

ZELFSLACHTEND AMBACHTELIJK SLAGER		
<p><b>Context</b></p> <p>De zelfslachtend ambachtelijk slager komt voor in ambachtelijke slagerijen. Hij/zij draagt zorg voor de begeleiding van het dier naar de slachtlocatie, de fixatie en bedwelming alsook de verdere slachtopvolging. Daarnaast voert hij/zij een gedeelte van het totale vleesverwerkingsproces uit (tot aan het portioneren) volgens instructie.</p>		
<p><b>Organisatie</b></p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.            Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Fixatie en bedwelming	<ul style="list-style-type: none"> <li>- behandelen en verzorgen van dieren, voorafgaand aan fixatie;</li> <li>- fixeren van dieren, met als doel ze te bedwelmen of te doden;</li> <li>- bedwelmen van dieren (schieten, elektrocuteren, gasverdoving);</li> <li>- beoordelen van de effectiviteit van de bedwelming;</li> <li>- aanhaken of optakelen van dieren die buiten bewustzijn zijn;</li> <li>- verbloeden van dieren die buiten bewustzijn zijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- minimalisatie dierstress;</li> <li>- volgens procedure;</li> <li>- volgens wet-/regelgeving;</li> <li>- aard/omvang incidenten.</li> </ul>
2. Slachtopvolging	<ul style="list-style-type: none"> <li>- afhankelijk van diersoort ontharen/afhuiden, flanken lossnijden, verwijderen van ingewanden/organen, doorkappen/-zagen van karkas;</li> <li>- scheiden van te controleren delen en aanbieden aan keurmeester;</li> <li>- opslaan van karkas/technische delen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens procedure;</li> <li>- kwaliteit controle;</li> <li>- juist en tijdig opgemerkte afwijkingen;</li> <li>- juiste opslag.</li> </ul>
3. Verwerking technische delen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen;</li> <li>- verzamelen en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen;</li> <li>- bewerken van (wel en niet voorberekt) vlees tot verkoopklare producten door onder meer:               <ul style="list-style-type: none"> <li>. uitbenen van karkassen;</li> <li>. afsnijden, ontbenen, ontvliezen, etc. van technische delen;</li> <li>. mengen en afstoppen van worsten;</li> <li>. marineren, koken, garen, etc. van producten;</li> <li>. roken, koken en/of wellen van worsten;</li> </ul> </li> <li>- vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden;</li> <li>- verpakken van halffabricaten/eindproducten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- volgens fifo-methode;</li> <li>- volgens recept;</li> <li>- volgens planning/instructie;</li> <li>- volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke);</li> <li>- kwaliteit verrichte werkzaamheden;</li> <li>- volgens kwaliteitscriteria;</li> <li>- juiste en tijdige verantwoording;</li> <li>- verbruikte hoeveelheid (verspilling).</li> </ul>
4. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	<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 planning/rooster;</li> <li>- volgens (veiligheids)voorschriften.</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, vooral werk op dezelfde plek.</li> <li>- Hinder van kou door het werken in gekoelde ruimten, van machinegeluiden/achtergrondlawaai en van hinderlijke geur en een vuile omgeving tijdens het slachtproces.</li> <li>- Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur en uitglijden over (natte/vette) vloer.</li> </ul>		
Datum: november 2016		Funcatiegroep: x

F160972  
sl/mp/291116