past hef- en tiltechnieken toe

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van materialen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van toestellen voor goederentransport

Competentie 3:

Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn

- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Merkt afwijkingen, storingen aan de machine(straat), -lijn op

- Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil in noodgevallen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)

Competentie 4:

Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies

- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Merkt afwijkingen, storingen op
- Start de machine(straat), -lijn op
- Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in
- Bedient de machine(straat), -lijn
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Voert de geproduceerde goederen af
- Doet controles/controlerondes
- Stopt de machine(straat), -lijn

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van het productieproces

Competentie 5:

Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie

- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Doet controles/controlerondes
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Stopt de productie indien nodig

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van het productieproces

Competentie 6:

Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie

- Houdt gegevens bij over het productieverloop
- Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal
- Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van het productieproces

Competentie 7:

Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies

- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole
- Voert productcontroles uit op basis van voorschriften
- Merkt afwijkingen aan producten op
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...)
- Stopt de productie indien nodig

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties
- Kennis van het productieproces

Competentie 8:

Organiseert de eigen werkplek, veilig, ordelijk en milieubewust

- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Houdt de werkplek schoon
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- Past de voorgeschreven veiligheids- en milieuvoorschriften toe

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne

Competentie 9:

Werkt in teamverband

- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
- Rapporteert aan leidinggevenden
- Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van het productieproces

Competentie 10:

Controleert (het uitzicht van) een product

- Neemt stalen van de producten
- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...)
- Kennis van de geproduceerde producten
- Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van het productieproces

Competentie 11:

Respecteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften

- Past de hygiënewetgeving toe
- Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
- Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,)
- Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
- Kan de machine instellen voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place)
- Meldt elke situatie waarvan vermoed kan worden dat deze een gevaar voor het milieu en de (voedsel)veiligheid kan betekenen en treedt op.

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...)
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Kennis van de geproduceerde producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

Generiek

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Basiskennis van materialen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen
- Basiskennis van communicatietechnieken

- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van toestellen voor goederentransport
- Kennis van het productieproces

Specifiek

- Basiskennis van kwaliteitssystemen (HACCP, IFS, BRC, ...)
- Kennis van de geproduceerde producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; IFS: International Food Standard; BRC: British Retail Consortium

Cognitieve vaardigheden

Generiek

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Raadpleegt de productieplanning
- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
- Houdt rekening met de interne codering
- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Houdt gegevens bij over het productieproces
- Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal
- Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- Vult opvolgdocumenten in (tijdstop, waarden, ...)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Past de voorgeschreven veiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Communiceert effectief en efficiënt
- Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
- Rapporteert aan leidinggevenden
- Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op
- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Past de hygiëneregelgeving toe
- Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)

- Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
- Kan de machine instellen voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place)
- Doet controles/controlerondes
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole

Probleemoplossende vaardigheden

Generiek

- Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
- Merkt afwijkingen, storingen aan de machine(straat), -lijn op
- Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil in noodgevallen
- Merkt afwijkingen, storingen op
- Stopt de machine(straat), -lijn
- Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Stopt de productie indien nodig
- Meldt elke situatie waarvan vermoed kan worden dat deze een gevaar voor het milieu en de (voedsel)veiligheid kan betekenen en treedt op.

Motorische vaardigheden

Generiek

- Gebruikt toestellen voor goederentransport
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Start de machine(straat), -lijn op
- Voert grondstoffen en hulproducten aan/in
- Bedient de machine(straat), -lijn
- Voert de geproduceerde goederen af
- Doet controles/controlerondes
- Voert productcontroles uit op basis van voorschriften
- Houdt de werkplek schoon
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- Neemt stalen van de producten
- Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,)

Omgevingscontext

Generiek

- Dit beroep wordt uitgeoefend in productiebedrijven
- Het kan ook uitgeoefend worden in ploegen, tijdens het weekend, op feestdagen of 's nachts
- De activiteit varieert naargelang de grootte en de automatiseringsgraad van de onderneming
- Het werk vindt plaats in een productieruimte, waarbij de eigenschappen van de grondstoffen en het productieproces bepalend kunnen zijn voor de omgevingscondities van de productieruimte

- Het werk vindt plaats aan een machine(straat), -lijn, eventueel met beeldschermen en/of controlepanelen
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is vereist en kan verschillen naar gelang de producten die behandeld worden en de aard van de uitgevoerde handelingen
- In deze sector bestaan hygiëne-, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- Dit beroep wordt in teamverband uitgeoefend

Specifiek

- De activiteiten kunnen worden uitgeoefend in een omgeving met hoge of lage temperatuur, in een vochtige omgeving, in een omgeving met veel lawaai.
- Het dragen van hygiënische beschermingsmiddelen is vereist (haarnetje, schort, ...).
- Het permanent naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is cruciaal.

Handelingscontext

Generiek

- Werkt steeds onder toezicht/leiding van een verantwoordelijke
- Werkt aan de hand van instructies
- Communiqueert efficiënt in het team en naar de verantwoordelijke toe
- Houdt rekening met veiligheidsvoorschriften in omgang met grondstoffen en producten
- Gaat economische en ecologische om met grondstoffen en producten
- Houdt zich aan voorschriften en procedures
- Houdt rekening met veiligheidssignalisatie op de werkplek
- Heeft permanente aandacht voor de kwaliteit van het product
- Verzorgt het intern transport van producten
- Houdt zich aan tijdsschema's voor de realisatie van het productieproces
- Is zich bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen

Specifiek

- Houdt permanent rekening met regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne

Autonomie

Generiek

Is zelfstandig in

- in het zorgen voor toevoer van de grondstoffen, het opstarten en bedienen van de machine(straat), -lijn, het stoppen van de productie, het opvolgen van de eigen productie, de kwaliteitsopvolging en -controle

Is gebonden aan

- instructies, productieplanning, veiligheids- en milieuvoorschriften/ procedures, productieorder/technische fiche, hygiëne regelgeving, eigenschappen van grondstoffen, richtwaarden en toleranties, kwaliteitsvoorschriften en rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- de leidinggevende voor planning, productieorder, meldingen van storingen en bijkomende instructies

Verantwoordelijkheid

Generiek

- Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften
- Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, kwaliteitsafwijkingen,...)
- Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn
- Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies
- Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie
- Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie
- Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies
- Organiseert de eigen werkplek, veilig, ordelijk en milieubewust
- Werkt in teamverband
- Controleert (het uitzicht van) een product
- Respekteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Productiemedewerker voedingsindustrie' 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"