

# BEROEPSKWALIFICATIE

## Uitbener - uitsnijder

//////////////////////////////////////  
BK-0056-2

### 1. Globaal

#### 1.1 TITEL

Uitbener - uitsnijder

De Competent-fiche H210102 gebruikt de term 'Uitsnijder - uitbener'. De beroepsbeoefenaar moet echter eerst uitbenen, alvorens uit te snijden.

#### 1.2 DEFINITIE

Het versnijden, uitbenen, bewerken en opdelen van karkassen volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde ze verder te verwerken en bewerken.

#### 1.3 NIVEAU (VKS EN EQF)

3

#### 1.4 JAAR VAN ERKENNING

versie 2, 2020

### 2. Competenties

#### 2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Competentie 1:

Ontvangt en controleert vers vlees

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First in - First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono\*, E-coli\*, Salmonella\*,...)
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk

Competentie 2:

Weegt de karkassen/grote delen, sorteert volgens hun grootte en slaat ze op in koelcellen of koelkamers

- Bedient een weegsysteem
- Hangt het vlees op het railsysteem op
- Sorteert het vlees volgens de bestemming
- Gaat de temperatuur van de koelruimte na
- Respecteert de koudeketen

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien
- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Competentie 3:

Werkt hygiënisch en voedselveilig

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel

- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Respecteert de ARAB-wetgeving\*
- Past hef- en tiltechnieken toe

\* \*ARAB : Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijk hygiëne
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...)
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van risicomateriaal

Competentie 4:

Versnijdt/verdeelt het karkas naar de grote versnijdingsvormen

- Past technieken toe voor het versnijden van een karkas
- Versnijdt het karkas naar grote versnijdingsvormen
- Versnijdt zo economisch mogelijk volgens de opdracht

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van de dieren
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken

Competentie 5:

Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit

- Houdt messen op snee
- Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees ( een breed gamma van materieel)
- Sorteert vleesstukken
- Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart
- Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
- Respecteert de koudeketen

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen

- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

#### Competentie 6:

Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij

- Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...)
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
- Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij
- Versnijdt vlees volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart (traceerbaarheid)
- Respecteert de koudeketen
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

#### Competentie 7:

Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen

- Versnijdt vlees naar de grote versnijdingsvormen

Met inbegrip van kennis:

- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

#### Competentie 8:

Voert productverwerkende handelingen uit: verpakken

- Kan het vlees van het juiste etiket voorzien
- Respecteert de traceerbaarheid van het vlees

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
- Kennis van traceerbaarheid van producten

#### Competentie 9:

Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...)

- Respecteert de wettelijke temperatuur

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de anatomie van het rode organenpakket

- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur

Competentie 10:

Werkt in team (onder leiding)

- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van ICT
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

## 2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

### Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono\*, E-coli\*, Salmonella\*,...)
- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
  
- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de anatomie van het rode organenpakket
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijk hygiëne
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...)
  
- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk

- Grondige kennis van risicomateriaal

\*Listeria mono: is een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen. De bacterie geeft bij de mens listeriose

\*E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren

\*Salmonella: is een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus

## Cognitieve vaardigheden

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First in - First Out) en volgens bestemming
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Sorteert het vlees volgens de bestemming
- Respecteert de koudeketen
- Controleert de staat van het materieel
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval
- Respecteert de ARAB-wetgeving\*
- Versnijdt zo economisch mogelijk volgens de opdracht
- Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees ( een breed gamma van materieel)
- Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart
- Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
- Respecteert de koudeketen
- Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoerdmachine, messen, zagen, ontvliesmachine,...)
- Versnijdt vlees volgens opdracht
- Houdt versnijdingen van loten apart (traceerbaarheid)
- Respecteert de koudeketen
- Kan het vlees van het juiste etiket voorzien
- Respecteert de traceerbaarheid van het vlees
- Respecteert de wettelijke temperatuur
- Werkt in ploegensysteem
- Voert de opdrachten uit
- Werkt op basis van een productieorder

## Probleemoplossende vaardigheden

- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie

## Motorische vaardigheden

- Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
- Meet de pH-waarde en de temperatuur
- Bedient een weegsysteem
- Hangt het vlees op het railsysteem op
- Gaat de temperatuur van de koelruimte na
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- 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
- Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op
- Past hef- en tiltechnieken toe
- Past technieken toe voor het versnijden van een karkas
- Versnijdt het karkas naar grote versnijdingsvormen
- Houdt messen op snee
- Sorteert vleesstukken
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
- Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij
- Versnijdt vlees naar de grote versnijdingsvormen

## Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de uitbener-uitsnijder altijd volgens tijdschema en lijnsnelheid. Vaak wordt er ook per stuk gewerkt.
- De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische beschermkledij is vereist.

## Handelingscontext

- Stemt de handelingen af op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De uitbener-uitsnijder moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen.
- De beroepsbeoefenaar gaat om met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en een houdbaarheidsdatum.
- De uitbener-uitsnijder moet efficiënt handelen in kritische situaties (o.a. het inroepen van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De beroepsbeoefenaar dient continu aandacht bij het werk te houden vermits er gewerkt wordt met gevaarlijk materieel.

## Autonomie

Is zelfstandig in

- het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het versnijden, uitbenen, opdelen van vlees en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende.

Is gebonden aan

- de vigerende autocontrole(e)gids(en) in de slagerij, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, het lastenboek en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

- een leidinggevende van het bedrijf voor de volgorde van de opdrachten, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

## Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Weegt de karkassen/grote delen, sorteert volgens hun grootte en slaat ze op in koelcellen of koelkamers
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Versnijdt/verdeelt het karkas naar de grote versnijdingsvormen
- Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit
- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen
- Voert productverwerkende handelingen uit: verpakken
- Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...)
- Werkt in team (onder leiding)

## 2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

### Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Uitbener - uitsnijder' 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"