

BEROEPSKWALIFICATIE (0164) Koelceloperator visindustrie



1. Globaal

1.1 TITEL

Koelceloperator visindustrie

De benaming wordt niet gebruikt in de Competent-fiche. De benaming wordt algemeen gebruikt in de visindustrie.

1.2 DEFINITIE

‘Controleert de vis en koelruimte bij ontvangst, versnijding, verwerking en verpakking, bevoorraadt de productielijnen en bereidt de orders voor teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.’

1.3 NIVEAU

3

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2015

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

- Maakt de eigen planning op (co 01274)
 - Leest en interpreteert de opdracht
 - Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning
 - Raadpleegt de orders
 - Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze

- Controleert de vis bij ontvangst (D110501 Id18112-c)
 - 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
 - Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
 - Controleert de traceerbaarheidslabels
 - Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
 - Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

- Volgt de traceerbaarheid van producten op (D110501 Id18112-c, D110601 Id17268/18111-c/2181-c)
 - Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
 - Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
 - Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer*, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
 - Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
 - Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
 - Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
 - Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

*Meetinstrument voor het meten van viscositeit. Een reometer geeft informatie over de structuur van een voedingsmiddel. Reometers worden gebruikt voor onderzoek en kwaliteitscontrole op de voedingsmiddelenindustrie.

- Slaat producten op in een koelruimte (co 01275)
 - Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
 - Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
 - Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
 - Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
 - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
 - Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
 - Grijpt snel in bij technische defecten

- Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe (co 01276)

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
 - Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
 - Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
 - Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering
- Voert werkzaamheden in de koelruimte uit (co 01277)
 - Deelt de koelruimte in volgens het indelingsplan (met afzonderlijke rekken, schappen, wijze van opslag, ruimtes, zones, lokalen) zodat de producten efficiënt en op de juiste wijze worden opgeslagen en geregistreerd
 - Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze
 - Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen
 - Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden
 - Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn
 - Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften
 - Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine
 - Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving)
 - Legt de vis voorzichtig in de bakken en vermijdt beschadigingen: legt de vissen “kop aan staart” en zorgt dat de bakken niet te vol liggen
 - Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan
 - Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond
 - Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens richtlijnen
 - Bevoorraadt de productielijnen (co 01278)
 - Raadpleegt en interpreteert de productieorder
 - Zoekt de vereiste producten op in de koeling
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten
 - Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar
 - Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift
 - Voorkomt schade tijdens het transport
 - Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte
 - Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen
 - Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen
 - Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudeketen
 - Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe
 - Controleert de verpakkingen (co 01279)
 - Gebruikt enkel wettelijk toegelaten verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden
 - Doet een visuele controle op de verpakkingen
 - Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik

- Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte
- Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen
- Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven (co 01280)
 - Verpakt visproducten met de hand
 - Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden
 - Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt
 - Werkt ordelijk en hygiënisch
- Ijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats (co 01281)
 - Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
 - 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
 - Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
 - Vervangt regelmatig het ijs
- Controleert de productomgeving (co 01282)
 - Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze
 - Registreert de gegevens
 - Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op
 - Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
 - Werkt nauwkeurig en zorgvuldig
 - Volgt de resultaten op
 - Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's
 - Onderneemt actie bij afwijkingen
- Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten (D110601 Id24112-c)
 - Hanteert een checklist en de wettelijke documenten
 - Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden
 - Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering bewaard worden
 - Controleert en bewaart de juiste temperatuur in de productie- en opslagruimte
 - Respecteert de koudeketen
 - Hanteert verschillende thermometers (steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer, ...)
 - Laat de thermometers regelmatig kalibreren
 - Laat de luchtkwaliteit en waterkwaliteit controleren
 - Telt de producten manueel of via scan
- Gebruikt interne transportmiddelen (co 01283)
 - Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
 - Reinigt en desinfecteert dagelijks

- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen
- Volgt eigen administratie en documenten op
 - Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
 - Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis
 - Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)
- Zet de orders klaar voor verzending naar externen (co 01284)
 - Leest en interpreteert het order
 - Verzamelt de benodigde visproducten
 - Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af
 - Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit
 - Verpakt producten met de hand of machinaal
 - Respecteert de wettelijke voorschriften
 - Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe
 - Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig
 - Respecteert de koudketen
 - Zet klaar volgens bestemming
 - Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket
- Respecteert de persoonlijke hygiëne (co 01285)
 - 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
- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (D110501 Id16246-c)
 - Werkt ordelijk
 - Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
 - 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
 - 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

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis

- Basiskennis van de visteelt en visvangst
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een (digitale) weegschaal
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer, infraroodthermometer,...)
- Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het productieproces
- Kennis van productiefiches
- Kennis van courante staalname technieken
- Kennis van courante staalname procedures
- Kennis van kruiscontaminaties
- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en –hygiëne
- Kennis van de verschillende ijssoorten en hun gebruik
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte
- Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen
- Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte
- Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte
- Grondige kennis van het correct stapelen van vissoorten
- Grondige kennis van visvariëteiten

*First in first out, first expired first out

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen interpreteren van de opdracht en plannen van de eigen werkzaamheden
- Het kunnen uitvoeren van de ontvangstcontrole op kwaliteit en hoeveelheid
- Het kunnen controleren van de wettelijke documenten (bij levering)
- Het kunnen opvolgen en toepassen van de traceerbaarheidsreglementering en de hygiënische voorschriften
- Het kunnen controleren of de producten vers zijn, of ze voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen (uiterlijk, consistentie, temperatuur, geur, ...) en controleren van de houdbaarheidsdatum
- Het kunnen controleren van hygiëne en netheid in de koeling
- Het kunnen registreren van afwijkingen of onregelmatigheden via een lijst of met de computer
- Het kunnen controleren van de temperatuur in de opslagruimte en het nakijken van de registratie
- Het kunnen controleren van de beschikbare product-, proces- en transportgegevens
- Het kunnen uitvoeren van het indelingsplan voor de opslag van producten in de koelruimte
- Het kunnen toekijken op het ononderbroken verloop van de koudeketen
- Het kunnen controleren of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden, met de passende etikettering
- Het kunnen bijhouden van gegevens met het oog op traceerbaarheid van visproducten
- Het kunnen toepassen van richtlijnen voor een allergenenbeleid
- Het kunnen controleren van de opslag aan de hand van een checklist en wettelijke documenten
- Het strikt kunnen scheiden van groepen ingrediënten en verpakkingen die mogelijk kruiscontaminaties kunnen veroorzaken
- Het kunnen rekening houden met condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Het kunnen toepassen van de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid
- Het kunnen controleren op zeer regelmatige basis van de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
- Het kunnen controleren of de producten van de passende etikettering voorzien zijn i.f.v. traceerbaarheid
- Het kunnen raadplegen en interpreteren van de productieorder
- Het kunnen opzoeken van de vereiste producten in de koeling
- Het kunnen berekenen van de gevraagde hoeveelheid verse producten
- Het kunnen afstemmen van de bevoorrading op de productie
- Het kunnen toepassen van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen toezien dat alleen wettelijke verpakkingen de productieruimte binnengebracht worden
- Het kunnen visueel controleren van verpakkingen
- Het kunnen verlagen van de temperatuur van vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de houdbaarheid te verlengen
- Het kunnen registreren van gegevens van stalen van wanden en vloeren van de koeling
- Het kunnen opvolgen van de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames
- Het kunnen rapporteren over de resultaten van de controles
- Het kunnen hanteren van een checklist en wettelijke documenten
- Het kunnen inventariseren van de producten in de koelruimte via scan of manueel
- Het kunnen klaarmaken van orders

- Het kunnen bereiken van de benodigde hoeveelheid visproducten in functie van het order
- Het kunnen uitwisselen van informatie met collega's en leidinggevende(n)
- Het kunnen gebruiken van eenvoudige kantoor- en registratiesoftware
- Het kunnen verzamelen en registreren van gegevens m.b.t. de producten in de koelkamer/opslag
- Het kunnen interpreteren van milieuvoorschriften

Probleemoplossende vaardigheden

- Het visueel kunnen herkennen van kwaliteitsafwijkingen
- Het onmiddellijk melden van afwijkingen en non-kwaliteit bij leveranciers
- Het kunnen inschatten van contaminatiegevaren
- Het kunnen gepast kunnen reageren bij technische defecten en panne
- Het snel en adequaat kunnen reageren bij problemen met de bevoorrading van de productielijnen
- Het gepast kunnen reageren bij het vaststellen van afwijkingen tijdens controles

Motorische vaardigheden

- Het kunnen hanteren van diverse meetapparatuur (reometer, kunstmatige neus,...)
- Het kunnen verwijderen van beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Het kunnen opslaan van producten in koeling volgens het FIFO en FEFO-principe
- Het efficiënt en afzonderlijk opslaan van producten in de koelruimte, zodat kruiscontaminatie vermeden wordt
- Het kunnen verwijderen van producten die niet aan de houdbaarheidsnorm voldoen
- Het kunnen ordelijk, snel en hygiënisch werken
- Het kunnen opmeten van de temperatuur in de koelruimte
- Het kunnen verpakken van producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Het kunnen aanbrengen van etiketten
- Het kunnen stapelen van de vis in bakken op de voorgeschreven wijze
- Het kunnen afwegen van de gevraagde hoeveelheid verse producten
- Het kunnen klaarzetten van de visproducten voor productie
- Het zonder beschadiging kunnen transporteren van visproducten naar de productieruimte
- Het kunnen klaarzetten van het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in de productieruimte
- Het kunnen ophalen van verwerkte/verpakte producten na bewerking
- Het kunnen ordelijk, snel en hygiënisch werken
- Het kunnen desinfecteren van schappen, koelruimte en/of materialen
- Het kunnen (her)verpakken van visproducten
- Het kunnen verwijderen van smeltwater
- Het kunnen ijsen van onverpakte visproducten met de geschikte ijssoort
- Het kunnen gebruiken van proper water en ijs
- Het kunnen reinigen en ontsmetten van recipiënten voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde visproducten
- Het kunnen vervangen van ijs op regelmatige basis
- Het kunnen nemen van stalen van wanden en vloer in de koeling volgens procedure

- Het kunnen meten van de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de lokalen van de koudeketen
- Het kunnen hanteren van verschillende thermometers: steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer
- Het kunnen verzamelen en afwegen van de benodigde visproducten i.f.v. het order
- Het kunnen verpakken van visproducten, machinaal of met de hand, volgens de wettelijke voorschriften
- Het zo kort mogelijk buiten de koudeketen houden van visproducten
- Het nauwkeurig en zorgvuldig kunnen werken
- Het kunnen gebruiken van interne transportmiddelen op hygiënische en voedselveilige wijze
- Het kunnen inventariseren van de producten in de koelruimte, manueel of via scan
- Het kunnen wassen en ontsmetten van handen, alvorens de visproducten aan te raken
- Het kunnen bedekken van wonden
- Het kunnen schoonmaken en hygiënisch houden van het werkblad, het gereedschap en de ruimtes
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek en gebruiken van schoonmaakmaterieel en -producten
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van materieel volgens de richtlijnen
- Het kunnen sorteren van afval volgens de richtlijnen
- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken

Omgevingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in industriële ondernemingen, in de afdeling verse vis van grote en middelgrote supermarkten
- Komt in contact met leidinggevende(n), visfileerders, visbewerkers, portioneerders, productie- en logistieke medewerkers
- De activiteit vindt plaats in een koele en vochtige omgeving
- Werkt in teamverband
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met snel bederfbare producten die een bijzondere aandacht vragen op gebied van voedselveiligheid en -hygiëne.
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures, werkvoorschriften, autocontroleplannen, visuele kwaliteitscontroles, regelgeving i.v.m. voedselveiligheid en -hygiëne, traceerbaarheid, veiligheid, milieuwetgeving,
- De uitoefening van het beroep vraagt een flexibele houding bij wisselende omstandigheden: stroompanne, uitlopen van de productie(verwerking), problemen van voedselveiligheid,...
- Het uitvoeren van handelingen met respect voor tijdschema's is erg belangrijk

Handelingscontext

- Het dragen van hygiënische kledij en beschermingsmiddelen is vereist
- De beroepsuitoefening kan langdurig rechtstaan inhouden, evenals het tillen van lasten en is fysiek belastend
- De beroepsbeoefenaar moet bijzonder aandacht hebben voor het hygiënisch stockeren van de vis
- De beroepsbeoefenaar moet accuraat en efficiënt kunnen handelen bij problemen, onvoorziene omstandigheden of kritische situaties in verband met voedselveiligheid

- De beroepsbeoefenaar moet vakkundig en hygiënisch omgaan met producten die onderhevig zijn aan bederf. Hij heeft aandacht voor de verschillende producten die allen eigen bewaringsvoorwaarden vereisen
- De beroepsbeoefenaar heeft permanent aandacht voor de kwaliteit van de gestockeerde producten
- De frigomedewerker heeft aandacht voor efficiënte communicatie met collega's m.b.t. product en productie
- Permanente aandacht voor persoonlijke hygiëne en hygiëne op de werkplek is noodzakelijk

Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen van de eigen opdrachten en voert ze zelfstandig uit (ontvangstcontrole op producten, administratieve opvolging documenten, opslaan van producten in koelruimten controle op verpakkingen, ijsen van producten, controleren van opslagruimte, tellen en registreren van opslag, hygiënisch houden van ruimtes en materiaal, klaar maken van orders, bevoorraden van productielijnen)

Is gebonden aan

- de opdracht, de werkplanning, de autocontroleplanning, de traceerbaarheid, de vigerende wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne in de visindustrie, milieu en veiligheid, het productieproces

Doet beroep op

- de leidinggevende voor de opdracht en de orders, de productieplanning en bij problemen

Verantwoordelijkheid

- Ontvangstcontrole op de geleverde producten
- Melding van afwijkingen aan leveranciers en terugzending niet-conforme producten
- Staalname en controle op netheid en hygiëne van de koeling
- Tijdig gekoelde visproducten met de geschikte ijssoort volgens regelgeving
- Staalname van wanden en vloeren in koeling volgens procedure
- Opgevolgde en gecommuniceerde staalnameresultaten
- Snelle en gepaste reactie bij technische defecten en problemen
- Indeling van de koeling volgens indelingsplan
- Strikte scheiding van de verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen
- Temperatuurcontrole in de ruimtes van de koudeketen op geregelde tijdstippen
- Correct gestockeerde visproducten, volgens FIFO-principe en allergenenbeleid
- Administratieve opvolging en klassering van productgegevens
- Herverpakte visproducten volgens regelgeving
- Gerespecteerde regelgeving (voedsel)veiligheid en -hygiëne
- Persoonlijke hygiëne
- Gerespecteerde koudeketen
- Traceerbaarheid van producten
- Controle op de verpakkingen

- Gereinigd en gedesinfecteerde recipiënten, materiaal, interne transporttoestellen, ruimtes, werkblad en -omgeving
- Bevoorrading van productielijnen
- Toepassing van (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften, milieuvoorschriften

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

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

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.