

BEROEPSKWALIFICATIE (0009) Productiemedewerker voedingsindustrie



1. Globaal

1.1 TITEL

Productiemedewerker voedingsindustrie

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

1.2 DEFINITIE

Het uitvoeren van routinematige (productie)handelingen, opvolgen van de productie en bedienen van de machine, het uitvoeren van eenvoudige kwaliteitscontroles, steeds onder leiding van een verantwoordelijke en aan de hand van instructies teneinde de continuïteit van de productie te ondersteunen

1.3 NIVEAU

2

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2013

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften (E130101 Id17516-c, E130401 Id24083-c, H240401 Id12827-c, H320201 Id32967-c, H330301 Id13096-c)
 - Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over
 - Raadpleegt de productieplanning
 - Houdt zich aan productieorder en technische fiche
- Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid, dosering, mengeling, kwaliteitsafwijkingen,...) (E130101 Id16707-c/18152-c, E130401 Id21981-c, H210201 Id17701-c, H220201 Id18152-c, H220501 Id21894-c, H240401 Id12827-c/21960-c, H240501 Id23247-c, H320201 Id17846-c, H330101 Id21981-c, H330201 Id4645-c)
 - 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
 - Houdt rekening met de interne codering
 - Past hef- en tiltechnieken toe
- Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn (E130101 Id1453-c, H210201 Id17729-c, H220201 Id17924-c, H240401 Id12827-c/21960-c, H240501 Id23247-c, H320101 Id2006-c, H330101 Id2017-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(straat), -lijn op
 - Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke
 - Legt de productie stil in noodgevallen
- Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies (E130101 Id15850-c, E130401 Id24083-c/26123-c, H220201 Id15603-c, H240401 Id438-c, H240801 Id17203-c, H320201 Id1720-c, H330101 Id25644-c)
 - Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches
 - Merkt afwijkingen, storingen op
 - Start de machine(straat), -lijn op
 - Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in
 - Bedient de machine(straat), -lijn
 - 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(straat), -lijn

- Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie (E130101 Id16707-c/26134-c, E130401 Id17106-c, H210201 Id333-c, H220201 Id12951-c, H220501 Id7832-c, H240401 Id438-c, H240601 Id17706-c, H240801 Id17736-c, H320101 Id17305-c/17745-c, H320201 Id17937-c, H330101 Id17305-c/4601-c)
 - Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches
 - Doet controles/controlerondes
 - Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen
 - Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie
 - Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke
 - Stopt de productie indien nodig

- Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie (E130101 Id17306-c, E130401 Id18130-c, H210201 Id17306-c, H220201 Id17306-c, H240401 Id17306-c, H240501 Id18139-c, H320201 Id17306-c)
 - Houdt gegevens bij over het productieverloop
 - Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal
 - Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden

- Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies (E130101 Id17038-c/1880-c, E130401 Id17106-c, H210201 Id18088-c, H220201 Id483-c, H240401 Id381-c, H240501 Id1209-c, H240601 Id731-c, H240801 Id17736-c/17910-c/2214-c, H320101 Id17994-c, H320201 Id17846-c, H330301 Id472-c)
 - Volgt informatie van beeldschermen op
 - Gebruikt instrumenten voor de productcontrole
 - Voert productcontroles uit op basis van voorschriften
 - Merkt afwijkingen aan producten op
 - Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften
 - Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke
 - Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...)
 - Stopt de productie indien nodig

- Organiseert de eigen werkplek, veilig, ordelijk en milieubewust (E130101 Id18000-c/7014-c, E130401 Id16281-c, H210201 Id17813-c, H220201 Id18000-c, H240501 Id19183-c, H240601 Id17999-c, H330101 Id29375-c, H330201 Id16281-c)
 - Sorteert afval volgens de richtlijnen
 - Houdt de werkplek schoon
 - Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op
 - Past de voorgeschreven veiligheids- en milieuvoorschriften toe

- Werkt in teamverband (E130101 Id18000-c, H220201 Id18000-c, H240501 Id19183-c)
 - 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

Specifieke activiteiten

- Controleert (het uitzicht van) een product (H330101 Id17994-c)
 - Neemt stalen van de producten

- Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten
- Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
- Respekteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften (co 00012)
 - Past de hygiënewetgeving toe
 - Respekteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
 - Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,)
 - Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
 - Kan de machine instellen 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.

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

Generiek

- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken
- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen
- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk
- Basiskennis van milieuzorgsystemen
- Basiskennis van materialen
- Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie
- Basiskennis van het productieproces
- Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen

- Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
- Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen
- Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn
- Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties
- Kennis van milieuvoorschriften
- 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 regels m.b.t. afvalsortering
- Kennis van nood- en evacuatieprocedures
- Kennis van etikettering en productidentificatie
- Kennis van opstartprocedures
- Kennis van stopprocedures
- Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen

Specifiek

- Basiskennis van kwaliteitssystemen (HACCP, IFS, BRC, ...)
- Kennis van de geproduceerde producten
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; IFS: International Food Standard; BRC: British Retail Consortium

Cognitieve vaardigheden

Generiek

- Het kunnen overnemen van de werkzaamheden van de vorige ploeg en het overdragen van de werkzaamheden aan de volgende ploeg
- Het kunnen mondeling en/of schriftelijk rapporteren aan leidinggevenden en efficiënt communiceren met collega's en onderhoudstechnici
- Het kunnen uitvoeren van de productieorder volgens de planning, de voorschriften en productfiches
- Het kunnen verzorgen van de toevoer van grondstoffen en het afvoeren van geproduceerde goederen in overeenstemming met de productieorder
- Het kunnen registreren van de eigen productiegegevens
- Het kunnen starten, bedienen en stoppen van de machine(straat), -lijn
- Het kunnen uitvoeren van veiligheidscontroles/controlerondes
- Het kunnen naleven van veiligheids- en milieuvoorschriften
- Het kunnen schoonhouden van de werkplek volgens de richtlijnen
- Het kunnen uitvoeren van productcontroles op basis van de voorschriften
- Het kunnen vergelijken van de resultaten van controles met richtwaarden

Specifiek

- Het kunnen strikt naleven van hygiënevoorschriften
- Het kunnen strikt naleven van regelgeving voor voedselveiligheid
- Het kunnen strikt naleven van kwaliteitssystemen

Probleemoplossende vaardigheden

Generiek

- Het kunnen gepast reageren op kwaliteitsafwijkingen (aan de eigen grondstoffen, tussenproducten en eindproducten)
- Het kunnen gepast reageren op technische storingen rekening houdend met de voorschriften/procedures
- Het kunnen stoppen van de eigen productie indien nodig
- Het kunnen ondernemen van actie bij problemen met de grondstof toevoer en bij de afvoer van geproduceerde goederen
- Het kunnen verlenen van hulp aan onderhoudstechnici en verantwoordelijken

Specifiek

- Het kunnen accuraat reageren bij een vermoeden van problemen met de voedselveiligheid

Motorische vaardigheden

Generiek

- Het kunnen bedienen van de machine(straat), -lijn en het hanteren van meettoestellen ten einde te voldoen aan de kwaliteitsvoorschriften
- Het kunnen bedienen van de machine(straat), -lijn rekening houdend met de tijdsplanning eigen aan zijn productieproces
- Het kunnen op gepaste wijze gebruiken van toestellen voor goederentransport
- Het kunnen gebruiken van ergonomische hulpmiddelen
- Het kunnen toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken

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 permanent naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is cruciaal.

Handelingscontext

Generiek

- Werkt steeds onder toezicht/leiding van een verantwoordelijke
- Werkt aan de hand van instructies
- Communiqueert efficiënt in het team en naar de verantwoordelijke toe
- Houdt rekening met veiligheidsvoorschriften 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
- Verzorgt het intern transport van producten
- Houdt zich aan tijdsschema's voor de realisatie van het productieproces
- Is zich bewust van de mogelijke impact van zijn handelingen

Specifiek

- Houdt permanent rekening met regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne

Autonomie

Generiek

Is zelfstandig in

- in het zorgen voor toevoer van de grondstoffen, het opstarten en bedienen van de machine(straat), -lijn, het stoppen van de productie, het opvolgen van de eigen productie, de kwaliteitsopvolging en -controle

Is gebonden aan

- instructies, productieplanning, veiligheids- en milieuvoorschriften/ procedures, productieorder/technische fiche, hygiëne regelgeving, eigenschappen van grondstoffen, richtwaarden en toleranties, kwaliteitsvoorschriften en rapporteringsprocedures

Doet beroep op

- de leidinggevende voor planning, productieorder, meldingen van storingen en bijkomende instructies

Verantwoordelijkheid

Generiek

- Een correct volgens de richtlijnen lopend eigen productie
- Opgevolgde grondstoffentoevoer
- Correcte hantering/bediening van machines en gereedschappen volgens de voorschriften
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens over zijn productie
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens voorschriften
- Een goede communicatie m.b.t. de eigen productie
- Een goede samenwerking met de medewerkers in het team
- Een nauwkeurig/tijdig afgehandeld productieorder
- Tijdig uitgevoerde controlerondes
- Herkenning van productafwijkingen
- Gepaste reactie bij storingen en afwijkingen

Specifiek

- Een kwaliteitsvol product dat voldoet aan de wettelijke verplichtingen van voedselveiligheid

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Geen vereisten.

Vereiste Attesten

Medisch attest om te werken in een omgeving waar voeding wordt geproduceerd

Instapvoorwaarden

Geen vereisten.