

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0166)

Visfileerder-bewerker (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Visfileerder-bewerker (m/v)'

1.2 Definitie

'Fileert, portioneert, bewerkt en versnijdt vis teneinde een stuk vis af te leveren, klaar voor consumptie.'

1.3 Niveau

2

1.4 Jaar van erkenning

2015

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Controleert de vis bij ontvangst (*Id 18122-c*)
 - Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
 - Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
 - Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
 - Controleert de traceerbaarheidslabels
 - Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
 - Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen
- Maakt de productieruimte gereed (*co 01262*)
 - Zet alle gereedschappen en materialen klaar
 - Zorgt dat er zo weinig mogelijk tijd en materiaal wordt verspild
 - Zet alle producten klaar zodat de productie zonder onderbrekingen kan verlopen
 - Zorgt dat alle messen proper en gedesinfecteerd zijn
 - Respecteert de veiligheidsvoorschriften

- Controleert of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn
- Respecteert de koudeketen
- Volgt de productieorder op (*co 01263*)
 - Leest en interpreteert de gegevens van de productiefiche
 - Controleert de eigen productenstroom aan de hand van de opdracht
 - Gebruikt hygiënische uitrusting
 - Bewaakt de voortgang ten opzichte van de deadlines en de gestelde doelen
 - Voorkomt kwaliteitsverlies
 - Functioneert goed en efficiënt op piekmomenten
 - Past de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting toe
- Maakt de vis schoon (*co 01264*)
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Spoelt een eerste maal de vis
 - Gebruikt het juiste materieel (messen, scharen, borstels, pincetten,...)
 - Verwijdert de ingewanden
 - Vermijdt kruisbesmetting
 - Snijdt de kop af
 - Ontvint en ontschubt
 - Spoelt de vis
 - Respecteert de koudeketen
 - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Wast de vis opnieuw (*co 01265*)
 - Zorgt er voor dat alle ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben verwijderd zijn
 - Spoelt de vis grondig onder stromend water of wast in een bad via onderdompeling
 - Laat de vis grondig uitlekken
- Bewerkt de vis (*co 01266*)
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
 - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
 - Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
 - Gebruikt de juiste snijwerktuigen
 - Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
 - Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
 - Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
 - Vermijdt kruisbesmetting
 - Gebruikt de digitale weegschaal
 - Respecteert de koudeketen
 - Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
 - Gebruikt de correcte verpakking
 - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
 - Houdt de messen op snee
 - Werkt klantgericht

- Portioneert de vis (*co 01267*)
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
 - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Gebruikt de juiste snijwerktuigen
 - Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
 - Vermijdt kruisbesmetting
 - Gebruikt de digitale weegschaal
 - Respecteert de koudeketen
 - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
 - Houdt de messen op snee
 - Werkt klantgericht

- Fileert de vis (*Id 17802-c*)
 - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
 - Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
 - Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen,...)
 - Fileert en snijdt in moten
 - Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort
 - Vermijdt kruisbesmetting
 - Gebruikt de digitale weegschaal
 - Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn
 - Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving
 - Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen
 - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
 - Respecteert de koudeketen
 - Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
 - Houdt de messen op snee
 - Werkt klantgericht

- Slacht paling op een hygiënische en verantwoorde manier (*co 01268*)
 - Bedwelmt het dier via elektrocutie van het water alvorens tot slachten over te gaan
 - Doodt het dier met de geëigende slachttechniek door een eenvoudige, snel uitgevoerde snede achter de kieuwen aan te brengen
 - Spoelt de vis
 - Koelt het visvlees zo snel mogelijk na het slachten tot een temperatuur die deze van smeltend ijs benadert

- Ijst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats (*co 01269*)
 - Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
 - Gebruikt proper water en ijs
 - Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
 - Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
 - Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
 - Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
 - Vervangt regelmatig het ijs

- Verpakt de visproducten na bewerking (*co 01270*)
 - Voorkomt verontreiniging of bevuiling van filets en moten en houdt de bewerkte visproducten gescheiden van andere visproducten
 - Verpakt de visproducten zo snel mogelijk na de bewerking
 - Legt de vissen kop aan staart in de juiste recipiënten
 - Legt de stripzijde van de gegutte¹ vis naar beneden zodat er geen water achter blijft
 - Verwijdert onverpakte producten die met de grond in aanraking zijn gekomen (met uitzondering van nog niet bewerkte gehele vissen)
 - Gebruikt wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal

- Slaat de vis op in koeling volgens hygiënische richtlijnen (*co 01271*)
 - Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en hygiëne toe
 - Slaat de goederen op volgens het 'First In, First Out'-principe
 - Respecteert de traceerbaarheidsnorm
 - Respecteert de koudeketen
 - Controleert eventueel de verpakking en het etiket
 - Onderneemt actie bij onregelmatigheden
 - Gebruikt (eventueel) kantoorsoftware

- Gebruikt interne transportmiddelen (*co 01272*)
 - Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
 - Reinigt en desinfecteert dagelijks
 - Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
 - Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

- Respecteert de persoonlijke hygiëne (*co 01273*)
 - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
 - Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
 - Bedekt eventuele wonden
 - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen

- Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch (*Id 16246-c*)
 - Werkt ordelijk
 - Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
 - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
 - Gebruikt schoonmaakmaterieel
 - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
 - Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
 - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
 - Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
 - Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
 - Respecteert de milieuvoorschriften
 - Past hef- en tiltechnieken toe

¹ Gutten van vis : de ingewanden verwijderen bij de vis

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

2.2.1 Kennis

- Basiskennis kantoorsoftware
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis visteelt en visvangst
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus,...)

- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne
- Kennis van (bedrijfs)voorschriften
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur (ontvelmachine,)
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verpakkingsmaterialen
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van (interne) transportsystemen
- Kennis van productiefiches
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van reinigen en desinfecteren van machines

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het zintuiglijk kunnen beoordelen en controleren van de kwaliteit en versheid van vis (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Het kunnen controleren of er geen parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn en het onmiddellijk verwijderen van de verontreinigde producten

- Het kunnen controleren van traceerbaarheidslabels
- Het onmiddellijk kunnen melden van afwijkingen aan de medewerker frigobeheer
- Het kunnen controleren van de verpakking en het etiket
- Het kunnen controleren of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Het kunnen respecteren van de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen controleren of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn
- Het kunnen respecteren van de koudeketen
- Het kunnen tegenhouden van producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden
- Het kunnen ondernemen van acties bij onregelmatigheden
- Het kunnen lezen en interpreteren van de gegevens van de productiefiche
- Het kunnen controleren van de eigen productenstroom in functie van de opdracht
- Het kunnen versnijden van de vis volgens instructies op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Het kunnen voorkomen van kwaliteitsverlies
- Het kunnen vermijden van kruisbesmetting ook tijdens het vervoer van producten
- Het kunnen opslaan van de goederen volgens het "First In First Out-principe"
- Het kunnen stockeren en sorteren van afval volgens de voorschriften
- Het klantgericht kunnen werken
- Het kunnen controleren van de staat van het materieel
- Het kunnen respecteren van de milieuvoorschriften
- Het efficiënt kunnen functioneren op piekmomenten
- Het kunnen uitvoeren van een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Het kunnen gebruiken van wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal in functie van het product
- Het kunnen gebruiken van kantoorsoftware
- Het kunnen bedekken van wonden met wettelijk toegelaten middelen

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen herkennen van kwaliteitsafwijkingen
- Het kunnen inschatten van contaminatiegevaren
- Het kunnen opmerken van afwijkingen of onregelmatigheden en deze tijdig melden aan de medewerker frigobeheer
- Het kunnen ondernemen van actie bij onregelmatigheden
- Het kunnen ondernemen van actie bij panne (tijdens het vervoer van producten)

Motorische vaardigheden

- Het kunnen gereedzetten van gereedschappen, materialen en producten zodat er geen tijd verspild wordt
- Het kunnen proper maken en desinfecteren van messen voor gebruik
- Het kunnen toepassen van de veiligheidsvoorschriften tijdens de werkzaamheden
- Het kunnen gebruiken van een hygiënische uitrusting
- Het kunnen bewaken van het verloop van de werkzaamheden in functie van de deadlines en de gestelde doelen
- Het kunnen toepassen van de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting

- Het onmiddellijk kunnen verwijderen van producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Het kunnen aanwenden van de juiste snijtechnieken
- Het kunnen gebruiken van het juiste materieel en snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen, borstels, pincetten,)
- Het kunnen toepassen van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van messen, in functie van de veiligheid
- Het kunnen verwijderen van de ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben
- Het kunnen grondig schoonspoelen van de vis onder stromend water of via onderdompeling in een bad
- Het kunnen afsnijden van de kop
- Het kunnen ontvinnen en ontschubben van de vis
- Het kunnen toepassen van de voorgeschreven snijtechnieken in functie van de kwetsbaarheid en de bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Het nauwkeurig kunnen werken, zonder verspilling
- Het kunnen portioneren van de vis volgens gewicht
- Het kunnen fileren en in moten snijden
- Het kunnen toepassen van de juiste fileertechniek, volgens de instructies
- Het kunnen verwerken van de producten zodat ze panklaar zijn
- Het kunnen bedwelmen van palingen via elektrocutie in functie van het slachten
- Het kunnen slachten van palingen via de geëigende slachttechniek
- Het op een correcte manier kunnen gebruiken van ijs voor het koelen van vis en visproducten
- Het kunnen voorkomen dat het smeltwater in contact komt met de visproducten
- Het kunnen vervangen van ijs op zeer regelmatige basis
- Het kunnen scheiden van filets, moten, bewerkte producten en andere visproducten om verontreiniging te voorkomen
- De vis zo kort mogelijk buiten de koeling kunnen houden
- Het kunnen verpakken en herkoelen van de visproducten, zo snel mogelijk na bewerking
- Het kunnen gebruiken van een digitale weegschaal
- Het kunnen op snee houden van messen
- Het kunnen verpakken van de visproducten onmiddellijk na bewerking en het gebruiken van de juiste verpakking
- Het kunnen kop aan staart leggen van de vissen en in de juiste recipiënten
- Het kunnen naar beneden leggen van stripzijde van de gegutte vis, om achterblijvend water te vermijden
- Het kunnen verwijderen van onverpakte producten die met de grond in aanraking kwamen (met uitzondering van niet bewerkte gehele vissen)
- Het correct kunnen gebruiken van interne transportmiddelen en deze dagelijks reinigen en desinfecteren
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek
- Het kunnen gebruiken van schoonmaakmaterieel en de hoeveelheid product in functie van het oppervlak en de vervuiling
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van het materieel volgens richtlijnen
- Het kunnen toepassen van hef- en tiltechnieken

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in traditionele viswinkels, industriële ondernemingen, in de afdeling verse vis van grote en middelgrote supermarkten, op markten
- Het werk vindt plaats in een productieruimte, specifiek ingericht voor visverwerking
- De visfileerder-bewerker komt in contact met leidinggevende(n)
- De activiteit vindt plaats in een koele en vochtige omgeving
- De activiteit vindt plaats in een omgeving waar er een specifieke geur aanwezig is
- De visfileerder-bewerker gaat om met producten die een bijzondere aandacht vragen
- Het respecteren van de tijdschema's is noodzakelijk voor de voortgang van het productieproces en de kwaliteit van de producten
- De visfileerder-bewerker werkt in teamverband en communiceert efficiënt met de collega's

Handelingscontext

- Het permanent naleven van de voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften is verplicht
- De beroepsbeoefenaar moet de principes van autocontrole toepassen
- De beroepsuitoefening houdt langdurig rechtstaan in en is fysiek belastend: uitvoeren van repetitieve handelingen zijn belastend voor schouders, polsen, handen en ellebogen
- De visfileerder-bewerker werkt onder toezicht van een verantwoordelijke en houdt zich aan de productiefiche, instructies en procedures
- De visfileerder-bewerker heeft veel aandacht voor het verpakken en koelen van de visproducten
- Het beroep kan het hanteren van lasten inhouden: het is aangewezen ergonomische hef- en tiltechnieken toe te passen
- Het dragen van hygiënische kledij en beschermingsmiddelen is vereist
- De visfileerder-bewerker moet zijn werkzaamheden uitvoeren binnen een bepaald tijdsbestek volgens een bepaald ritme: hij moet tegemoet komen aan de vraag van de klant(en) terwijl hij de beroepsactiviteiten in een relatief kort tijdsbestek uitvoert
- De combinatie van specificaties, werkvoorschriften, voorschriften met betrekking tot kwaliteit, veiligheid en milieu spelen een belangrijke rol bij de uitoefening van de beroepswerkzaamheden
- De beroepsbeoefenaar moet zich constant bewust zijn van de gevolgen van zijn handelingen
- De visfileerder-bewerker gaat economisch en ecologisch om met de producten
- De beroepsbeoefenaar moet omgaan met een verscheidenheid aan (gevaarlijke) machines en materieel: snijmachines, snijmessen, fileermessen, scharen, pincetten, ...
- De visfileerder-bewerker heeft constant aandacht voor de veiligheid bij het hanteren van gevaarlijk materieel en apparatuur

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het plannen van zijn eigen activiteiten op basis van de productfiche

- Is gebonden aan het toezicht en verantwoordelijkheid van de leidinggevende, de opdracht, de werkplanning, de autocontrolelids, de vigerende wetgeving met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne in de visindustrie, milieu en veiligheid
- Doet beroep op de leidinggevende voor de opdracht, de werkplanning en bij problemen

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Een grondige zintuiglijke controle van de vis bij ontvangst
- Opvolging van traceerbaarheidslabels
- Onmiddellijke melding van afwijkingen aan de medewerker frigobeheer
- Een nauwkeurig en tijdig afgewerkt productieorder
- Een voedselveilig gerentabiliseerd product dat voldoet aan de wettelijke verplichtingen van voedselveiligheid
- De voorbereiding van de productie(ruimte)
- Graatloze of graatarme visproducten
- Correct geportioneerde visproducten
- Verantwoord en kwaliteitsvol geslachte paling
- Tijdig gekoelde visproducten
- Tijdig verwerkte visproducten
- Correct gestockeerde visproducten
- Hygiënisch en kwaliteitsvol versneden visproducten
- Zorgvuldig verpakte visproducten volgens voorschriften
- Gerespecteerde regelgeving (voedsel)veiligheid
- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Gepaste reactie bij kwaliteitsafwijkingen en voedselveiligheidsproblemen
- Gebruik van interne transportmiddelen volgens veiligheids- en hygiënische voorschriften
- Correcte en veilige hantering van materieel en apparatuur
- Een veilige, hygiënisch opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften
- Zorgvuldig genoteerde gegevens over de producten
- Een goede samenwerking met de collega's in het team
- Persoonlijke hygiëne

2.3 Vereiste attesten

2.3.1 Wettelijke attesten

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