

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0171)

Productieverantwoordelijke voedingsindustrie (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Productieverantwoordelijke voedingsindustrie (m/v)'

1.2 Definitie

'Het plannen, coördineren en controleren van de verschillende fasen in het productieproces en het aansturen van één of meerdere productieteams/productieafdelingen (rekening houdend met hygiënerichtlijnen) teneinde een vlot verloop van dit productieproces te garanderen, tijdig kwaliteitsvolle producten af te leveren en toe te zien op het welzijn van de medewerkers.'

1.3 Niveau

5

1.4 Jaar van erkenning

2015

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- Identificeert de kenmerken van het order (H250501 - Id 17483-c)
 - Gebruikt relevante (software)systemen
 - Raadpleegt de productieplanning en de productiefiches
 - Toets de productiehaalbaarheid af
 - Geeft feedback aan de betrokken diensten
 - Stelt indien nodig aanpassingen voor
- Koppelt het order aan de verschillende productiefases (N250201 - Id 23737-c)
 - Bepaalt de meest efficiënte productiestappen
 - Verifieert de beschikbaarheid van de nodige middelen (mensen, materiaal en materieel)
 - Koppelt de productiestappen aan de beschikbare middelen (mensen, materiaal en materieel)
 - Organiseert de werkposten optimaal
 - Bepaalt de optimale doorlooptijd

- Maakt (in overleg) de productie- en personeelsplanning op *(co 01327)*
 - Houdt rekening met de vaardigheden van de medewerkers
 - Verdeelt het werk onder de medewerkers rekening houdend met de werkbezetting en werkbelasting
 - Gebruikt relevante software(systemen)
 - Past de planning en inzet van het personeel aan bij wijzigende omstandigheden
 - Stelt de productie- en personeelsplanning op

- Laat grondstoffen of producten controleren en hun bestemming superviseren *(H250201 - Id 17642-c, H250501 - Id 1176-c)*
 - Superviseert de uitvoering van de controle volgens de richtlijnen
 - Beslist over de bestemming van de grondstoffen of producten na controle

- Organiseert de bevoorrading van de werkplaats met grondstoffen, producten, consumptiegoederen en laat de voorraad controleren *(H250201 - Id 19089, H250501 - Id 16361-c)*
 - Gebruikt relevante software(systemen)
 - Stemt de hoeveelheid te bestellen producten af op de planning en de verwerkingsnelheden
 - Verwerkt de gegevens van het verbruik van het materiaal

- Superviseert het productieproces *(N250201 - Id 10242)*
 - Houdt overzicht op de werkzaamheden op de afdeling
 - Ziet toe op de efficiënte, correcte en performante uitvoering van de productie
 - Benut de machines en personeel optimaal
 - Stuurt het verloop van het productieproces bij indien nodig
 - Vergelijkt resultaten van controles met richtwaarden
 - Merkt afwijkingen aan de producten op
 - Gaat na wat de oorzaak is bij afwijkingen aan de producten
 - Reageert gepast bij afwijkingen in het productieproces
 - Registreert (en analyseert) de productiegegevens en bijstellingen
 - Stuurt het productieproces bij indien nodig

- Analyseert de storingen in het productieverloop en stuurt bij *(H250501 - Id 22345-c)*
 - Gaat na wat de oorzaken zijn van storingen
 - Schat de impact van de storingen in op de productieplanning
 - Zoekt naar een oplossing die de planning niet in de war brengt
 - Gebruikt een (software)systeem
 - Registreert storingen en meldt deze aan de verantwoordelijken
 - Houdt gegevens bij over storingen in het productieverloop
 - Stemt de aanpak af op de voorrang van problemen
 - Overlegt over aanpassingen van het productieproces
 - Verleent de medewerkers hulp en advies bij technische problemen

- Stelt verbeteracties voor en implementeert deze (na overleg) *(co 01328)*
 - Analyseert en synthetiseert de geregistreerde gegevens
 - Verzamelt bijkomende informatie
 - Vormt een conclusie in functie van het optimaliseren van het productieproces
 - Toets de verbeteracties af met de verantwoordelijke en/of betrokkenen
 - Implementeert (na overleg) de verbeteracties
 - Gebruikt een (software)systeem

- Coördineert en plant de onderhoudswerkzaamheden volgens de productievereisten (*H250201 – Id 19181, H250501 - Id 19181-c*)
 - Controleert de uitvoering van de onderhoudsschema's
 - Merkt afwijkingen, storingen en de nood aan preventief en correctief onderhoud op
 - Merkt de nood aan vervanging van machines op
 - Schakelt indien nodig de onderhoudsdienst in
 - Wisselt technische informatie uit
 - Laat specifieke herstellingen, regelingen of bijstellingen aan machines uitvoeren

- Ziet toe op de naleving van hygiëne-, veiligheids- en kwaliteitsvoorschriften (*N250201 – Id 13895, H250501 - Id 18165-c*)
 - Ziet toe op het aannemen van een ergonomische houding van alle werknemers
 - Ziet toe op de uitvoering van de veiligheidsvoorschriften en werkprocedures
 - Licht regels en afspraken van de organisatie toe
 - Instrueert de medewerkers in het werken volgens hygiëne-, veiligheids-, milieu en kwaliteitsregels
 - Bekijkt samen met een deskundige of er aanpassingen op de afdeling moeten gebeuren
 - Volgt de implementatie van deze aanpassingen op

- Sensibiliseert het team over de reglementering en de kwaliteit (*H250501 - Id 13915, H250201 - Id 19197*)
 - Bouwt permanent de eigen deskundigheid op
 - Licht regels en afspraken van de organisatie toe
 - Demonstreert de werking van materieel
 - Controleert en ziet toe op de uitvoering van de opdrachten
 - Controleert en ziet toe op de vaktechnische uitvoering van het werk
 - Geeft waar nodig extra uitleg
 - Stimuleert de medewerkers tot het leveren van kwaliteit binnen het voorziene tijdsbestek

- Volgt de activiteiten en het administratieve beheer van het personeel op en controleert deze (*H250501 - Id 18148*)
 - Gebruikt een (software)systeem
 - Houdt personeelsgegevens bij in het kader van de productie
 - Onthaalt en begeleidt nieuwe medewerkers
 - Instrueert medewerkers over het omgaan met machines
 - Geeft waar nodig extra uitleg
 - Begeleidt medewerkers bij een opleiding of nieuwe taken
 - Luistert naar voorstellen en vragen van de medewerkers
 - Stimuleert de medewerkers tot een goede werksfeer en teamvorming
 - Merkt opleidings- en ontwikkelingsbehoeftes op

- Werkt mee aan het preventiebeleid van de onderneming (*N250201 - Id 419*)
 - Heeft een actieve inbreng in het globaal preventieplan en het jaarlijks actieplan
 - Evalueert het voorstel tot aankoop van collectieve en persoonlijke beschermingsmiddelen
 - Treedt adequaat op in geval van risicosituaties en ongeval

- Adviseert bij te nemen beslissingen betreffende investeringen en uitgaven van de eigen afdeling(en) (*N250201 - Id 32662-c*)
 - Adviseert bij de toewijzing van budgetten aan de verschillende productieactiviteiten en -benodigdheden
 - Bepaalt de prioriteiten wat betreft kostentoe wijzing van eigen afdeling(en)

- Doet voorstellen over de aankoop van nieuwe machines in overleg met de financieel directeur

SPECIFIEKE ACTIVITEITEN

- Controleert het (uitzicht van een) product (*Id 17994-c*)
 - Merkt afwijkingen aan de producten op
 - Neemt stalen van de producten
 - Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen of eenvoudige chemische analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten.
 - Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria
 - Stelt op basis van deze controles parameters bij
- Respecteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften (*co 01329*)
 - Past hygiënewetgeving toe
 - Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...)
 - Houdt rekening met kritische controlepunten (CCP - Critical Control Points) en punten van aandacht (PVA)
 - Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,...)
 - Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen
 - Kan 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 Beschrijving competenties/activiteiten a.d.h.v. de descriptorelementen

2.2.1 Kennis

Generiek

- Basiskennis van personeelsadministratie
- Basiskennis van sociale wetgeving
- Basiskennis van de welzijnswet
- Basiskennis van ergonomie
- Basiskennis van automatisering
- Basiskennis van chemie
- Basiskennis van mechanica
- Basiskennis van elektromechanica
- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van pneumatica
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van hygiëne-, veiligheid- en milieureglementering en -normen
- Kennis van dagelijkse werking van productieafdeling
- Kennis van arbeidsanalyse
- Kennis van organisatietechnieken
- Kennis van planningstechnieken
- Kennis van productietechnieken

- Kennis van de productiemachines
- Kennis van methodes voor het management van productiemiddelen
- Kennis van technisch tekenen (ontwerp, referentienummers, normalisatie, ...)
- Kennis van onderhoudsmodaliteiten
- Kennis van preventief en curatief onderhoud
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van zakelijke communicatie
- Kennis van aankooptechnieken
- Kennis van onderhandelen
- Kennis van methodes voor probleemoplossing
- Kennis van statistische analyse
- Kennis van methodes voor risicoanalyse
- Kennis van computergebruik (software: administratieve pakketten, plannings- en databeheerssystemen)
- Kennis van technieken voor het leiden van een team
- Kennis van administratieve procedures en vormvereisten
- Kennis van kostenbeheer en van begrotingsmodellen
- Kennis van Engels, Frans en Duits (functionele kennis: machine-instructies kunnen lezen en begrijpen, kunnen communiceren)

Specifiek

- Basiskennis van kwaliteitssystemen
- Kennis van staalname
- Kennis van het product dat gemaakt wordt
- Kennis van hygiëneregelgeving
- Kennis van voedselveiligheids- en autocontrolesystemen in functie van eigen productie (HACCP, IFS, BRC...¹)
- Kennis van de kritische controlepunten (CCP) en punten van aandacht (PVA)
- Kennis van diverse reinigingstechnieken
- Kennis van levensmiddelentechnologie (levensmiddelencomponenten, additieven, micro-organismen, allergenen... steeds in functie van de te verwerken stoffen)
- Kennis van bewaringstechnieken en verpakkingen (steeds in functie van de eigen productie)
- Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa,... (steeds in functie van de te verwerken producten)
- Kennis van SMED (Single-Minute Exchange of Die)

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

Generiek

- Het kunnen gebruiken van relevante (software)systemen
- Het kunnen raadplegen van de productieplanning en de productiefiches
- Het kunnen verifiëren van de beschikbaarheid van de nodige middelen

¹ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; IFS: International Food Standard; BRC: British Retail Consortium

- Het kunnen koppelen van de productiestappen aan de beschikbare middelen (mensen, materiaal en materieel) en bepalen van de optimale doorlooptijd
- Het kunnen optimaal organiseren van de werkposten
- Het kunnen verdelen van het werk onder de medewerkers rekening houdend met hun vaardigheden, de werkbezetting en werkbelasting
- Het kunnen opstellen van de productie- en personeelsplanning
- Het kunnen, volgens de richtlijnen, superviseren van de uitvoering van de controle
- Het kunnen, na controle, beslissen over de bestemming van de grondstoffen of producten
- Het kunnen afstemmen de hoeveelheid te bestellen producten op de planning en de verwerkingssnelheden
- Het kunnen verwerken van gegevens van het verbruik van het materiaal
- Het kunnen houden van een overzicht op de werkzaamheden op de afdeling
- Het kunnen toezien op de efficiënte, correcte en performante uitvoering van de productie
- Het kunnen vergelijken van resultaten van controles met richtwaarden en opmerken van afwijkingen aan de producten
- Het kunnen bijhouden van gegevens over storingen in het productieproces
- Het kunnen overleggen over aanpassingen van het productieproces
- Het kunnen verlenen van hulp en advies bij technische problemen aan de medewerkers
- Het kunnen analyseren en synthetiseren van de geregistreerde gegevens
- Het kunnen vormen van een conclusie in functie van het optimaliseren van het productieproces
- Het kunnen aftoetsen van de verbeteracties met de verantwoordelijke en/of betrokkenen
- Het kunnen (na overleg) implementeren van verbeteracties
- Het kunnen controleren van de uitvoering van de onderhoudsschema's
- Het kunnen opmerken van nood aan vervanging van machines, afwijkingen, storingen en de nood aan preventief en correctief onderhoud
- Het kunnen uitwisselen van technische informatie met de onderhoudsdienst
- Het kunnen laten uitvoeren van specifieke herstellingen, regelingen of bijstellingen aan machines
- Het kunnen toezien op de uitvoering van de veiligheidsvoorschriften en werkprocedures
- Het kunnen instrueren van de medewerkers in het werken regels en afspraken van de organisatie en volgens hygiëne-, veiligheids-, milieu en kwaliteitsregels
- Het kunnen samen bekijken met een deskundige of er aanpassingen op de afdeling moeten gebeuren
- Het kunnen opvolgen van de implementatie van deze aanpassingen
- Het permanent kunnen opbouwen van de eigen deskundigheid
- Het kunnen controleren en toezien op de uitvoering van de opdrachten en op de vaktechnische uitvoering van het werk
- Het kunnen stimuleren van de medewerkers tot het leveren van kwaliteit binnen het voorziene tijdsbestek
- Het kunnen bijhouden van personeelsgegevens in het kader van de productie
- Het kunnen onthalen en begeleiden van nieuwe medewerkers
- Het kunnen instrueren van medewerkers over het omgaan met machines
- Het kunnen stimuleren de medewerkers tot een goede werksfeer en teamvorming
- Het kunnen opmerken van opleidings- en ontwikkelingsbehoeftes
- Het kunnen hebben van een actieve inbreng in het globaal preventieplan en het jaarlijks actieplan
- Het kunnen evalueren van het voorstel tot aankoop van collectieve en persoonlijke beschermingsmiddelen
- Het kunnen adviseren bij de toewijzing van budgetten aan de verschillende productieactiviteiten en -benodigdheden
- Het kunnen bepalen van de prioriteiten wat betreft kostentoe wijzing van eigen afdeling(en)

- Het kunnen doen van voorstellen over de aankoop van nieuwe machines in overleg met de financieel directeur

Specifiek

- Het kunnen strikt naleven van hygiënevoorschriften
- Het kunnen strikt naleven van kwaliteitssystemen
- Het kunnen strikt naleven van voedselveiligheidsvoorschriften
- Het kunnen nemen van stalen van de voedselproducten
- Het kunnen uitvoeren van routinematige visuele en dimensionele keuringen of eenvoudige chemische analyses op grondstoffen, tussen- en eindproducten
- Het kunnen bijstellen van parameters op basis van controles
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van machines en materiaal volgens richtlijnen

Probleemoplossende vaardigheden

Generiek

- Het kunnen aftoetsen van de productiehaalbaarheid
- Het kunnen voorstellen van aanpassingen
- Het kunnen bepalen van de meest efficiënte productiestappen
- Het kunnen aanpassen de planning en inzet van het personeel bij wijzigende omstandigheden
- Het kunnen optimaal benutten van de machines en het personeel
- Het indien nodig kunnen bijsturen het verloop van het productieproces
- Het kunnen gepast reageren bij afwijkingen in het productieproces
- Het kunnen nagaan wat de oorzaak is bij afwijkingen aan de producten
- Het kunnen registreren en analyseren van de productiegegevens en stuurt indien nodig bij
- Het kunnen nagaan wat de oorzaken zijn van storingen
- Het kunnen inschatten de impact van de storingen op de productieplanning
- Het kunnen zoeken naar een oplossing die de planning niet in de war brengt
- Het kunnen afstemmen de aanpak op de voorrang van problemen
- Het kunnen adequaat optreden in geval van risicosituaties en ongeval

Specifiek

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

Motorische vaardigheden

Generiek

- Het kunnen demonstreren van de werking van materieel (met behulp van visueel materiaal,...)

2.2.3 Context

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
- Een productieverantwoordelijke bevindt zich voor een groot deel van zijn werktijd op de werkvloer waar de productie plaatsheeft (machine(straat), -lijn, eventueel met beeldschermen en/of controlepanelen), waarbij de eigenschappen van de grondstoffen en het productieproces bepalend kunnen zijn voor de omgevingscondities van de productieruimte
- Het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen is vereist
- De producten die behandeld worden en de aard van de uitgevoerde handelingen kan verschillen
- In de betrokken sectoren bestaan hygiëne-, milieu- en veiligheidsvoorschriften
- De beroepsbeoefenaar moet zich flexibel (ook wat de werktijden betreft) en polyvalent opstellen bij het uitvoeren van zijn werkzaamheden

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 naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is cruciaal

Handelingscontext

Generiek

- Communiceert efficiënt met het team
- Ziet toe op de naleving van veiligheids- en milieuvoorschriften in de omgang met grondstoffen en producten
- Gaat economisch en ecologisch om met grondstoffen en producten
- Heeft permanente aandacht voor de kwaliteit van het productieproces en de kwaliteit van het afgewerkt product
- Ziet toe op het respecteren van de tijdsschema's voor de realisatie van het productieproces
- Heeft oog voor/creëert optimale werkomstandigheden voor de medewerkers
- De beroepsbeoefenaar ziet toe op de veiligheid en netheid op en rond de werkplek en voorziet bij de machines de nodige veiligheidsinstructies
- Binnen dit beroep is een zekere stressbestendigheid noodzakelijk
- Deze job bevat naast de administratieve taken een vertegenwoordiging op de werkvloer

Specifiek

- Heeft permanent aandacht voor de voedselveiligheid en de hygiëne

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het opstarten, coördineren, plannen, controleren en bijsturen van de verschillende fasen in het productieproces en het aansturen van één of meerdere productieteams of productieafdelingen
- Is gebonden aan opdrachten, kwaliteits-, veiligheids-, hygiëne- en milieuvoorschriften, het productieorder, kenmerken van de grondstoffen en rapporteringsprocedures.
- Doet beroep op de (onderhouds)techniker voor storingen, technische interventies en onderhoud, op ondersteunende diensten (administratie, boekhouding,...), de preventieadviseur voor het vormgeven van het preventiebeleid en op operatoren en medewerkers voor het uitvoeren van de productie.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

Generiek

- Geïdentificeerde kenmerken van het order
- Gekoppeld order aan de verschillende productiefases
- Opgemaakte productie- en personeelsplanning
- Gecontroleerde grondstoffen of producten en een gesuperviseerde bestemming
- Georganiseerde en gecontroleerde bevoorrading van de werkplaats met grondstoffen, producten, consumptiegoederen
- Gesuperviseerd productieproces
- Geanalyseerde storingen en een bijgestuurd productieproces
- Voorgestelde en geïmplementeerde verbeteracties
- Gecoördineerde en geplande onderhoudswerkzaamheden volgens de productievereisten
- Nageleefde hygiëne-, veiligheids- en kwaliteitsvoorschriften
- Gesensibiliseerd team
- Opgevolgd administratief beheer van het personeel
- Ondersteund preventiebeleid van de onderneming
- Geadviseerde beslissingen betreffende investeringen en uitgaven van de eigen afdeling(en)

Specifiek

- Kwaliteitsvolle producten die voldoen aan de voedselveiligheidsvoorschriften

2.3 Vereiste attesten

2.3.1 Wettelijke attesten

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