

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Procesoperator voedingsindustrie

////////////////////////////////////  
BK-0015-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Procesoperator voedingsindustrie

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

#### 1.2 DEFINITIE

Het opvolgen en analyseren van productiegegevens, het instellen, omstellen, bedienen, opvolgen en het sturen van de productie aan de installatie en/of vanuit de controlekamer, het uitvoeren van kwaliteitscontroles op geregelde tijdstippen, het uitvoeren van het basisonderhoud en het nemen van maatregelen in geval van storingen en afwijkingen, steeds in navolging van kwaliteitsprocedures, hygiëne-, milieu-, veiligheids- en productievoorschriften (kwaliteit, kosten, termijn, ...) teneinde grondstoffen aan de procesinstallatie te bewerken tot (half)afgewerkte producten

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

4

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

### Competentie 1:

Verzamelt en neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Neemt de planning door
- Controleert en houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productfiches

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van productieplanning
- Basiskennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Basiskennis van ICT
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van communicatietechnieken
- Grondige kennis van het productieproces

### Competentie 2:

Controleert de voorraad grondstoffen en materialen (beschikbaarheid, tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, conformiteit, kwaliteitsafwijkingen,...)

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van toestellen voor goederentransport
- Kennis van software voor voorraadbeheer
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

### Competentie 3:

Stelt de machine-(straat), -lijn in door het instellen, selecteren van een basisprogramma

- Houdt zich aan de productieorder en de technische fiche
- Stelt de machine(onderdelen) manueel of computergestuurd in

- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Stelt de parameters en coördinaten manueel of computergestuurd in en volgt ze op, onder andere via beeldschermen
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productfiches

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van de opbouw van een procesinstallatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis PLC (Programmable Logic Controller)
- Basiskennis van ICT
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van geautomatiseerde processen
- Kennis van procedures om de procesinstallatie te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van productieprocessturingen
- Kennis machinespecifieke software
- Grondige kennis van het productieproces

Competentie 4:

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

- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Doet veiligheidscontroles/controlerondes
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de machine-(straat), -lijn op
- Schat veiligheidsrisico's in en neemt gepaste maatregelen
- Legt de productie stil indien nodig
- Meldt problemen aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van storingsanalyse in het productieproces
- Kennis van onderhoudstechnieken/-procedures voor preventief (basis)onderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de procesinstallatie te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van risicoanalyse

Competentie 5:

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

- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op
- Start de machine-(straat), -lijn op
- Verzorgt de toevoer van grondstoffen en hulpproducten

- Draait proef
- Bedient de machine-(straat), -lijn
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Stelt parameters manueel of computergestuurd af
- Realiseert een zo efficiënt mogelijk procesverloop
- Regelt de afvoer van geproduceerde goederen
- Doet controles/controlerondes
- Stopt de machine-(straat), -lijn

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis kwaliteitszorgsystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van geautomatiseerde processen
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van meet- en regeltechnieken
- Kennis van procestechnieken
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de procesinstallatie te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van productieprocessturingen
- Kennis machinespecifieke software
- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor het afstellen van de procesinstallatie

Competentie 6:

Bewaakt het (geautomatiseerde) productieproces en stuurt bij indien nodig

- Doet controles/controlerondes
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Verzamelt, controleert en analyseert gegevens van beeldschermen, controlepanelen, ...
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op en neemt op passende wijze actie
- Gaat na wat de oorzaak is van een storing, afwijking en onderneemt gepaste actie om herhaling te voorkomen
- Regelt machineonderdelen bij volgens de analyse
- Regelt parameters/coördinaten bij volgens de analyse
- Legt de productie stil indien nodig
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Houdt gegevens bij over de aard van de storing of afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Anticipeert proactief op afwijkingen en storingen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis kwaliteitszorgsystemen

- Basiskennis van (elektro)mechanica
- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis van productieplanning
- Kennis van storingsanalyse in het productieproces
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van geautomatiseerde processen
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van meet- en regeltechnieken
- Kennis van procestechnieken
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de procesinstallatie te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van productieprocessturingen
- Grondige kennis van het productieproces

#### Competentie 7:

Voert preventief of correctief basisonderhoud uit aan de machine-(straat), -lijn

- Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op
- Plaatst de machine-(straat), -lijn in veiligheidsmodus voor het uitvoeren van onderhoud
- Houdt zich aan onderhoudsplan en -richtlijnen
- Voert eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit
- Rapporteert problemen aan de technicus of de verantwoordelijke
- Verleent hulp en advies aan onderhoudstechnici
- Registreert basisonderhoud

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van (elektro)mechanica
- Basiskennis pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van de opbouw van een procesinstallatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van meet- en regeltechnieken
- Kennis van onderhoudstechnieken/-procedures voor preventief (basis)onderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen

#### Competentie 8:

Registreert en rapporteert het verloop van het productieproces

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

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van registratiesystemen
- Grondige kennis van het productieproces

Competentie 9:

Voert kwaliteitscontroles uit

- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole
- Voert productcontroles uit op basis van de voorschriften
- Vergelijkt resultaten van controles met richtwaarden
- Merkt afwijkingen aan producten op
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Interpreteert controlegegevens
- Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking aan het product en onderneemt gepaste actie om herhaling te voorkomen
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil indien nodig
- Registreert de gegevens over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...)

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis van productieplanning
- Basiskennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van storingsanalyse in het productieproces
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

Competentie 10:

Stelt de machine-(straat), -lijn om

- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stelt machineonderdelen manueel of computergestuurd om
- Stelt parameters manueel of computergestuurd in
- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Volgt informatie op beeldschermen op
- Interpreteert gegevens en reageert passend

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis PLC (Programmable Logic Controller)
- Kennis van SMED (Single-Minute Exchange of Die)
- Kennis van storingsanalyse in het productieproces
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van geautomatiseerde processen
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van meet- en regeltechnieken
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor het afstellen van de procesinstallatie

#### Competentie 11:

Organiseert zijn werkplek veilig, ordelijk en milieubewust

- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Houdt de werkplek schoon
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd

Met inbegrip van kennis:

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

#### Competentie 12:

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 productieplanning
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften

- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van communicatietechnieken

#### Competentie 13:

Het (uitzicht van een) product controleren

- Merkt afwijkingen aan de producten op
- Neemt stalen van de producten
- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen of chemische analyses op grondstoffen, tussen- en eindproducten uit
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Stelt op basis van deze controles parameters bij

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

#### Competentie 14:

Respecteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften

- Past hygiënewetgeving toe
- Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
- Houdt rekening met de kritische controlepunten (CCP) en punten van aandacht (PVA): draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,...), reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen, kan machine instellen voor automatische reiniging (CIP)
- 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 milieuzorgsystemen
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

#### Generiek

- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis PLC (Programmable Logic Controller)
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van productieplanning
- Basiskennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Basiskennis van milieuzorgsystemen



- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van ICT
  
- Kennis van storingsanalyse in het productieproces
- Kennis van registratiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een procesinstallatie
- Kennis van machinesturingen
- Kennis van geautomatiseerde processen
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van meet- en regeltechnieken
- Kennis van procestechnieken
- Kennis van onderhoudstechnieken/-procedures voor preventief (basis)onderhoud
- 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 milieuvoorschriften
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van procedures om de procesinstallatie te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van risicoanalyse
- Kennis van toestellen voor goederentransport
- Kennis van productieprocessturingen
- Kennis van software voor voorraadbeheer
- Kennis machinespecifieke software
- Kennis van communicatietechnieken
  
- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor het afstellen van de procesinstallatie
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

#### Specifiek

- Basiskennis kwaliteitszorgsystemen
- Basiskennis van (elektro)mechanica
- Basiskennis van de opbouw van een procesinstallatie
  
- Kennis van SMED (Single-Minute Exchange of Die)

### **Cognitieve vaardigheden**

#### Generiek

- Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
- Neemt de planning door

- Controleert en houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Houdt de voorraad op peil en onderneemt actie bij tekorten
- Controleert de te verwerken grondstoffen en onderneemt actie bij afwijkingen
- Stemt de hoeveelheid grondstoffen af op de opdracht
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens
- Houdt rekening met de interne codering
- Houdt zich aan de productieorder en de technische fiche
- Stelt de machine(onderdelen) manueel of computergestuurd in
- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Stelt de parameters en coördinaten manueel of computergestuurd in en volgt ze op, onder andere via beeldschermen
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Doet veiligheidscontroles/controlerondes
- Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Stelt parameters manueel of computergestuurd af
- Realiseert een zo efficiënt mogelijk procesverloop
- Doet controles/controlerondes
- Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
- Verzamelt, controleert en analyseert gegevens van beeldschermen, controlepanelen, ...
- Regelt machineonderdelen bij volgens de analyse
- Regelt parameters/coördinaten bij volgens de analyse
- Houdt gegevens bij over de aard van de storing of afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
- Plaatst de machine-(straat), -lijn in veiligheidsmodus voor het uitvoeren van onderhoud
- Houdt zich aan onderhoudsplan en -richtlijnen
- Registreert basisonderhoud
- Houdt gegevens bij over het productieverloop
- Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal
- Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden
- Volgt informatie van beeldschermen op
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole
- Voert productcontroles uit op basis van de voorschriften
- Vergelijkt resultaten van controles met richtwaarden
- Interpreteert controlegegevens
- Registreert de gegevens over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...)
- Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Stelt machineonderdelen manueel of computergestuurd om
- Stelt parameters manueel of computergestuurd in
- Kiest een programma/receptuur uit een keuzemenu voor de productie
- Volgt informatie op beeldschermen op
- Interpreteert gegevens en reageert passend
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd

- 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 of chemische analyses op grondstoffen, tussen- en eindproducten uit
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Stelt op basis van deze controles parameters bij
- Past hygiënewetgeving toe
- Respekteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
- Houdt rekening met de kritische controlepunten (CCP) en punten van aandacht (PVA): draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,...), reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen, kan machine instellen voor automatische reiniging (CIP)

## Probleemoplossende vaardigheden

### Generiek

- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de machine-(straat), -lijn op
- Schat veiligheidsrisico's in en neemt gepaste maatregelen
- Legt de productie stil indien nodig
- Meldt problemen aan de verantwoordelijke
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op en neemt op passende wijze actie
- Gaat na wat de oorzaak is van een storing, afwijking en onderneemt gepaste actie om herhaling te voorkomen
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Anticipeert proactief op afwijkingen en storingen
- Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op
- Rapporteert problemen aan de technicus of de verantwoordelijke
- Verleent hulp en advies aan onderhoudstechnici
- Merkt afwijkingen aan producten op
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking aan het product en onderneemt gepaste actie om herhaling te voorkomen
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- Legt de productie stil indien nodig
- Merkt afwijkingen aan de producten op
- 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
- Verzorgt de toevoer van grondstoffen en hulproducten
- Draait proef
- Bedient de machine-(straat), -lijn
- Regelt de afvoer van geproduceerde goederen
- Stopt de machine-(straat), -lijn
- Voert eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit
- Houdt de werkplek schoon
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- Neemt stalen van de producten

## 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 een hygiënische beschermingsmiddelen is vereist (haarnetje, schort, ...). Het naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is cruciaal

## Handelingscontext

### Generiek

- Communiceert efficiënt met het team o.a. voor de overdracht naar de volgende shift
- Houdt rekening met veiligheids- en milieuvoorschriften 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
- Volgt alle informatiegegevens m.b.t. het productieproces permanent op
- Houdt zich aan tijdschema's voor de realisatie van het productieproces

- Voert uiteenlopende opdrachten uit met diverse grondstoffen
- Is zich constant bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen

#### Specifiek

- Heeft een sterk abstraherend vermogen en kan analytisch denken

### **Autonomie**

#### Generiek

Is zelfstandig in

- het zorgen voor de toevoer van de grondstoffen; het opstarten, instellen, proefdraaien, bedienen, bijstellen, omstellen en stilleggen van de machine(straat), -lijn; de opvolging van het productieproces; kwaliteitsopvolging en -controle en basisonderhoud

Is gebonden aan

- tijdschema/planning; veiligheids- en milieuvoorschriften/procedures productieorder/technische fiche; hygiëne regelgeving; kenmerken van de grondstoffen; richtwaarden; kwaliteitsnormen/voorschriften en rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de planning, productieorder, meldingen van storingen, technische interventies of nood aan (extern) onderhoud, productieoptimalisatie en bijkomende instructies en doet beroep op de (onderhouds-)technieker voor storingen, technische interventies en onderhoud

### **Verantwoordelijkheid**

#### Generiek

- Verzamelt en neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften
- Controleert de voorraad grondstoffen en materialen (beschikbaarheid, tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, conformiteit, kwaliteitsafwijkingen,...)
- Stelt de machine-(straat), -lijn in door het instellen, selecteren van een basisprogramma
- Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine-(straat), -lijn
- Start, bedient en stopt de machine- (straat), -lijn
- Bewaakt het (geautomatiseerde) productieproces en stuurt bij indien nodig
- Voert preventief of correctief basisonderhoud uit aan de machine-(straat), -lijn
- Registreert en rapporteert het verloop van het productieproces
- Voert kwaliteitscontroles uit
- Stelt de machine-(straat), -lijn om
- Organiseert zijn werkplek veilig, ordelijk en milieubewust
- Werkt in teamverband
- Het (uitzicht van een) product controleren
- Respekteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften

## **2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN**

## Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Procesoperator 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"