

BEROEPSKWALIFICATIE (BK 0056)

Uitbener - uitsnijder (m/v)

1. GLOBAAL

1.1 Titel

'Uitbener - uitsnijder (m/v)'

1.2 Definitie

'Het versnijden, uitbenen, bewerken en opdelen van karkassen volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde ze verder te verwerken en bewerken.'

1.3 Niveau

3

1.4 Jaar van erkenning

2013

2. COMPETENTIES

2.1 Opsomming competenties

- Ontvangt en controleert vers vlees (Id 25575)
 - Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na
 - Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden,...
 - Meet de pH-waarde en de temperatuur
 - Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit
 - Stockeert volgens het FIFO-principe (First in - First Out) en volgens bestemming
 - Respekteert de vooropgestelde temperatuur
- Weegt de karkassen/grote delen, sorteert volgens hun grootte en slaat ze op in koelcellen of koelkamers (Id 6225)
 - Bedient een weegsysteem
 - Hangt het vlees op het railsysteem op
 - Sorteert het vlees volgens de bestemming
 - Gaat de temperatuur van de koelruimte na
 - Respekteert de koudeketen
- 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 milieuvorschriften
 - 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
- Versnijdt/verdeelt het karkas naar de grote versnijdingsvormen (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00392)
 - Past technieken toe voor het versnijden van een karkas
 - Versnijdt het karkas naar grote versnijdingsvormen
 - Versnijdt zo economisch mogelijk volgens de opdracht
 - Versnijdt de grote versnijdingsvormen verder en beent ze uit (*Id 2787*)
 - Houdt messen op snee
 - Kiest techniek en materieel volgens opdracht en eigenschappen van het vlees (een breed gamma van materieel)
 - Sorteert vleesstukken
 - Versnijdt en verdeelt grote versnijdingsvormen volgens opdracht
 - Houdt versnijdingen van loten apart
 - Respecteert de classificatie en de codificatie van de karkassen
 - Respecteert de koudeketen
 - Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij (*Id 4363*)
 - Gebruikt techniek, materieel, machines die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvliemachine,...)
 - Houdt messen op snee
 - Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen,...
 - Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij
 - Versnijdt vlees volgens opdracht
 - Houdt versnijdingen van loten apart (traceerbaarheid)
 - Respecteert de koudeketen
 - Herkent afwijkingen en onderneemt actie
 - Versnijdt varkens (*Id 27415*), runderen (*Id 27411*), gevogelte (*Id 27416*), schapen (*Id 27414*), paarden, wild, exotisch vlees (*Id 27412*), konijnen (*Id 27413*)
 - Versnijdt vlees naar de grote versnijdingsvormen
 - Voert productverwerkende handelingen uit: verpakken (*Id 27424*)
 - Kan het vlees van het juiste etiket voorzien
 - Respecteert de traceerbaarheid van het vlees
 - Sorteert het rode organenpakket (rundstong, nieren, lever,...) (*beroepsprofiel*) (co 00393)
 - Respecteert de wettelijke temperatuur
 - Werkt in team (onder leiding) (*Toevoeging door arbeidsmarktactoren*) (co 00394)
 - Werkt in ploegensysteem
 - Voert de opdrachten uit
 - Werkt op basis van een productieorder

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

2.2.1 Kennis

- Basiskennis van voorraadbeheer
- Basiskennis van ICT
- 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 de bediening van de metaaldetector

- Kennis van anatomie van de dieren
- Kennis van de anatomie van het rode organenpakket
- Kennis van de verschillende deelstukken
- Kennis van kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees
- Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen
- Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- Kennis van traceerbaarheid van producten
- Kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken
- Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
- Kennis van de regelgeving voor persoonlijk hygiëne
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur (blussers, noodstop, ...)

- Grondige kennis van technieken om karkassen en grote delen uit te benen en op te delen
- Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
- Grondige kennis van de typologie van vleesstukken
- Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
- Grondige kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen - Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
- Grondige kennis van risicomateriaal

2.2.2 Vaardigheden

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen uitvoeren van de kwaliteits- (eventueel ingangs-)controle en naleven van de traceerbaarheidsnormen
- Het kunnen uitvoeren van de orders volgens planning
- Het kunnen naleven van hygiëne-, veiligheids- en milieuvoorschriften
- Het kunnen naleven van kwaliteitsnormen

- Het systematisch kunnen handhaven van de wettelijke temperatuur
- Het kunnen kiezen van een techniek en materieel volgens de opdracht en eigenschap van het vlees
- Het kunnen naleven en uitvoeren van de vigerende autocontrolegids(en)
- Het kunnen etiketteren van de verschillende stukken vlees
- Het kunnen sorteren en behandelen volgens de regels van restafval, dierlijk afval, en risicoafval
- Het kunnen rekening houden met de typologie van de vleesstukken en de anatomie van het dier
- Het kunnen naleven van de arbeidsveiligheid

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen gepast reageren op kwaliteitsafwijkingen
- Het kunnen ondernemen van acties bij problemen
- Het kunnen gepast (volgens voorschriften) en accuraat reageren bij vermoeden van voedselveiligheidsproblemen (meldingsplicht, recall, positieve metaaldetectie,...)

Motorische vaardigheden

- Het kunnen op gepaste wijze bedienen van machines en materieel
- Het kunnen toepassen van de juiste technieken bij het versnijden van de karkassen en grote delen
- Het op de juiste wijze kunnen sorteren van de vleesstukken
- Het kunnen versnijden van de vleesstukken op een economische wijze, permanent rekening houdend met het tijdschema
- Het op de juiste wijze (eventueel demonteren en monteren) kunnen reinigen en desinfecteren van machines en materieel
- Het materieel in optimale conditie kunnen houden (op snee houden van de messen, ...) om efficiënt en veilig te kunnen werken
- Het systematisch kunnen opruimen van de werkplek
- Het op de voorgeschreven wijze kunnen verpakken en etiketteren van de vleesstukken

2.2.3 Context

Omgevingscontext

- Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
- Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
- Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
- Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de uitbener-uitsnijder altijd volgens tijdschema en lijnsnelheid. Vaak wordt er ook per stuk gewerkt.
- De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
- Het dragen van persoonlijke hygiënische beschermkledij is vereist.

Handelingscontext

- Stemt de handelingen af op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
- De uitbener-uitsnijder moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen.
- Omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en een houdbaarheidsdatum.
- De uitbener-uitsnijder moet efficiënt handelen in kritische situaties (o.a. het invoeren van de instructies van de leidinggevende).
- Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
- Continu aandacht bij het werk te houden vermits hij/zij werkt met gevaarlijk materieel.

2.2.4 Autonomie

- Is zelfstandig in het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen, het versnijden, uitbenen, opdelen van vlees en het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende.
- Is gebonden aan de vigerende autocontrolelegids(en) in de slagerij, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, het lastenboek en de standaardprocedures bij problemen.
- Doet beroep op een leidinggevende van het bedrijf voor de volgorde van de opdrachten, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

2.2.5 Verantwoordelijkheid

- Een bijgehouden herkomstregister
- Gerespecteerde HACCP-normen
- Gecontroleerde en gerespecteerde karkassen en/of grote stukken
- Tijdig uitgevoerde en geregistreerde temperatuur- en pH-metingen
- Vakkundig versneden stukken vlees volgens vleeseigenschappen en opdrachten
- Veilige werkomgeving
- Vakkundig uitgesneden commerciële stukken
- Volgens de regels verwerkt rode organenpakket
- Hygiënisch verpakte en geëtiketteerde stukken vlees
- Persoonlijke hygiëne

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.)