

# BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0107)

## Slachthuismedewerker (m/v)

---

### 1. GLOBAAL

---

#### 1.1 Titel

'Slachthuismedewerker (m/v)'

#### 1.2 Definitie

'Neemt alle activiteiten in het slachthuis waar, te beginnen na de slachter tot aan de versnijder, teneinde het mogelijk te maken het karkas evenals het witte en rode organenpakket verder te verwerken of verdelen.'

#### 1.3 Niveau

2

#### 1.4 Jaar van erkenning

2014

### 2. COMPETENTIES

---

#### 2.1 Opsomming competenties

- Bewerkt het rode organenpakket en/of kop (*Id 20056-c*)
  - Versnijdt de verschillende organen
  - Kuist organen op (bv. lever rund)
  - Sorteert (in bakken, op rekken hangen, ...) de rode organen, koppen, volgens soort en volgens bestemming
  - Wast de organen
  - Plaatst de organen, koppen in de koeling
  - Verpakt de organen in functie van bestemming
  - Etiketsteert
  - Respecteert de wetgeving over traceerbaarheid en eventueel interne richtlijnen
  - Doet eventueel temperatuurmetingen en registreert deze
  - Respecteert de koudeketen
- Maakt de karkassen klaar voor de koeling (*Id 6225-c, Id 20065-c*)
  - Knijpt de kop en de voorpoten (van varkens) af
  - Hanteert de gepaste snijmaterialen
  - Etiketsteert in functie van traceerbaarheid, bestemming en diersoort
  - Sorteert afval volgens categorieën en richtlijnen
  - Transporteert karkassen volgens bestemming

- Bedient railsystemen voor het transport van karkassen
  - Verwijdert oren (bij runderen)
  - Verwijdert eventueel wangen van de koppen (runderen)
  - Stempelt het karkas na vrijgave
- Behandelt het witte organenpakket (*co00734*)
    - Snijdt de witte organen los
    - Ledigt de inhoud
    - Ontslijmt de varkensdarmen
    - Behandelt het slijm volgens de regels (in functie van opootherapeutisch gebruik - het gebruik van dierlijke organen, een extract daaruit of de afscheiding daarvan ter voorkoming of genezing van ziekten bij de mens)
    - Bedient relevante machines
    - Wast de organen
    - Behandelt de magen en hangt ze op
    - Sorteert per categorie (in bakken, tonnen, aan rekken, ....) en volgens bestemming
    - Maakt ijs aan met machine voor koeling
    - Voegt eventueel ijs en zout toe aan de witte organen in functie van bewaring
    - Doet temperatuur- en andere kwaliteitscontroles
    - Registreert de resultaten
    - Weegt, verpakt en etiketteert
    - Plaatst in koeling
    - Respecteert de koudeketen
- Verhandelt de producten in de los- en laadruimte (*ld 25575-c*)
    - Verdeelt rundskarkassen in kwartieren (afsteken)
    - Verhaakt karkassen (manueel of machinaal)
    - Zet of hangt deelstukken en/of organen klaar
    - Sorteert per klant
    - Weegt en etiketteert
    - Respecteert de traceerbaarheid
    - Doet temperatuurmetingen en kwaliteitscontroles en registreert
    - Bedient railsystemen
    - Kijkt toe op het sluiten van de wissels (bedrijf, vrachtwagen, ....)
    - Duwt/transporteert deelkarkassen en/of goederen op de vrachtwagen/koelwagen
    - Ontvangt terugzendingen en behandelt conform de richtlijnen
- Wast verpakkingsmateriaal (*ld 24870-c*)
    - Sorteert rein en onrein materiaal
    - Bedient de wasmachine(s)
    - Doet temperatuurcontrole van het water
    - Registreert de temperatuur
    - Reinigt en/of ontsmet ander verpakkingsmateriaal
    - Stockeert het gereinigd materiaal conform de richtlijnen
    - Telt en registreert binnenkomende eenheden verpakking (haken, vleespieken, bakken, ....)
- Bedient transportemiddelen en -toestellen (*co00735*)
    - Verplaatst goederen en materiaal met een transporteertoestel/-middel volgens bestemming
    - Voert eventueel de eindverpakking van het product uit, weegt het en etiketteert in functie van de traceerbaarheid

- Doet eventueel temperatuurmeting en andere kwaliteitscontroles
- Geeft de informatie door aan de verantwoordelijke
- Werkt hygiënisch en voedselveilig en sorteert restafval (*Id 16246-c, 20065-c*)
  - Reinigt en desinfecteert handen, materieel en beschermkledij volgens de voorschriften
  - Houdt messen op snee
  - Reinigt de werkpost (grove reiniging) in daarvoor voorziene tijd
  - Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen volgens regelgeving
  - Sorteert afval volgens de wettelijke normen
  - Voorkomt kruiscontaminaties en onderneemt corrigerende maatregelen bij problemen
  - Past hef- en tiltechnieken toe

## **2.2 Beschrijving competenties/activiteiten a.d.h.v. de descriptorelementen**

### **2.2.1 Kennis**

- Basiskennis van HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practice), GHP (Goede Hygiënische Praktijken), het autocontrolesysteem, kwaliteitssysteem, labels
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (*Listeria mono, E-coli, Salmonella,...*)
- Basiskennis van het rode en witte organenpakket
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de temperatuurvoorschriften inzake koeling van vlees, organen, afval
- Kennis van de procedures voor het rapporteren van onregelmatigheden m.b.t.(voedsel)veiligheid aan de verantwoordelijke van het slachthuis
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...)
- Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. eigen functie
- Kennis van de verschillende categorieën afval (laag risicomateriaal, hoog risicomateriaal en specifiek risicomateriaal) en hun sorterings-, etiketterings- en bewaringsprincipes
- Kennis van kwaliteitsrichtlijnen, interne kwaliteitssystemen

### **2.2.2 Vaardigheden**

#### **Cognitieve vaardigheden**

- Het kunnen sorteren van de organen (witte en rode) volgens categorie en bestemming
- Het kunnen respecteren van de wetgeving over traceerbaarheid en eventueel interne richtlijnen
- Het kunnen respecteren van de koudketen
- Het kunnen etiketteren van koppen in functie van traceerbaarheid, bestemming en diersoort
- Het kunnen sorteren van afval volgens categorieën, richtlijnen en wettelijke normen
- Het kunnen behandelen van slijm volgens de regels (in functie van opootherapeutisch gebruik)
- Het kunnen toevoegen van ijs en zout aan de witte organen in functie van bewaring

- Het kunnen uitvoeren van temperatuur- en kwaliteitscontrolemetingen en registreren van de resultaten
- Het kunnen sorteren per klant in de los- en laadruimte
- Het kunnen controleren van het sluiten van wissels (bedrijf, vrachtwagen, ...)
- Het kunnen ontvangen en behandelen conform de richtlijnen van terugzendingen
- Het kunnen sorteren van rein en onrein materiaal
- Het kunnen stockeren conform de richtlijnen van gereinigd materiaal
- Het kunnen tellen van binnenkomende eenheden verpakking (haken, vleespieken, bakken, ...)
- Het kunnen doorgeven van informatie aan de verantwoordelijke
- Het kunnen reinigen en desinfecteren volgens de voorschriften van handen, materieel en beschermkledij
- Het kunnen gebruiken volgens de regelgeving van persoonlijke beschermkledij
- Het kunnen vermijden van kruiscontaminaties

### Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen inspelen op veranderende logistiek
- Het kunnen omgaan met keuzes van eindbestemming producten: humane consumptie (voeding, ...), geen humane consumptie (voeder voor dieren, cosmeticaproducten,...) of destructie
- Het kunnen ingrijpen bij afwijkende temperatuurcontroles en de nodige acties ondernemen
- Het kunnen omgaan met inspecterende instanties en/of overheid
- Het kunnen nemen van de gepaste maatregelen bij gevallen naakte producten in functie van correcte opvolging werkinstructies hieromtrent
- Het kunnen omgaan met non conformiteiten aan het product die in extremis nog opgemerkt worden (vb. abcès, bezoedeling, afwijking in verpakking, ...)
- Het kunnen nemen van corrigerende maatregelen bij problemen in verband met voedselveiligheid

### Motorische vaardigheden

- Het kunnen versnijden van de verschillende organenpakketten
- Het kunnen wassen van de organen
- Het kunnen behandelen en ophangen van magen
- Het kunnen in koeling plaatsen van de organen
- Het kunnen ledigen van de inhoud van de witte organen
- Het kunnen ontslijmen van varkensdarmen
- Het kunnen verpakken van de organen in functie van de bestemming
- Het kunnen uitvoeren van temperatuurmetingen
- Het kunnen bedienen van relevante machines
- Het kunnen aanmaken van ijs met een machine voor koeling
- Het kunnen wegen, verpakken en etiketteren
- Het kunnen plaatsen in koeling
- Het kunnen afknippen van de kop en de voorpoten (bij varkens)
- Het kunnen hanteren van de gepaste snijmaterialen
- Het kunnen transporteren van de karkassen volgens bestemming
- Het kunnen bedienen van railsystemen voor het transport van karkassen
- Het kunnen verwijderen van oren (bij runderen)
- Het kunnen stempelen van het karkas na vrijgave
- Het kunnen verdelen in kwartieren van rundskarkassen (afsteken)

- Het kunnen (manueel of machinaal) verhakken van karkassen
- Het kunnen klaar zetten of hangen van deelstukken en/of organen
- Het kunnen transporteren/duwen van deelkarkassen en/of goederen op de vrachtwagen/koelwagen
- Het kunnen bedienen van de wasmachine(s)
- Het kunnen reinigen en/of ontsmetten van overig verpakkingsmateriaal
- Het kunnen verplaatsen van goederen en materiaal met een transporteertoestel/ -middel
- Het kunnen op snee houden van messen
- Het kunnen reinigen (groeve reiniging) van de werkpost
- Het toepassen van hef- en tiltechnieken

### 2.2.3 Context

#### Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in slachterijen en/of uitsnijderijen
- In dit beroep komt de beroepsbeoefenaar in contact met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermingskledij volgens de wettelijke richtlijnen is vereist.
- De slachthuismedewerker werkt potentieel in een luidruchtige omgeving, vaak gepaard gaand met geurhinder
- De beroepsuitoefening kan ook plaats vinden in een gekoelde omgeving met temperatuurschommelingen (koelruimten)
- Het beroep kan ook 's nachts, tijdens het weekend en op zon- en feestdagen worden uitgeoefend
- De slachthuismedewerker moet omgaan met wisselende producten/materialen die een andere behandeling vragen
- De slachthuismedewerker werkt in teamverband

#### Handelingscontext

- Werkt aan de hand van instructies/opdracht
- De slachterhuismedewerker moet lasten hanteren
- Hij/zij voert routinematig en niet-routinematige handelingen uit
- Een verhoogde aandacht voor voedselveiligheid, (persoonlijke) hygiëne en arbeidsveiligheid is vereist
- Het respecteren van hef- en tiltechnieken is vereist.
- Het werken kan vanop enige hoogte gebeuren (bordes)
- Moet onder tijdsdruk kunnen werken en schema's respecteren: de producten moeten tijdig geleverd worden en zijn onderhevig aan bederf
- Dient de aandacht bij het werk te houden en alert te zijn voor de eigen veiligheid en die van de anderen bij het hanteren van snijwerktuigen, machines en gevaarlijke apparatuur
- Kan in contact komen met maag- en darminhoud
- Gaat economisch en ecologisch om met producten
- De beroepsuitoefening vraagt zware fysieke inspanningen.

### **2.2.4 Autonomie**

- De slachthuismedewerker werkt onder toezicht en verantwoordelijkheid van de leidinggevende.
- Is gebonden aan de vigerende autocontrolegids(en), de lastenboeken, de opdrachten, voorgeschreven werkinstructies, hygiënische regelgeving en standaardprocedures bij problemen.
- Doet beroep op een leidinggevende voor instructies, bij problemen en voor melding van non-conformiteiten.

### **2.2.5 Verantwoordelijkheid**

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem en de autocontrolegidsen
- Werk volgens de hygiënische wetgeving
- Tijdig afgewerkte opdrachten
- Correct afgewerkte karkassen
- Gestempelde karkassen na vrijgave
- Correct verwerkt rode en witte organenpakketten
- Gesorteerde, verpakte en geëtiketteerde organen volgens bestemming
- Correct gebruikte en/of onderhouden apparatuur en railsysteem
- Gerespecteerde traceerbaarheid
- Goede verwerkingspraktijken
- Tijdig uitgevoerde temperatuur- en kwaliteitscontrolemetingen en de registratie ervan
- Ontvangst en behandeling van terugzendingen conform de richtlijnen
- Correct gesorteerd en opgeslagen afval
- Hygiënische werkpost
- Correct gebruik van reinigings- en desinfectieproducten
- Gereinigd en ontsmet verpakkingsmateriaal
- Correct gebruik van transportemiddelen
- Melding van afwijkingen aan de verantwoordelijke

### **2.3 Vereiste attesten**

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

(Bewijs dat geen enkele medische reden de activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat: verklaring dat men geschikt is om te werken in de sector productie, bewerking, verwerking en hanteren van levensmiddelen.)