

OPERATOR PRODUCTIE I		
<p>Context</p> <p>De operator productie I komt vooral voor in het industriële segment, waar vlees binnen een (semi-)geautomatiseerd proces wordt verwerkt en verpakt. De operator productie I is verantwoordelijk voor het instellen, in de gaten houden en bijstellen van een stand-alone-machine ten behoeve van het uitvoeren van werkopdrachten. Hij verhelpt eenduidige storingen aan deze machine (bijv. bijvullen).</p> <p>De (niveau-)verschillen tussen de operator productie I, II en III worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage.</p>		
<p>Organisatie</p> <p>Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.</p>		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Voorbereiding en afbouw	<ul style="list-style-type: none"> - controleren van de aanwezigheid van de juiste grond- en hulpstoffen aan de hand van receptuur en afstemmen en afroepen van benodigde middelen; - instellen van machine (procesparameters en recepten) en koppelen/storten van grond- en hulpstoffen; - starten en proefdraaien van de machine; - (laten) afvoeren van pallets met producten die klaar zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens receptuur/specificatie; - juiste instelling apparatuur; - verspilling; - juiste oplevering product.
2. Bewaking en bijregeling	<ul style="list-style-type: none"> - bewaken van het verloop van het proces en opmerken van onvolkomenheden; - steekproefsgewijs controleren van productkwaliteit op basis van visuele en fysieke tests en (laten) bijstellen van machine; - inschakelen van derden in geval van technische storingen; - afstemmen met leidinggevende over herschikking van de (volgorde van afhandeling van) orders binnen de vastgestelde planning. 	<ul style="list-style-type: none"> - volgens kwaliteitscriteria (uiterlijk, gewicht, samenstelling, aantallen, en dergelijke); - doorlooptijd werkopdracht; - volgens HACCP, bedrijfs- en veiligheidsnormen; - juiste en tijdige afweging afstemming en inschakeling derden.
3. Reiniging	<ul style="list-style-type: none"> - opruimen en schoonmaken van werkruimte en gebruikte machine. 	<ul style="list-style-type: none"> - schone werkplek en apparatuur; - volgens voorschriften (onder meer instructie, werkmethoden, HACCP).
4. Vastlegging	<ul style="list-style-type: none"> - vastleggen van gegevens (aantallen, kwaliteitsgegevens, verstoringen) op diverse overzichten; - verantwoorden en verklaren van afwijkende gegevens. 	<ul style="list-style-type: none"> - juistheid, compleetheid gegevens; - tijdigheid registratie.
<p>Bezwarende omstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uitoefenen van kracht bij verplaatsen van grondstoffen/halffabricaat, ombouwwerkzaamheden en het verhelpen van storingen. - Inspannende houdingen bij bedieningswerkzaamheden. - Hinder van geluid en temperatuurwisselingen. - Kans op letsel door het in aanraking komen met bewegende of hete machinedelen. 		
Datum: december 2015		Funcatiegroep: 4