

BEROEPSKWALIFICATIE

Vleesbewerker

////////////////////////////////////
BK-0058-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Vleesbewerker

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche H210102 Uitsnijder-uitbener. Dit is ook de gebruikelijke benaming binnen de sector zelf.

1.2 DEFINITIE

Het bewerken van diverse soorten vlees volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde het opdelen en afwerken in commerciële en/of verkoopklare stukken en/of het verdelen in porties.

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
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur

* *Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- 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 kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen

Competentie 2:

Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte

- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht
- Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking
- Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken
- Maakt het vlees productieklaar
- Gaat de temperatuur in de koelruimte na
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Sluit de koelruimte af

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees
- Grondige kennis van het indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken

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 machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van de regelgeving van arbeidsveiligheid

Competentie 4:

Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt het bij voor verdere verwerking of verpakking

- Gebruikt techniek en materieel volgens de opdracht en de eigenschappen van het vlees
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters,...
- Herkent afwijkingen en onderneemt actie
- Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid)

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen

Competentie 5:

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

- Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties

Met inbegrip van kennis:

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken

Competentie 6:

Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier

- Bedient eventueel de metaaldetector
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de etiketteermachine in
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig
- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van de bediening van de metaaldetector
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van verpakkingsmethoden

Competentie 7:

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze

- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke

Met inbegrip van kennis:

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT

Competentie 8:

Werkt in team (onder leiding)

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

Met inbegrip van kennis:

- 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 de bediening van de metaaldetector

- Kennis van anatomie van dieren
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de bestemming van het eindproduct
- Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften

- 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 kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Grondige kennis van typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees
- Grondige kennis van het indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
- Grondige kennis van de regelgeving van arbeidsveiligheid

Cognitieve vaardigheden

- Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Stockeert volgens het FIFO-principe (First In, First Out) en volgens bestemming
- Respecteert bij stockage de diersoort
- Sorteert volgens de diersoort
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht
- Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht
- Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking
- Respecteert de vooropgestelde temperatuur
- 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*
- Gebruikt techniek en materieel volgens de opdracht en de eigenschappen van het vlees
- Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid)
- Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen
- Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting,...) en controleert regelmatig

- Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing
- Controleert op reinheid en fabricagefouten
- Houdt gegevens bij over het verbruik van producten
- Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke
- 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
- Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken
- Maakt het vlees productieklaar
- Gaat de temperatuur in de koelruimte na
- Sluit de koelruimte af
- 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
- Houdt messen op snee
- Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters,...
- Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties
- Bedient eventueel de metaaldetector
- Stelt de etiketteermachine in

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 vleesbewerker altijd volgens tijdsschema.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de technische fiche.

- De vleesbewerker moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen om kruisbesmetting te voorkomen.
- De beroepsuitoefening vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
- De beroepsbeoefenaar handelt efficiënt in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- De beroepsbeoefenaar handelt kwaliteitsvol en klantgericht in alle omstandigheden.
- De vleesbewerker moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

Autonomie

Is zelfstandig in

- het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het bewerken (eventueel uitbenen in beperkte mate) en opdelen van vlees in porties en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's

Is gebonden aan

- de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, de opdracht en de standaardprocedures bij problemen.

Doet beroep op

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

Verantwoordelijkheid

- Ontvangt en controleert vers vlees
- Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte
- Werkt hygiënisch en voedselveilig
- Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt het bij voor verdere verwerking of verpakking
- Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen
- Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze
- Werkt in team (onder leiding)

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Vleesbewerker' 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"