|  |
| --- |
| **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 |