

# BEROEPSKWALIFICATIE (0161) Menger



## 1. Globaal

### 1.1 TITEL

Menger

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche H330301 Bereider van grondstoffen (m/v). De Competent-fiche gebruikt wel de titel van 'Bereider van mengsels in de voedingsindustrie'. 'Menger (m/v)' is de gebruikelijke terminologie binnen de sector.

### 1.2 DEFINITIE

'Bereidt mengsels van vaste en vloeibare materialen (voeding en veevoeder), verwerkt ze via (semi)geautomatiseerde installaties of manueel volgens de geldende hygiëne- en veiligheidsregels en productievereisten teneinde een mix/samenstelling aan te maken die als basis kan dienen voor het verdere proces of als eindproduct kan gebruikt worden.'

### 1.3 NIVEAU

4

### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

2015

## 2. Activiteiten

### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften en bereidt de werkzaamheden voor (H330301 Id13096-c)
  - Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
  - Raadpleegt de productieplanning
  - Houdt zich aan de productieorder en technische fiche
  - Kiest de ingrediënten in functie van de productieorder
  - Zet de ingrediënten klaar voor productie
  
- Controleert de voorraad voor de eigen productie. (H210201 Id17701-c, H330301 Id21981-c)
  - Superviseert en verifieert grondstoffen en materialen op tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling en kwaliteitsafwijkingen
  - Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen
  - Gebruikt toestellen voor goederentransport
  - Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht
  - Volgt informatie van beeldschermen op
  - Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure
  - Past hef- en tiltechnieken toe
  
- Controleert de ingrediënten (co 01182)
  - Onderzoekt de conformiteit (kwaliteit, zuiverheid, ....)
  - Doet een visuele controle
  - Neemt stalen
  - Laat eventueel de stalen analyseren door een labo of doet basisanalyses zelf
  - Interpreteert de resultaten en neemt actie in geval van non-conformiteit
  - Respecteert het allergenenbeleid
  
- Weegt de verhoudingen van de ingrediënten af en doseert (H330301 Id16543-c)
  - Stemt de hoeveelheid ingrediënten af op de opdracht (afwegen, doseren, mengen, berekenen, ....)
  - Gebruikt weeg- en doseermateriaal (weegschaal, doseerglas, ....)
  - Houdt bij gebruik van materiaal rekening met de allergenenwetgeving
  
- Voorziet de werkpost van ingrediënten en controleert de bevoorrading (H330301 Id21981)
  - Houdt de voorraad op peil
  - Gebruikt apparatuur
  
- Verifieert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(s) (breekmachines, mengtoestellen, ....) (H210201 Id17729-c, H330301 Id17940-c)
  - Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na
  - Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
  - Merkt afwijkingen, storingen aan de machine op
  - Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
  - Legt de productie stil in noodgevallen
  - Doet controlerondes
  - Interpreteert controlegegevens
  - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op

- Stelt de machine in door het instellen, selecteren van een basisprogramma (H210201 Id17471-c, H330301 Id16543-c)
  - 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
  
- Start, bedient en stopt de machine volgens de instructies
  - Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
  - Merkt afwijkingen, storingen op
  - Start de machine op
  - Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in de menger
  - Bedient de machine
  - Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
  - Interpreteert gegevens en reageert passend
  - Voert de geproduceerde goederen af
  - Doet controles/controlerondes
  - Stopt de machine
  
- Controleert de bereiding (vloeibaarheid, textuur, ...) en bepaalt afwijkingen (reactie van producten, ...) (H330301 Id472-c)
  - Gebruikt controle-instrumenten
  - Neemt stalen van producten
  - Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
  - Merkt afwijkingen aan de producten op (waarden, uitzicht, geur, smaak, ...)
  - Interpreteert de controlegegevens
  - Gaat na wat de oorzaak is van een afwijking (apparatuur, productieproces, ...)
  - Stemt de aanpak af op de voorrang van problemen
  - Meldt problemen die zelf niet op te lossen zijn aan de verantwoordelijke
  - Legt de productie stil indien nodig
  - Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
  
- Verwijdert productieafval en maakt machines, installaties, containers (vaten, teilen,...), opslagruimtes schoon (H330301 Id10909-c)
  - Stelt (mee) installaties veilig voor het uitvoeren van onderhoud
  - Houdt zich aan het onderhoudsplan- en richtlijnen
  - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
  - Gebruikt schoonmaakmaterieel
  - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
  - Ruimt de werkplek en het materiaal systematisch op
  - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
  - Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
  
- Controleert de samenstelling van een bereiding (vochtigheid, korrelgrootteverdeling, ...) (H330301 Id19036-c)
  - Neemt stalen van de producten
  - Laat de producten door een labo controleren
  - Voert berekeningen uit
  - Voert metingen uit

- Vergelijkt waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Houdt gegevens bij over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Vult de opvolgdocumenten van de productie (hoeveelheden, incidenten,...) in (H330301 Id17304-c)
  - Houdt gegevens bij over het verloop van de productie (productiviteit, tijdstip, afwijkingen, storingen, ....)
  - Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal
  - Gebruikt software
  - Houdt de registratie van stockgegevens bij
  - Etiketsteert de resterende producten en respecteert de traceerbaarheid
- Maakt samenstellingen, mengsels, mixen, verbeteraars klaar (H330301 Id24779-c)
  - Gebruikt een automatische installatie
  - Gebruikt manuele apparatuur (mixer, kneedmachine, schudmachine,...)
  - Houdt zich aan de productieorder en de technische fiche
- Lost de ingrediënten, giet ze uit, mixt ze en verdeelt de aangemaakte producten verder voor verwerking of tijdelijke stockage (H330301 Id19355-c)
  - Stuurt de producten verder via de transportband
  - Gebruikt toestellen voor goederentransport
  - Past de richtlijnen voor opslag toe
- Houdt toezicht op de doorstroom van producten (H210201 Id26134-c)
  - Volgt informatie van beeldschermen op
  - Doet controlerondes
- Past doseringen aan (H330301 Id26182-c)
  - Merkt afwijkingen aan de producten op
  - Gaat na wat de oorzaak is van de afwijking
  - Past de doseringen aan volgens de analyse
  - Meldt problemen die zelf niet op te lossen zijn aan de verantwoordelijke
- Doet het basisonderhoud van machines of uitrustingen uit en volgt dit op (H330301 Id18027-c)
  - Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op
  - Stelt de machine en/of uitrusting veilig voor het uitvoeren van onderhoud
  - Voert zelf een preventief of correctief onderhoud uit van de machine
  - Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen
  - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
  - Meldt problemen aan de technicus of de verantwoordelijke
  - Vult de formulieren in
  - Sorteert afval volgens de richtlijnen
  - Draait proef met de machines
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
  - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
  - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
  - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
  - Respecteert de milieuvoorschriften
  - Respecteert de ARAB-wetgeving\*

## 2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis ICT
- Basiskennis milieuzorgsystemen
- Basiskennis van storingsanalyse
- Basiskennis van allergenen
- Basiskennis van procedures van stockbeheer
  
- Kennis van de regels voor de conversie van meeteenheden
- Kennis van gebruik van werkdocumenten (productieorder, productieplanning, ...)
- Kennis van interpretatie van analysegegevens
- Kennis van visuele controles
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van opslagmodaliteiten
- Kennis van de bediening van toestellen voor goederentransport
- Kennis van opvolging en controle van de eigen voorraad
- Kennis van staalname i.v.m. de te controleren producten
- Kennis van staalnameprocedures
- Kennis van gebruik van manuele (rand)apparatuur
- Kennis van traceerbaarheid en etikettering in functie van zijn eigen productie
- Kennis van de eigen productieapparatuur
- Kennis van het eigen productieproces
- Kennis van interne productieprocedures
- Kennis van procedures voor het afstellen van de machine(s)
- Kennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief en correctief basisonderhoud
- Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften
- Kennis van afvalsortering
- Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Kennis van (veiligheids)pictogrammen
- Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
- Kennis van opstartprocedures
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van procedures om de machine te bedienen
- Kennis van CCP's (Critical Control Point)\*, autocontrole en PVA's (Punt Van Aandacht)
- Kennis van bewaringstechnieken
- Kennis van SMED (Single Minute Exchange of Die)\*
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, ... in functie van de te verwerken producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van herberekeningen van doseringen in functie van analyses
- Kennis van analyses in functie van het proces

- Kennis van registratie van gegevens en opvolgdocumenten
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Grondige kennis van hygiëne en veiligheidsregels
- Grondige kennis van productieprocedures (mengsels)
- Grondige productkennis van ingrediënten, additieven, extracten die men gebruikt

\*CCP's (Critical Control Point): een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen (gevaaranalyse en kritische controlepunten). Bedrijven die zich bezighouden met bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voortbrengingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie wil ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting.

\*SMED : de SMED-methode tracht een snelle en efficiënte manier voor het omstellen van een productieproces te bekomen. Dit concept zegt dat elke omstelling minder dan 10 minuten zou moeten duren.

## Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen interpreteren van de technische productieorder en technische fiche
- Het kunnen onderzoeken van de conformiteit van de ingrediënten (kwaliteit, zuiverheid, ...)
- Het kunnen opmerken van afwijkingen aan de producten (waarden, uitzicht, geur, smaak, ...)
- Het kunnen uitvoeren van een visuele controle
- Het kunnen interpreteren van de analyseresultaten van de stalen
- Het kunnen afstemmen van de hoeveelheid ingrediënten op de opdracht (berekenen)
- Het kunnen op peil houden van de voorraad
- Het kunnen controleren en opvolgen van de werking van de installaties (breekmachines, mengtoestellen, ...)
- Het kunnen opvolgen van informatie via beeldschermen
- Het kunnen uitvoeren van controlerondes
- Het kunnen interpreteren van controlegegevens
- Het kunnen uitvoeren van berekeningen in functie van bereidingen
- Het kunnen uitvoeren van metingen
- Het kunnen aanpassen van doseringen volgens de analyse
- Het kunnen opmerken van afwijkingen en storingen of de nood aan preventief onderhoud
- Het kunnen controleren van bereidingen (vloeibaarheid, textuur, ...) aan de hand van stalen en controle-instrumenten
- Het kunnen vergelijken van waarden van stalen en testen met richtwaarden
- Het kunnen achterhalen van de oorzaak van een afwijking (apparatuur, productieproces, ...)
- Het kunnen bijhouden van gegevens over de aard van de afwijking, het tijdstip en de oplossing
- Het kunnen bijhouden van gegevens over het verloop van de productie (productiviteit, tijdstip, afwijkingen, storingen, ...) en het gebruik van materiaal
- Het kunnen gebruiken van software
- Het kunnen registreren van stockgegevens
- Het kunnen etiketteren van resterende producten en het respecteren van de traceerbaarheid
- Het kunnen uitvoeren van het onderhoudsplan en -richtlijnen
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen toepassen van richtlijnen voor opslag (allergenen)
- Het kunnen opvolgen van de productie via beeldschermen
- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëneregelgeving
- Het kunnen respecteren van milieuvoorschriften

## Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen ondernemen van de gepaste actie in geval van non-conformiteit van ingrediënten/producten
- Het kunnen bepalen wanneer de productie moet stil gelegd worden
- Het kunnen bepalen welke problemen hij zelf niet kan oplossen en deze melden aan de verantwoordelijke
- Het kunnen bijsturen van het productieproces op basis van de analyseresultaten of controles
- Het kunnen bepalen wanneer basisonderhoud nodig is

## Motorische vaardigheden

- Het kunnen nemen van stalen
- Het kunnen mengen, doseren en afwegen van ingrediënten aan de hand van weeg- en doseermateriaal (weegschaal, doseerglas, ...)
- Het kunnen hanteren van toestellen voor goederentransport
- Het kunnen in veiligheidsmodus zetten van de installaties voor het uitvoeren van onderhoud
- Het kunnen hanteren van het juiste materieel en de juiste techniek in functie van de opdracht
- Het kunnen klaarmaken van samenstellingen, mengsels, mixen, verbeteraars
- Het kunnen bedienen van een automatische installatie
- Het kunnen gebruiken van manuele apparatuur (mixer, kneedmachine, schudmachine, ...)
- Het kunnen lossen, uitgieten en mixen van producten
- Het kunnen verder sturen van de aangemaakte producten via de transportband
- Het kunnen proefdraaien met machines
- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Het kunnen instellen, starten, bedienen en stoppen van de machines
- Het kunnen opruimen van de werkplek en het materieel

## Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in industriële productiebedrijven waar grondstoffen verwerkt en gemengd worden.
- De activiteiten worden uitgeoefend in een omgeving met hoge of lage temperatuur, in een vochtige omgeving met veel lawaai, geur en stof.
- Het werk kan ook worden uitgeoefend in ploegen, tijdens het weekend, op feestdagen of 's nachts.
- Het werk vindt plaats in een productieatelier: de eigenschappen van de grondstoffen kunnen bepalend zijn voor de omgevingscondities van de productieruimte.
- De menger werkt soms in zones met gecontroleerde atmosfeer, risicozones : mixen die op luchtwegen werken, allergenen, ....
- Het beroep kan tillen van gewichten inhouden.
- De menger werkt samen met verschillende diensten (logistiek, labo, productie, ...).
- De menger moet de vooropgestelde productie- en tijdschema's respecteren.
- De menger moet werken onder tijdsdruk.

## Handelingscontext

- Gaat economisch en ecologisch om met grondstoffen en producten.
- Houdt zich aan voorschriften en procedures.
- Heeft permanent aandacht voor de kwaliteit van het product.
- Heeft permanent aandacht voor de voedselveiligheid en de hygiëne.
- De menger heeft permanent aandacht voor het allergenenbeleid om kruisbesmetting te voorkomen.
- Is zich constant bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen en is zeer geconcentreerd met zijn opdracht bezig.
- De menger werkt met installaties en/of manuele apparatuur.
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is vereist.
- Het naleven van de hygiëne-, milieu- en veiligheidsvoorschriften van de sector is cruciaal.

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de dagtaak en het aanmaken van de mengelingen.

Is gebonden aan

- De productieorder en de productieplanning
- De instructies
- De technische fiche
- De veiligheids- en milieuvoorschriften
- De hygiëneregelgeving
- Procedures
- Richtwaarden en toleranties
- Kwaliteitsvoorschriften
- Rapporteringsprocedures
- De allergenenwetgeving

Doet beroep op

- de productieverantwoordelijke voor de productieplanning, bij problemen en voor de voorraad van de ingrediënten; de labomedewerkers voor de staalanalyses; de logistieke medewerkers voor de levering van de ingrediënten; de onderhoudstechnici voor het correctief onderhoud.

## Verantwoordelijkheid

- Een correct volgens de richtlijnen lopend mengproces
- Correct ingestelde en opgevolgde parameters
- Opgevolgde grondstoftoevoer
- Gecontroleerde grondstoffen en mixen
- Correcte hantering van machines en gereedschappen volgens voorschriften
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens
- Gerespecteerde traceerbaarheidswetgeving
- Gecontroleerde werking van installaties



- Opgevolgde storingen door informatie-uitwisseling met betrokken onderhoudsdienst
- Efficiënte omstelling van machines
- Correcte keuze van programma
- Preventief en correctief uitgevoerd basisonderhoud
- Veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens voorschrift
- Goede communicatie
- Nauwkeurig en tijdig gemaakt mengorder
- Tijdig uitgevoerde controles en staalnames
- Herkenning van productafwijkingen
- Gepaste reactie bij storingen en afwijkingen
- Kwaliteitsvol mengsel dat voldoet aan de wettelijke verplichtingen van voedselveiligheid
- Correct geëtiketteerde restproducten
- Correcte procedure voor de bediening van apparatuur en machines
- Volledige registratie en rapportering
- Gerespecteerde allergenenwetgeving

## 2.3 ATTESTEN

### **Wettelijke Attesten**

Medisch attest voor werken in de voeding volgens de wettelijke regelgeving.

### **Vereiste Attesten**

Geen vereisten.

### **Instapvoorwaarden**

Geen vereisten.