|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ZELFSLACHTEND AMBACHTELIJK SLAGER** | | | |
| ***Context***  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. | | | |
| ***Organisatie***  Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende.  Geeft leiding aan : niet van toepassing. | | | |
| ***Resultaatgebieden*** | ***Kerntaken*** | | ***Resultaatindicatoren*** |
| 1. Fixatie en bedwelming | - behandelen en verzorgen van dieren, voorafgaand aan fixatie;  - fixeren van dieren, met als doel ze te bedwelmen of te doden;  - bedwelmen van dieren (schieten, elektrocuteren, gasverdoving);  - beoordelen van de effectiviteit van de bedwelming;  - aanhaken of optakelen van dieren die buiten bewustzijn zijn;  - verbloeden van dieren die buiten bewustzijn zijn. | | - minimalisatie dierstress;  - volgens procedure;  - volgens wet-/regelgeving;  - aard/omvang incidenten. |
| 2. Slachtopvolging | - afhankelijk van diersoort ontharen/afhuiden, flanken lossnijden, verwijderen van ingewanden/organen, doorkappen/-zagen van karkas;  - scheiden van te controleren delen en aanbieden aan keurmeester;  - opslaan van karkas/technische delen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries). | | - volgens procedure;  - kwaliteit controle;  - juist en tijdig opgemerkte afwijkingen;  - juiste opslag. |
| 3. Verwerking technische delen | - omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen;  - verzamelen en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen;  - bewerken van (wel en niet voorbewerkt) vlees tot verkoopklare producten door onder meer:  . uitbenen van karkassen;  . afsnijden, ontbenen, ontvliezen, etc. van technische delen;  . mengen en afstoppen van worsten;  . marineren, koken, garen, etc. van producten;  . roken, koken en/of wellen van worsten;  - vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden;  - verpakken van halffabricaten/eindproducten. | | - volgens fifo-methode;  - volgens recept;  - volgens planning/instructie;  - volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke);  - kwaliteit verrichte werkzaamheden;  - volgens kwaliteitscriteria;  - juiste en tijdige verantwoording;  - verbruikte hoeveelheid (verspilling). |
| 4. Opruim- en schoonmaak­werkzaamheden | - schoonmaken van de werkomgeving en gebruikte apparatuur en opmerken van bijzonderheden/ mankementen;  - afvoeren van afval. | | - volgens planning/rooster;  - volgens (veiligheids)voor­schriften. |
| ***Bezwarende omstandigheden*** | | | |
| - Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten.  - Lopend en staand, vooral werk op dezelfde plek.  - Hinder van kou door het werken in gekoelde ruimten, van machinegeluiden/achtergrondlawaai en van hinderlijke geur en een vuile omgeving tijdens het slachtproces.  - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur en uitglijden over (natte/vette) vloer. | | | |
| Datum: november 2016 | | Functiegroep: x | |