

BEROEPSKWALIFICATIE

Productieoperator voedingsindustrie

////////////////////////////////////
BK-0012-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Productieoperator voedingsindustrie

Deze benaming wijkt af van de benaming in de gehanteerde Competent-fiches, doch 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 machine(straat), -lijn 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 van ICT
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van productieplanning
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- 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 ICT
- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- 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
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

Competentie 3:

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

- Houdt zich aan productieorder en 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 hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis PLC (programmable logic controller - programmeerbare logische eenheid)
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine-(straat), -lijn
- Kennis van de grondstoffen
- 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
- Evalueert veiligheidsrisico's en neemt gepaste maatregelen
- Legt de productie stil indien nodig
- Meldt problemen aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van storingsanalyse
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief basisonderhoud
- 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 machine-(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)

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 van meet- en regeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine-(straat), -lijn
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de machine-(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Grondige kennis van het productieproces

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
- 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 pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van meet- en regeltechnieken
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis van storingsanalyse
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures

- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van procedures om de machine-(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- 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
- Plaast 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 pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van meet- en regeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften

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
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van communicatietechnieken
- Kennis van de grondstoffen
- Grondige kennis van het productieproces
- Grondige kennis van procedures voor productcontrole

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
- 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 van statistiek
- Basiskennis van storingsanalyse
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van productieplanning
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van kwaliteitscontrolesystemen
- 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 van storingsanalyse
- Basiskennis PLC (programmable logic controller - programmeerbare logische eenheid)
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine-(straat), -lijn
- Kennis van de grondstoffen
- Kennis van regels voor conversie van meeteenheden
- Grondige kennis van het productieproces

Competentie 11:

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

Competentie 12:

Werk 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 productieplanning
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Kennis van interne productieprocedures
- Grondige kennis van het productieproces

Competentie 13:

Controleert het (uitzicht van een) product

- Merkt afwijkingen aan de producten op
- Neemt stalen van de producten
- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen of eenvoudige chemische analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten.
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Kennis van het product dat gemaakt wordt
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa,... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- 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 kritische controlepunten (CCP - Critical Control Points) en punten van aandacht (PVA)
- Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,...)
- Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
- Stelt de machine in 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 pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Kennis van hygiënerelgeving
- Kennis van voedselveiligheids- en autocontrolesystemen in functie van eigen productie (HACCP, IFS, BRC...*)
- Kennis van de kritische controlepunten (CCP) en punten van aandacht (PVA)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Kennis van bewaringstechnieken en verpakkingen (steeds in functie van de eigen productie)
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- 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 meet- en regeltechnieken
- Basiskennis van statistiek
- Basiskennis van storingsanalyse
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis PLC (programmable logic controller - programmeerbare logische eenheid)
- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van productieplanning
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Basiskennis van communicatietechnieken

- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine-(straat), -lijn
- Kennis van de grondstoffen

- Kennis van kwaliteitscontrolesystemen
- Kennis van kwaliteitsnormen, waarden en toleranties
- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief basisonderhoud
- 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 machine-(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
- Kennis van toestellen voor goederentransport

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

Specifiek

- Basiskennis van (elektro)mechanica
- Basiskennis pneumatica gelinkt aan de werking van de installatie
- Basiskennis hydraulica gelinkt aan de werking van de installatie

- Kennis van het product dat gemaakt wordt
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van voedselveiligheids- en autocontrolesystemen in functie van eigen productie (HACCP, IFS, BRC...*)
- Kennis van de kritische controlepunten (CCP) en punten van aandacht (PVA)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Kennis van levensmiddelentechnologie (levensmiddelencomponenten, additieven, micro-organismen, allergenen... steeds in functie van de te verwerken stoffen)
- Kennis van bewaringstechnieken en verpakkingen (steeds in functie van de eigen productie)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa,... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van SMED (Single-Minute Exchange of Die)

*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
- Neemt de planning door
- Controleert en houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Raadpleegt (technische) voorschriften en productfiches
- 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 productieorder en 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
- 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
- Regelt de afvoer van geproduceerde goederen
- 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
- Rapporteert problemen aan de technicus of de verantwoordelijke
- Verleent hulp en advies aan onderhoudstechnici
- 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 leidinggevendenden
- Volgt informatie van beeldschermen op
- 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
- Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
- 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
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Past hygiënewetgeving toe
- Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
- Houdt rekening met kritische controlepunten (CCP - Critical Control Points) en punten van aandacht (PVA)
- Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
- Stelt de machine in voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place)
- Doet controles/controlerondes
- Gebruikt instrumenten voor de productcontrole

Probleemoplossende vaardigheden

Generiek

- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de machine-(straat), -lijn op
- Evalueert veiligheidsrisico's en neemt gepaste maatregelen
- Legt de productie stil indien nodig
- Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op
- 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
- Legt de productie stil indien nodig
- Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
- Anticipeert proactief op afwijkingen en storingen
- Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op
- Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
- Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking aan het product
- Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
- 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 hulpproducten
- Draait proef
- Bedient de machine-(straat), -lijn
- Stopt de machine-(straat), -lijn
- Voert eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit

- Houdt de werkplek schoon
- Neemt stalen van de producten
- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen of eenvoudige chemische analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten.
- 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 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 permanente aandacht voor de voedselveiligheid en de hygiëne

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 de eigen werkplek veilig, ordelijk en milieubewust
- Werk 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 'Productieoperator 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"