

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0057)

Slachter (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Slachter (m/v)'

1.2 Definitie

'Slacht dieren en werkt de karkassen af teneinde ze verder te kunnen verdelen en verwerken.'

1.3 Niveau

3

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Ontvangt levende dieren, verdooft ze en treft de nodige voorbereidingen voor de slacht (*Id 17108 / Id 27382*)
 - Controleert de vereiste begeleidende documenten
 - Controleert de identificatie van de dieren die binnenkomen
 - Beoordeelt de reinheid van de dieren en neemt desgevallend de correctieve acties
 - Herkent de dieren die dringend of apart geslacht moeten worden
 - Kan gepast reageren bij dieren met paniecreacties, stress, ...
 - Respecteert de regels van dierenwelzijn (bv. laten rusten, vernevelen, opdrijven, ...)
 - Zorgt voor een optimale bezetting van de stallen en de gang naar de bedwelmingsinstallatie
 - Bedient de bedwelmingsinstallatie volgens de technische fiche en de regels van dierenwelzijn
 - Maakt een strikt onderscheid tussen normale slachtdieren en deze met een anomalie, desgevallend om een gescheiden bloedopvang te kunnen toepassen

- Hangt de dieren op volgens de geëigende methode (*Id 27387*)
 - Haakt eventueel de poten aan kettingen en aan het railsysteem
 - Trekt het dier op na het kelen, indien van toepassing
 - Respecteert hef- en tiltechnieken

- Steekt (keelt) en laat verbloeden volgens slachtmethode (*Id 27394*)
 - Geeft een hartsteek en/of snijdt de halsslagader door
 - Maakt gebruik van gesteriliseerde messen en/of trocarts (holle naald met scherp gepunte mandarin, instrument om vloeistoffen af te tappen)
 - Laat het dier volledig leegbloeden
 - Benut optimaal de bloedgoot

- Broeit, vilt, pluimt, onthaart, brandt en spoelt het karkas (*Id 16619 / Id 27392 / Id 27393*)
 - Stelt de machines in, start ze op, stelt ze eventueel bij en legt ze stil via toetsenbord of controlepaneel met respect voor veiligheid en hygiëne
 - Voorkomt kruisbesmetting (overdracht van een microbiële besmetting van het ene naar het andere voedingsmiddel)

- Werkt het karkas verder af (*Id 27391 / Id 27390*)
 - Zorgt ervoor dat er geen smeervet op de karkassen terecht komt
 - Verhindert contaminatie
 - Respecteert de traceerbaarheid
 - Maakt het hoofd los en onthoofdt eventueel (decapitatie)
 - Opent het karkas naargelang de diersoort
 - Snijdt de anus manueel of machinaal los
 - Verwijdert het maag-darmpakket (witte organen) volgens de werkinstructies
 - Controleert de dieren op nuchterheid
 - Verwijdert het rode-organenpakket (hart, longen, lever, tong en slokdarm) volgens wettelijke normen
 - Kliëft eventueel het karkas en kop indien van toepassing, naargelang de diersoort en de leeftijd
 - Verwijdert de tonsillen (keelamandelen. Het zijn gepaarde klieren die zich direct aan het begin van de farynx bevinden, links en rechts naast de tong in de amandelnis) en eventueel de hersenen naar gelang de diersoort
 - Verwijdert eventueel het overtollige vet naar gelang de diersoort (bij runderen)
 - Ontkapselt en maakt de nieren los
 - Verwijdert zorgvuldig het ruggenmerg
 - Doet staalnames o.a. voor trichinen (een geslacht van kleine nematode wormen (haarwormen) met parasitaire levensstijl. Komt voor bij varkens en ratten en kan ook in het menselijk lichaam geraken door gebruik van rauwe of onvoldoende gekookt of gebraden varkensvlees en aldus trichinose veroorzaken)
 - Verwijdert eventueel bloedvlees, vet en middenrif
 - Werkt het karkas af volgens aanbiedingsvorm
 - Werkt volgens tijdschema met het oog op de koeling van het karkas
 - Verwerkt het karkas economisch

- Laat de karkassen nazien door de keurder (*Id 27389*)
 - Bewerkt eventueel de karkassen indien nodig
 - Snijdt huidafwijkingen, abcessen,... weg
 - Reageert efficiënt op de bemerkingen van de keurder
 - Haalt de oormerken weg na keuring en registratie
 - Behandelt oormerken volgens de wettelijke voorschriften

- Weegt het karkas en bepaalt de bestemming (*Id 6225*)
 - Gebruikt de weegterminal
 - Let op de juiste identificatie en etikettering van het karkas
 - Klasseert dieren en wijst toe aan klanten

- Werkt hygiënisch en voedselveilig en sorteert afval (*Id 16246*)
 - 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
 - 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 is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen), GMP (Good Manufacturing Practice is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie), GHP (Goede Hygiënische Praktijken), het autocontrolesysteem, kwaliteitssysteem, labels
- Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono (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 (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), ...)
- Basiskennis van bepaalde epidemiologische van ziekten vb. MKZ (mond-en-klauwzeer) en de maatregelen die ertegen genomen worden
- Basiskennis van de anatomie van dieren
- Basiskennis van het rode organenpakket
- Kennis van de principes voor dierenwelzijn
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de chronologische stappen van het slachtproces
- Kennis van de verdoevingsmethoden en apparatuur
- Kennis van de onderdelen en de werkingsprincipes van de (al dan niet computergestuurde) installaties
- Kennis van de temperatuurvoorschriften inzake koeling van vlees
- 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 de risico's eigen aan het werken met dieren (paniekreacties, stress, besmettingsgevaar, ...)
- 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 optimaal kunnen benutten van de bedwelmingsruimte
- Het kunnen uitsorteren en categoriseren van onreine dieren en dieren met anomalie
- Het correct kunnen bedienen van de verdovingsinstallatie
- Het oordeelkundig kunnen gebruiken van de opdrijfmiddelen
- Het optimaal kunnen benutten van de bloedgoot en de trocart
- Het kunnen vermijden van commerciële verliezen
- Het kunnen voorkomen van kruisbesmetting in alle stadia van het reine slachthuis
- Het kunnen toepassen van de reglementering voor de behandeling van afval
- Het kunnen respecteren van tijdschema en temperatuurvoorschriften
- Het veilig en hygiënisch kunnen bedienen van machines en apparatuur
- Het kunnen toepassen van de principes voor dierenwelzijn
- Het kunnen controleren van dieren op nuchterheid
- Het kunnen reinigen en desinfecteren van het materieel volgens de voorschriften
- Het efficiënt kunnen reageren op de bemerkingen van de keurder en de kwaliteitsverantwoordelijke
- Het kunnen controleren van de klopp-/lotnummers, oornummers, chips op leesbaarheid
- Het kunnen herkennen van non-conformiteiten aan het karkas
- Het kunnen klasseren van dieren (rund, varken, paard) in functie van de opdracht
- Het kunnen behandelen van chips en oormerken volgens regelgeving

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen omgaan en gepast reageren op diverse problemen bij ontvangst van levende dieren
- Het kunnen herkennen van dieren met anomalie ante mortem voor potentiële observatie
- Het gepast kunnen reageren bij dieren met paniekreacties of stress of dieren met pijn
- Het kunnen aanpassen van het werkschema na onvoorziene omstandigheden, panne, of problemen, na overleg met de verantwoordelijke
- Het kunnen herkennen van gevaarlijke situaties in functie van arbeidsveiligheid en preventie op het werk

Motorische vaardigheden

- Het kunnen ontvangen en opdrijven van de geleverde dieren
- Het kunnen bedienen van de sproei-installatie om dieren te reinigen en/of te kalmeren
- Het kunnen vergrendelen van de bedwelmingsruimte of het oordeelkundig gebruik van wachtruimten en dwanggang
- Het kunnen bevestigen van de dieren aan een ketting of aan het railsysteem
- Het kunnen respecteren van hef- en tiltechnieken
- Het oordeelkundig kunnen steken en het laten leegbloeden van de dieren
- Het kunnen hanteren van gesteriliseerde messen en trocart
- Het kunnen uitvoeren van de beroepsactiviteiten op zodanige wijze dat vermeden wordt dat er smeervet, mest of andere bezoedelingen op de karkassen terecht komen
- Het kunnen instellen en stoppen van de machines, ketting
- Het kunnen hanteren van het juiste materieel (kniptangen, zagen, slokdarmringzetter, ...)

- Het kunnen openen van het karkas in functie van de diersoort
- Het eventueel kunnen afzuigen van mest en/of bedienen van een anusboor
- Het kunnen verwijderen van het maag-darmpakket en het rode-organenpakket
- Het eventueel kunnen klieven van het karkas
- Het kunnen verwijderen van tonsillen en eventueel de hersenen, afhankelijk van de diersoort
- Het kunnen verwijderen van het overtollige vet bij runderen
- Het kunnen ontkapselen en losmaken van de nieren
- Het eventueel kunnen verwijderen van het bloedvles, vet en middenrif
- Het economisch kunnen verwerken van de karkassen Het wegsnijden van huidafwijkingen en abscessen en andere bezoedelingen (railsmeer, resthaar, gal,...)
- Het kunnen weghalen van de oormerken, chips na de keuring en registratie
- Het kunnen hanteren van de weegterminal
- Het op snee kunnen houden van de messen
- Het kunnen reinigen van de werkpost
- Het kunnen toepassen van hef- en tiltechnieken

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in slachterijen en op tijdelijke slachtvloeren.
- In dit beroep komt de beroepsbeoefenaar in contact met keurders en met controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermingskledij volgens de wettelijke richtlijnen is vereist.
- De slachter werkt potentieel in een luidruchtige omgeving, vaak gepaard gaand met geurhinder.
- Het omvat werken in dagshiften (inclusief shiften in de vroege ochtend): principieel is slachten toegelaten van 5u 's ochtends tot 20u 's avonds. De waker en de uitslachter kunnen wel vroeger en/of later werken. Het einde van de werkdag is moeilijk bepaalbaar: de slachter moet blijven staan tot het einde van de slachting. In de pluimveeslachthuizen mag gewerkt worden van 4u's ochtends tot 22u 's avonds. Een aantal pluimveeslachthuizen werken in twee schiften.
- Het werken met verschillende dieren in vergelijkbare omstandigheden is vereist.
- Het vraagt een flexibele omgang met wisselende dieren/karkassen en aangepaste technieken en behandeling.
- Het omgaan met levende dieren met respect voor de regels van dierenwelzijn is vereist.

Handelingscontext

- De slachter moet lasten hanteren en langdurig rechtstaan op dezelfde plaats
- Hij/zij voert routinematig handelingen uit
- De herkenning van dieren die in aanmerking komen voor onmiddellijke in observatiestelling of een ante mortem afkeuring, is vereist
- Een verhoogde aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne, dierenwelzijn en arbeidsveiligheid is vereist
- Vermits de dieren tijdig dienen geslacht te worden en de karkassen verwerkt, moet de slachter een strikt tijdschema en lijnsnelheid volgen.
- Het respecteren van hef- en tiltechnieken is vereist.

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het ontvangen van levende dieren en het afwerken van karkassen volgens de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende van het slachthuis en productieschema's.
- Is gebonden aan de vigerende autocontrolelegids(en), de opdrachten, voorgeschreven werkinstructies, hygiënische regelgeving, de aanvoer van dieren.
- Doet beroep op een leidinggevende voor instructies en/of keurder van het slachthuis bij problemen en voor melding van non-conformiteiten.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Werk volgens de hygiënische wetgeving
- Tijdig afgewerkte opdrachten
- Een volgens de regels geslacht dier
- Gerespecteerde wetgeving voor dierenwelzijn
- Correct afgewerkte karkassen
- Correct gebruikte en onderhouden apparatuur
- Gerespecteerde traceerbaarheid van dieren
- Goede verwerkingspraktijken
- Correct gesorteerd en opgeslagen afval
- Hygiënische werkpost
- Correct gebruik van reinigings- en desinfectieproducten

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.)
- Getuigschrift van vakbekwaamheid in het kader van artikel 21, punt 5, van verordening (EG) nr.1099/2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden.
- Vakbekwaamheidsattest voor alle personen die in contact komen met levende dieren.