

PRODUCTIESLAGER		
<p><b>Context</b></p> <p>De productieslager komt vooral voor bij industriële slagerijen, waar grond- en hulpstoffen procesmatig worden verwerkt en verpakt. De productieslager is gericht op het controleren van inkomende grondstoffen (op kwaliteit, temperatuur, geur, kleur, etc.). Daarnaast verwerkt hij vlees handmatig volgens opdracht (uitbenen, afsnijden, ontvliezen en/of portioneren).</p>		
<p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Productievoorbereiding	<ul style="list-style-type: none"> <li>- controleren van aangeleverde grondstoffen op vastgestelde aspecten (aantal, geur, kleur, kwaliteit, etc.);</li> <li>- opmerken van afwijkingen, deze vastleggen en melden aan de leidinggevende, uitvoeren van eventuele vervolgacties.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens procedure;</li> <li>- kwaliteit controle;</li> <li>- juiste en tijdige opgemerkte afwijkingen;</li> <li>- opvolging acties.</li> </ul>
2. Vleesbe- en verwerking	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indien van toepassing omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond en hulpstoffen, eventueel afwegen van grondstoffen;</li> <li>- uitvoeren van één of meerdere bewerkingen aan vlees (karkas, technische delen), zoals:               <ul style="list-style-type: none"> <li>. uitbenen van karkassen;</li> <li>. afsnijden van/opdelen in technische delen;</li> <li>. ontbenen, ontvliezen, afzwoerden etc. van technische delen;</li> <li>. portioneren/afwerken van vlees volgens snitopdracht;</li> </ul> </li> <li>- (laten) afvoeren van halffabricaten/ eindproducten die klaar zijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke);</li> <li>- volgens specificaties/ productieorder;</li> <li>- kwaliteit verrichte werkzaamheden;</li> <li>- volgens kwaliteitscriteria;</li> <li>- omvang verspilling.</li> </ul>
3. Schoonmaak- en opruimwerkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> <li>- schoonmaken van de werkomgeving en gebruikte apparatuur en opmerken van bijzonderheden/mankementen;</li> <li>- afvoeren van afval.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens voorschriften (HACCP, interne richtlijnen).</li> </ul>
<p><b>Bezwarende omstandigheden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten.</li> <li>- Lopend en staand, veelal werk op een vaste plek.</li> <li>- Hinder van geluid en temperatuurwisselingen.</li> <li>- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur en uitglijden over (natte/vette) vloer.</li> </ul>		
Datum: december 2015	Functiegroep: 4	