

# BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

## Visfileerder-bewerker

//////////////////////////////////////  
BK-0166-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Visfileerder-bewerker

De benamingen worden afzonderlijk gebruikt in de Competent-fiche D110501 Bereider van vis (m/v). Ze worden hier samen in één titel gebruikt om de volledige omvang van het beroep weer te geven.

#### 1.2 DEFINITIE

‘Fileert, portioneert, bewerkt en versnijdt vis teneinde een stuk vis af te leveren, klaar voor consumptie.’

#### 1.3 EXTRA INFORMATIE

Het beroep omvat drie deelfuncties :

- De visfileerder staat in voor het manueel fileren van alle soorten vis.
- De visbewerker staat in voor het manueel of machinaal ontvellen, ontschubben, ontvinnen, ontdoen van ingewanden, kuisen en versnijden van vis.
- De visportioneerder staat in voor het manueel of machinaal versnijden van vis in porties van specifiek gewicht.

#### 1.4 SECTOREN

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

#### 1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Alimento vzw

Belgische groepering van visindustrie

Arijs Seafood Supplier (Arijs n.v.)

## Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

## 1.6 REFERENTIEKADER

### Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): D110501 Bereider verkoper van vis (m/v), 20 mei 2013
- Andere: Beroepenstructuur, sector zeevisserij, SERV (september 2001)
- Andere: Gids Autocontrole en traceerbaarheid Vissector , G- 032
- Andere: Productievakkracht versindustrie, Aequor (1 augustus 2012)

### Relatie tot het referentiekader

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

- De goederen in ontvangst nemen.
- Vis sorteren en bereiden (schoonmaken, kop afdoen, ontschubben, in plakken snijden, fileren,...
- Het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoonmaken en hygiënisch houden.

De volgende basisactiviteiten werden niet weerhouden:

- Goederen ontvangen en controleren en ze opslaan in een koelkamer of voorraadkamer.
- Schelpdieren en schaaldieren openen en koken.
- De toonbank schikken, vis, schaaldieren en schelpdieren uitstallen en prijzen afficheren.
- Klanten informeren over de producten.
- Producten volgens kenmerken, bestellingen en wijze van transport verpakken.

Deze activiteiten behoren niet tot het takenpakket van de visfileerder omdat hij/zij niet met schaal- en schelpdieren werkt, geen goederen ontvangt en niet in contact komt met klanten.

De vaardigheden werden aangevuld met activiteiten uit het referentiekader van “productievakkracht versindustrie” en de ervaringen van de arbeidsmarktactoren. De activiteiten werden vervolgens hertaald naar de gebruikelijke terminologie binnen de vissector.

Tenslotte 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.

Het beroepskwalificatiedossier Visfileerder-bewerker (m/v) heeft een aantal gemeenschappelijke

activiteiten met het dossier van koelceloperator visindustrie (m/v), met name :

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

Met de Bereider van visproducten (m/v) deelt dit dossier de volgende activiteiten:

- Controleert de vis bij ontvangst
- 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	
<b>1. Controleert de vis bij ontvangst</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis</li> <li>• Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus,...)</li> <li>• Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen</li> <li>• Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)</li> <li>• Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)</li> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van kwaliteitskenmerken van vis</li> <li>• Kennis van traceerbaarheidslabels</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten</li> </ul>		✓		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de traceerbaarheidslabels</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meldt afwijkingen of onregelmatigheden</li> </ul>		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen</li> </ul>	✓			
<b>2. Maakt de productieruimte gereed</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet alle gereedschappen en materialen klaar</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van het bewaren van voedingswaren</li> <li>Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ...)</li> <li>Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal</li> <li>Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes</li> <li>Kennis van reinigen en desinfecteren van machines</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorgt dat er zo weinig mogelijk tijd en materiaal wordt verspild</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet alle producten klaar zodat de productie zonder onderbrekingen kan verlopen</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorgt dat alle messen proper en gedesinfecteerd zijn</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de koudeketen</li> </ul>	✓			
<b>3. Volgt de productieorder op</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Leest en interpreteert de gegevens van de productiefiche</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>Kennis van (bedrijfs)voorschriften</li> <li>Kennis van kwaliteitskenmerken van vis</li> <li>Kennis van productiefiches</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de eigen productenstroom aan de hand van de opdracht</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt hygiënische uitrusting</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bewaakt de voortgang ten opzichte van de deadlines en de gestelde doelen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorkomt kwaliteitsverlies</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneert goed en efficiënt op piekmomenten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting toe</li> </ul>	✓			
<b>4. Maakt de vis schoon</b>				

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis</li> <li>• Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)</li> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ....)</li> <li>• Kennis van de juiste snijtechnieken</li> <li>• Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spoelt een eerste maal de vis</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt het juiste materieel (messen, scharen, borstels, pincetten,...)</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert de ingewanden</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermijdt kruisbesmetting</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijdt de kop af</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontvint en ontschubt</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spoelt de vis</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de koudeketen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften</li> </ul>	✓			
<b>5. Wast de vis opnieuw</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorgt er voor dat alle ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben verwijderd zijn</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spoelt de vis grondig onder stromend water of wast in een bad via onderdompeling</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de vis grondig uitlekken</li> </ul>			✓	
<b>6. Bewerkt de vis</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen</li> <li>• Kennis van het bewaren van voedingswaren</li> <li>• Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijdert onmiddellijk producten die</li> </ul>		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
verontreinigd zijn met parasieten				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van (bedrijfs)voorschriften</li> <li>• Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ...)</li> <li>• Kennis van de juiste snijtechnieken</li> <li>• Kennis van de werking van een digitale weegschaal</li> <li>• Kennis van traceerbaarheidslabels</li> <li>• Kennis van verpakkingsmaterialen</li> <li>• Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> </ul>
• Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen	✓			
• Gebruikt de juiste snijwerktuigen	✓			
• Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct	✓			
• Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling			✓	
• Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier	✓			
• Vermijdt kruisbesmetting			✓	
• Gebruikt de digitale weegschaal			✓	
• Respecteert de koudeketen	✓			
• Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking			✓	
• Gebruikt de correcte verpakking	✓			
• Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften	✓			
• Houdt de messen op snee			✓	
• Werkt klantgericht	✓			
<b>7. Portioneert de vis</b>				
• Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)</li> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van (bedrijfs)voorschriften</li> <li>• Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ...)</li> </ul>
• Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften	✓			
• Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne	✓			
• Gebruikt de juiste snijwerktuigen	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van de juiste snijtechnieken</li> <li>Kennis van traceerbaarheidslabels</li> <li>Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermijdt kruisbesmetting</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt de digitale weegschaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de koudeketen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Houdt de messen op snee</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkt klantgericht</li> </ul>	✓			
<b>8. Fileert de vis</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)</li> <li>Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ....)</li> <li>Kennis van fileertechnieken</li> <li>Kennis van de werking van een digitale weegschaal</li> <li>Kennis van traceerbaarheidslabels</li> <li>Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> <li>Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,...)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fileert en snijdt in moten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermijdt kruisbesmetting</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt de digitale weegschaal</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past de wettelijke voorschriften inzake</li> </ul>	✓			

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
voedselveiligheid toe				
• Respekteert de koudeketen	✓			
• Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften	✓			
• Houdt de messen op snee			✓	
• Werkt klantgericht	✓			
<b>9. Slacht paling op een hygiënische en verantwoorde manier</b>				
• Bedwelmt het dier via elektrocutie van het water alvorens tot slachten over te gaan			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis</li> <li>• Basiskennis visteelt en visvangst</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ....)</li> </ul>
• Doodt het dier met de geëigende slachttechniek door een eenvoudige, snel uitgevoerde snede achter de kieuwen aan te brengen			✓	
• Spoelt de vis			✓	
• Koelt het visvlees zo snel mogelijk na het slachten tot een temperatuur die deze van smeltend ijs benadert	✓			
<b>10. IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats</b>				
• 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"> <li>• Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik</li> <li>• Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur</li> <li>• Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures</li> <li>• Kennis van het ijsen van vis</li> </ul>
• 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			✓	



Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vervangt regelmatig het ijs</li> </ul>			✓	
<b>11. Verpakt de visproducten na bewerking</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Voorkomt verontreiniging of bevuilding van filets en moten en houdt de bewerkte visproducten gescheiden van andere visproducten</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kennis van het bewaren van voedingswaren</li> <li>Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)</li> <li>Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>Kennis van gewichten en hoeveelheden</li> <li>Kennis van verpakkingsmaterialen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verpakt de visproducten zo snel mogelijk na de bewerking</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Legt de vissen kop aan staart in de juiste recipiënten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Legt de stripzijde van de gegutte vis naar beneden zodat er geen water achter blijft</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijdert onverpakte producten die met de grond in aanraking zijn gekomen (met uitzondering van nog niet bewerkte gehele vissen)</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikt wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal</li> </ul>	✓			
* Gutten van vis : de ingewanden verwijderen bij de vis				
<b>12. Slaat de vis op in koeling volgens hygiënische richtlijnen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne toe</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>Basiskennis kantoorsoftware</li> <li>Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen</li> <li>Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)</li> <li>Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>Kennis van gewichten en hoeveelheden</li> <li>Kennis van traceerbaarheidslabels</li> <li>Kennis van sorteer- en stockeertechnieken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Slaat de goederen op volgens het 'First In, First Out'-principe</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de traceerbaarheidsnorm</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecteert de koudeketen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleert eventueel de verpakking en het etiket</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Onderneemt actie bij onregelmatigheden</li> </ul>		✓		

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt (eventueel) kantoorsoftware</li> </ul>	✓			
<b>13. Gebruikt interne transportmiddelen</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>• Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en - procedures</li> <li>• Kennis van (interne) transportsystemen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigt en desinfecteert dagelijks</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen</li> </ul>		✓		
<b>14. Respecteert de persoonlijke hygiëne</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>• Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>• Kennis van persoonlijke hygiëne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedekt eventuele wonden</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</li> </ul>			✓	
<b>15. Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Werkt ordelijk</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne</li> <li>• Kennis van veiligheidsvoorschriften</li> <li>• Kennis van hef- en tiltechnieken</li> <li>• Kennis van milieuvoorschriften</li> <li>• Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en - procedures</li> <li>• Kennis van afvalsortering volgens regelgeving</li> <li>• Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Kennis van reinigen en</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt schoonmaakmaterieel</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</li> </ul>			✓	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen</li> </ul>			✓	

Activiteiten	Vaardigheden			Kenniselementen per activiteitenblok
	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</li> </ul>	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>• desinfecteren van materiaal</li> <li>• Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes</li> <li>• Kennis van reinigen en desinfecteren van machines</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respekteert de milieuvorschriften</li> </ul>	✓			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Past hef- en tiltechnieken toe</li> </ul>	✓			

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis kantoorsoftware
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis visteelt en visvangst
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus,...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine, ....)
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verpakkingsmaterialen

- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van (interne) transportsystemen
- Kennis van productiefiches
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van reinigen en desinfecteren van machines

## Cognitieve vaardigheden

- 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
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk tijd en materiaal wordt verspild
- Respecteert de veiligheidsvoorschriften
- Controleert of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn
- Respecteert de koudeketen
- Leest en interpreteert de gegevens van de productiefiche
- Controleert de eigen productenstroom aan de hand van de opdracht
- Bewaakt de voortgang ten opzichte van de deadlines en de gestelde doelen
- Past de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting toe
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt het juiste materieel (messen, scharen, borstels, pincetten,...)
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Respecteert de koudeketen
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Werkt klantgericht

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Werkt klantgericht
- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort
- Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Werkt klantgericht
- Koelt het visvlees zo snel mogelijk na het slachten tot een temperatuur die deze van smeltend ijs benadert
- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne toe
- Slaat de goederen op volgens het 'First In, First Out'-principe
- Respecteert de traceerbaarheidsnorm
- Respecteert de koudeketen
- Controleert eventueel de verpakking en het etiket
- Gebruikt (eventueel) kantoorsoftware
- Werkt ordelijk
- 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
- Past hef- en tiltechnieken toe

### **Probleemoplossende vaardigheden**

- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen
- Onderneemt actie bij onregelmatigheden

### **Motorische vaardigheden**

- Zet alle gereedschappen en materialen klaar

- Zet alle producten klaar zodat de productie zonder onderbrekingen kan verlopen
- Zorgt dat alle messen proper en gedesinfecteerd zijn
- Gebruikt hygiënische uitrusting
- Voorkomt kwaliteitsverlies
- Functioneert goed en efficiënt op piekmomenten
- Spoelt een eerste maal de vis
- Verwijdert de ingewanden
- Vermijdt kruisbesmetting
- Snijdt de kop af
- Ontvint en ontschubt
- Spoelt de vis
- Zorgt er voor dat alle ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben verwijderd zijn
- Spoelt de vis grondig onder stromend water of wast in een bad via onderdompeling
- Laat de vis grondig uitlekken
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Houdt de messen op snee
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Houdt de messen op snee
- Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,...)
- Fileert en snijdt in moten
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn
- Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving
- Houdt de messen op snee
- Bedwelmt het dier via elektrocutie van het water alvorens tot slachten over te gaan
- Doodt het dier met de geëigende slachttechniek door een eenvoudige, snel uitgevoerde snede achter de kieuwen aan te brengen
- Spoelt de vis
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijn gemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langs heen 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
- Voorkomt verontreiniging of bevuiling van filets en moten en houdt de bewerkte visproducten gescheiden van andere visproducten
- Verpakt de visproducten zo snel mogelijk na de bewerking
- Legt de vissen kop aan staart in de juiste recipiënten
- Legt de stripzijde van de gegutte vis naar beneden zodat er geen water achter blijft
- Verwijdert onverpakte producten die met de grond in aanraking zijn gekomen (met uitzondering van nog niet bewerkte gehele vissen)
- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks

- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- 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
- 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

## Omgevingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in traditionele viswinkels, industriële ondernemingen, in de afdeling verse vis van grote en middelgrote supermarkten, op markten
- Het werk vindt plaats in een productieruimte, specifiek ingericht voor visverwerking
- De visfileerder-bewerker komt in contact met leidinggevende(n)
- De activiteit vindt plaats in een koele en vochtige omgeving
- De activiteit vindt plaats in een omgeving waar er een specifieke geur aanwezig is
- De visfileerder-bewerker gaat om met producten die een bijzondere aandacht vragen
- Het respecteren van de tijdschema's is noodzakelijk voor de voortgang van het productieproces en de kwaliteit van de producten
- De visfileerder-bewerker werkt in teamverband en communiceert efficiënt met de collega's

## Handelingscontext

- Het permanent naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is verplicht
- De beroepsbeoefenaar moet de principes van autocontrole toepassen
- De beroepsuitoefening houdt langdurig rechtstaan in en is fysiek belastend: uitvoeren van repetitieve handelingen zijn belastend voor schouders, polsen, handen en ellebogen
- De visfileerder-bewerker werkt onder toezicht van een verantwoordelijke en houdt zich aan de productiefiche, instructies en procedures
- De visfileerder-bewerker heeft veel aandacht voor het verpakken en koelen van de visproducten
- Het beroep kan het hanteren van lasten inhouden: het is aangewezen ergonomische hef- en tiltechnieken toe te passen
- Het dragen van hygiënische kledij en beschermingsmiddelen is vereist
- De visfileerder-bewerker moet zijn werkzaamheden uitvoeren binnen een bepaald tijdsbestek volgens een bepaald ritme: hij moet tegemoet komen aan de vraag van de klant(en) terwijl hij de beroepsactiviteiten in een relatief kort tijdsbestek uitvoert
- De combinatie van specificaties, werkvoorschriften, voorschriften met betrekking tot kwaliteit, veiligheid en milieu spelen een belangrijke rol bij de uitoefening van de beroepswerkzaamheden
- De beroepsbeoefenaar moet zich constant bewust zijn van de gevolgen van zijn handelingen
- De visfileerder-bewerker gaat economisch en ecologisch om met de producten

- De beroepsbeoefenaar moet omgaan met een verscheidenheid aan (gevaarlijke) machines en materieel: snijmachines, snijmessen, fileermessen, scharen, pincetten, ...
- De visfileerder-bewerker heeft constant aandacht voor de veiligheid bij het hanteren van gevaarlijk materieel en apparatuur

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van zijn eigen activiteiten op basis van de productfiche

Is gebonden aan

- het toezicht en verantwoordelijkheid van de leidinggevende, de opdracht, de werkplanning, de autocontroleplanning, de vigerende wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne in de visindustrie, milieu en veiligheid

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht, de werkplanning en bij problemen

## Verantwoordelijkheid

- Controleert de vis bij ontvangst
- Maakt de productieruimte gereed
- Volgt de productieorder op
- Maakt de vis schoon
- Wast de vis opnieuw
- Bewerkt de vis
- Portioneert de vis
- Fileert de vis
- Slacht paling op een hygiënische en verantwoorde manier
- Lijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats
- Verpakt de visproducten na bewerking
- Slaat de vis op in koeling volgens hygiënische richtlijnen
- Gebruikt interne transportmiddelen
- 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 'Visfileerder-bewerker' 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"



### 3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

#### 3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

##### Tewerkstelling

Er is wereldwijd een toename 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%

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

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector (gegevens van de helper vlees- of visverwerking)

i. Spreiding over de betrokken sectoren

Ontvangen vacatures Visfileerder 2012		Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Bredge	Kortrijk-Roeselare	Oostvlede-leper	Aalst-Oude naarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Bilzen-Voandereen	TOTAAL	Openstaande vacatures
NEC zonder	02. Dranken, voeding en tabak	1	1	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	5	2
	14. Groot- en kleinhandel	11	1	0	0	4	16	3	9	2	4	2	1	0	26	79	11
	16. Horeca en toerisme	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	3	0
	19. Zakelijke dienstverlening	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	0
	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	4	1	0	2	0	3	2	17	0	5	1	1	0	1	37	1
	23. Openbare besturen	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
TOTAAL		17	3	2	3	4	19	7	29	2	10	3	2	1	27	129	14

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

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
<b>Visfileerder</b>												
NEC zonder uitzendopdr.	3	7	3	2	2	4	4	5	8	8	2	4
Uitzendopdr.	0	0	0	4	1	3	3	6	18	13	12	12
TOTAAL	3	7	3	6	3	7	7	11	26	21	14	16
<b>Helper vlees- of visverwerking</b>												
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
ALGEMEEN TOTAAL	9	13	11	48	20	54	29	60	59	100	69	54

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Vlroonde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-leper	Aalst-Oudevaarde	Gent	St.Niklaas-Denleirmonde	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
<b>Visfileerder</b>											
NEC zonder uitzendopdr.	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	4
Uitzendopdrachten	0	1	9	0	1	0	0	1	0	0	12
<b>TOTAAL</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
<b>Helper vlees- of visverwerking</b>											
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
<b>TOTAAL</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>38</b>
<b>ALGEMEEN TOTAAL</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>54</b>

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

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
<b>Visfileerder</b>												
NEC zonder uitzendopdr.	13	48	33	17	65	22	64	13	19	23	18	20
Uitzendopdr.	0	0	0	50	71	77	129	94	111	43	85	82
<b>TOTAAL</b>	<b>13</b>	<b>48</b>	<b>33</b>	<b>67</b>	<b>136</b>	<b>99</b>	<b>193</b>	<b>107</b>	<b>130</b>	<b>66</b>	<b>103</b>	<b>102</b>
<b>Helper vlees- of visverwerking</b>												
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
<b>TOTAAL</b>	<b>44</b>	<b>51</b>	<b>29</b>	<b>184</b>	<b>504</b>	<b>429</b>	<b>513</b>	<b>473</b>	<b>300</b>	<b>398</b>	<b>281</b>	<b>252</b>
<b>ALGEMEEN TOTAAL</b>	<b>57</b>	<b>99</b>	<b>62</b>	<b>251</b>	<b>640</b>	<b>528</b>	<b>706</b>	<b>580</b>	<b>430</b>	<b>464</b>	<b>384</b>	<b>354</b>

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

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oude naarde	Gent	St. Niklaas-Deendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
<b>Visfileerder</b>															
NEC zonder uitzendopdr.	4	1	0	1	0	5	0	3	1	0	3	0	0	2	20
Uitzendopdr.	0	1	0	0	1	22	0	7	0	3	48	0	0	0	82
<b>TOTAAL</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>102</b>
<b>Helper vlees- of visverwerking</b>															
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
<b>TOTAAL</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>27</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>13</b>	<b>31</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>251</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>54</b>	<b>38</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>353</b>

#### IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep Visfileerder 2012	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oude naarde	Gent	St. Niklaas-Deendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
<b>Visfileerder</b>	9	2	0	0	1	7	1	12	1	9	1	0	0	43
<b>Helper vlees- of visverwerking</b>	18	6	11	2	8	11	12	14	6	26	11	9	9	143
<b>TOTAAL</b>	<b>27</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>35</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>186</b>

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

Beroep	Ontvangen jobs NEC zonder uitzendopdr	Aard knelpunt	Omschrijving
Visbewerker	59	kwalitatief kwantitatief	Visfileerder en visbewerker 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 bereider van visproducten en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in eenzelfde productieomgeving in de visindustrie.

Bereider van visproducten	Koelceloperator visindustrie
---------------------------	------------------------------