

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0062)

Slager distributie (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Slager distributie (m/v)'

1.2 Definitie

'Verwerkt vlees volgens de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen teneinde deze te kunnen verkopen als vleesbereiding.'

1.3 Niveau

4

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

BASISACTIVITEITEN

- Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze (*Id 17100*)
 - Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit
 - Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers (Sanitel: een Belgisch systeem voor geïnformatiseerd beheer van identificatie, de registratie en het toezicht op veebedrijven, de dieren (runderen, schapen, geiten, herten, ...) en hun verplaatsingen)
 - Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur
 - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften
 - Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer
 - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe
 - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer
 - Houdt rekening met de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit

- Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken,...) (*Id 18009*)
 - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
 - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie
 - Verwijdert eventueel poten
 - Verwijdert vet
 - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten
 - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt
 - Verwijdert alle kleine hematomen (bloeduitstorting. Hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt), beensplinters en kraakbeen
 - Houdt het mes op snee

- Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1^e, 2^e of 3^e categorie,...) en hun aard (om te stoven, om te grillen,...) (*Id 17346*)
 - Beoordeelt de kwaliteit en het rendement
 - Pelt, ontvliet en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming
 - Verwerkt overgebleven resten vlees in producten
 - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen
 - Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)
 - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid

- Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles (*toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (*co 00417*)
 - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche
 - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht
 - Controleert de ingrediënten
 - Maakt de ingrediënten productieklaar
 - Maakt het vlees productieklaar
 - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees
 - Vult het eventueel af
 - Bereidt volgens receptuur
 - Lardeert (een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet), bardeert (techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden), marineert (in een kruidenmengsel weken)
 - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees
 - Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)
 - Houdt rekening met het allergenenbeleid

- Plaatst kippen in de grill (*toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (*co 00418*)

- Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier,...) en plaatst in de toonbank (*Id 17346*)
 - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
 - Weegt porties af
 - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe
 - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen
 - Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First in, First out" principe en het toonbankvulschema

- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen,
 - Vult de toonbank aan in de loop van de dag
 - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
 - Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe
 - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne
- Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt (*Id 12027 / Id 20812*)
 - Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten
 - Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen
 - Gebruikt een vleessnijmachine
 - Versnijdt en vermaalt
 - Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
 - Maakt de rekening
- Werkt hygiënisch en voedselveilig (*Id 16246 / autocontrolegids*)
 - 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 (Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming)
 - Past hef- en tiltechnieken toe
- Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen (*Id 18152*)
 - Registreert voorraadgegevens
 - Registreert gegevens over het verbruik van producten
 - Geeft de voorraadgegevens door aan de leidinggevende
- Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op (*Id 19841*)
 - Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op
 - Geeft zelf het goede voorbeeld
- Werkt in teamverband (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00419)
 - Communiceert effectief en efficiënt
 - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken
 - Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg

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

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen)
- Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten
- 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))
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis ICT
- Basiskennis van wettelijk opgelegde koeltemperaturen
- Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen (alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier. Het hoofdbestanddeel is alginezuur) en de soorten poreuze darmen
- Basiskennis van anatomie van dieren
- Basiskennis van de typologie van de vleesstukken
- Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis GMP (Good Manufacturing Practice is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie)
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van technieken om vlees te snijden
- Kennis van indelen volgens bestemming
- Kennis van de traceerbaarheid van producten
- Kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen
- Kennis van technieken om vlees bij te snijden
- Kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen
- Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- Kennis van malen, verkleinen en cutteren
- Kennis van diverse meetinstrumenten
- Kennis van verpakkingsmethoden
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijke hygiëne
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk

- Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche

- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke temperatuur en het bewaren van voedingsmiddelen

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen respecteren van voedselveiligheid en hygiëne
- Het visueel kunnen controleren van vlees en de kwaliteit ervan bepalen
- Het kunnen uitvoeren van de ingangscntrole op vlees volgens de wettelijke voorschriften
- Het kunnen opsporen van afwijkingen van vlees
- Het kunnen controleren van vlees, grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel
- Het kunnen respecteren van de traceerbaarheid van vleesstukken
- Het kunnen bepalen van de bestemming van vlees op basis van de productieplanning en verkoopgegevens
- Het kunnen afstemmen van het materieel op de snijbehandeling en de karakteristieken van het stuk vlees
- Het kunnen berekenen en afwegen van de benodigde ingrediënten volgens opdracht
- Het kunnen controleren en registreren van vleesbereidingen (visuele controles, geurcontroles, staalnames, temperatuurcontroles, kwaliteitscontroles, ...)
- Het kunnen controleren, reinigen en desinfecteren van materieel volgens de regelgeving
- Het kunnen afstemmen van de planning op de wisselende klantenstromen en veelheid aan producten (vleesproducten, vleesbereidingen, kippen)
- Het kunnen informeren van klanten over samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van producten
- Het kunnen verpakken van voedingsmiddelen volgens de regelgeving van voedselveiligheid en hygiëne
- Het kunnen opmaken van de rekening en afrekenen met de klant
- Het kunnen registreren van de dagelijkse voorraad- en verbruikgegevens van de producten
- Het kunnen dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens de richtlijnen
- Het kunnen opvolgen van ontwikkelingen in het vakgebied
- Het kunnen respecteren van de milieuwetgeving en regelgeving voor arbeidsveiligheid
- Het kunnen voorkomen van kruiscontaminaties (overdracht van een microbiële besmetting van het ene naar het andere voedingsmiddel)

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen nemen van maatregelen bij voorraadproblemen en kwaliteitsproblemen
- Het gepast kunnen reageren bij voedselveiligheidsproblemen (recall, meldingsplicht,...)
- Het kunnen aanpassen van de planning bij onverwachte klantenstromen
- Het kunnen onderhandelen van oplossingen met klanten
- Het kunnen vermijden van conflicten

Motorische vaardigheden

- Het kunnen toepassen van de voedselveiligheid- en hygiëne regelgeving
- Het kunnen wassen en ontsmetten van de handen
- Het kunnen hanteren van lasten en langdurig rechtstaan
- Het nauwkeurigheid kunnen versnijden van vlees om economisch te werken en de kwaliteit te waarborgen
- Het kunnen controleren van de temperatuur, pH-waarde, gewicht en versheid van vlees
- Het kunnen verwijderen van vet, hematomen, beensplinters, kraakbeen, ...
- Het kunnen pellen, ontvliezen, versnijden, vermalen, verkleinen, hakken, portioneren, van vlees volgens bestemming
- Het kunnen uitvoeren van verschillende vleesbewerking- en bewaringstechnieken volgens bestemming
- Het kunnen gebruiken van materieel en toestellen voor het snijden van vlees en maken van vleesbereidingen
- Het kunnen toepassen van afwerkings- en garneringstechnieken
- Het op snee kunnen houden van messen
- Het kunnen afwegen van de benodigde ingrediënten volgens de receptuur
- Het kunnen hanteren van diverse meetinstrumenten (kernthermometer, ...)
- Het kunnen aanvullen van de toonbank volgens het FIFO-principe en scheiding van productgroepen
- Het systematisch kunnen opruimen en schoonmaken van de werkplek
- Het manueel of machinaal kunnen verpakken van producten volgens de regelgeving

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijafdelingen in grote en middelgrote supermarkten, op markten, industriële productieomgevingen, groothandel.
- Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
- Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
- Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
- Het beroep vereist een omgang met wisselende klantenstromen en leveringsbehoeften.
- Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.

Handelingscontext

- De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
- Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
- Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren.
- Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (Onmiddellijk de leidinggevende op de hoogte brengen.).
- De medewerker slagerij moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen,...).
- Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.

- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
- De beroepsbeoefenaar moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën (verkoopprijs, kassa, kostprijs).

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder
- Werkt in opdracht en onder toezicht van een leidinggevende, stemt de activiteiten af op de werking van het team
- Is gebonden aan
 - De autocontroleplannen
 - De vigerende wetgeving
 - De vraag van het cliënteel
 - De opdrachten (lastenboek,...)
 - De bestellingen
 - De wensen en noden van de doelgroep
- Kan eventueel beroep doen op collega's van het team voor het ondersteunen van de activiteiten

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een kwaliteitsvol en voedselveilig gerealiseerd eindproduct
- Herkenning van niet-conforme producten
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens van het product
- Correcte etikettering
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften
- Correcte informatie aan de klant over het product
- Een verantwoorde planning van het eigen productieproces
- Volgens de richtlijn behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde dagelijkse voorraad en doorgegeven bestellingen
- Opgevolgde klantenbestellingen

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.)