



# Beroepsprofiel

*Uitsnijder-uitbener*

*Sector*  
*Voedingsindustrie*

*Functionele afdeling*  
*Productie*

*In samenwerking met IPV*

De infobank over beroepenstructuren en beroepsprofielen kan worden geraadpleegd op de  
SERV-website: [www.serv.be](http://www.serv.be), via de link beroepsprofielen.

© Het copyright over de SERV-beroepsprofielen hoort toe aan de SERV.  
Gebruik van gegevens en tekst is toegestaan mits een correcte bronvermelding.

WD/2006/4665/22

SERV | Wetstraat 34-36 | 1040 Brussel | Tel: 02.20.90.111 | Fax: 02.21.77.008 | [serv@serv.be](mailto:serv@serv.be) | [www.serv.be](http://www.serv.be)

# Inhoud

<b>Inhoud .....</b>	<b>3</b>
<b>Inleiding .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Afbakening en omschrijving.....</b>	<b>7</b>
1.1. Domein .....	7
1.2. Afbakening.....	9
1.3. Beroepsinhoud.....	11
1.4. Doorgroeimogelijkheden .....	13
<b>2. Taken en Competenties .....</b>	<b>14</b>
2.1. Plannen en organiseren van het eigen werk.....	15
2.2. Ontvangen van grondstoffen .....	16
2.3. Versnijden en uitbenen van een varken.....	18
2.4. Versnijden en uitbenen van een rund .....	19
2.5. Versnijden en uitbenen van een schaap.....	20
2.6. Afwerken van het vlees .....	21
2.7. Instaan voor orde en netheid op de werkplek .....	21
2.8. Onderhoud en schoonmaak van materieel .....	22
2.9. Werkadministratie doen.....	23
2.10. Begeleiden van nieuw personeel.....	24
2.11. Hygiëne .....	25
2.12. Milieu .....	26
2.13. Kwaliteitszorg.....	26
2.14. Welzijn op het werk .....	27
<b>3. Competenties .....</b>	<b>31</b>
3.1. Algemene beroepskennis .....	31
3.2. Sleutelvaardigheden .....	36
3.3. Specifieke vereisten .....	37
<b>4. Bijzondere arbeidsomstandigheden .....</b>	<b>38</b>
<b>5. Arbeidsorganisatie.....</b>	<b>40</b>
<b>6. Knelpunten .....</b>	<b>40</b>
<b>7. Toekomstige evoluties.....</b>	<b>41</b>
7.1. Algemeen.....	41
7.2. Taken.....	42
7.3. Competenties.....	43



<b>8. Beroepenfiche .....</b>	<b>44</b>
<b>Lijst van organisaties en bedrijven die werden uitgenodigd op de conferenties 'uitsnijder-uitbener' .....</b>	<b>46</b>
<b>Bronnen – Literatuurlijst .....</b>	<b>47</b>

# Inleiding

In dit profiel wordt het beroep 'uitsnijder-uitbener' beschreven. Hieronder geven we een kort overzicht van wat in dit beroepsprofiel staat.

In een eerste hoofdstuk beschrijven we het domein waarop de uitsnijder-uitbener werkzaam is en bakenen we af wat we in het kader van deze studie wel en niet zullen verstaan onder het beroep uitsnijder-uitbener. Eveneens wordt een toelichting gegeven over het waarom hiervan. We sluiten het hoofdstuk af met het weergeven van de inhoud van het beroep aan de hand van de voornaamste taakgebieden van de uitsnijder-uitbener, een definitie van het beroep en de mogelijkheden die de uitsnijder-uitbener heeft om door te groeien.

In hoofdstuk twee zit de kern van het beroepsprofiel vervat. Er wordt een takenanalyse uitgevoerd, daartoe worden de verschillende taakgebieden in tabellen opgenomen. We sommen de verschillende activiteiten op die onder de omschreven taakgebieden ressorteren. Doelstelling is het opsporen van de competenties die vereist zijn voor het goed functioneren van de uitsnijder-uitbener. We wensen er de aandacht op te vestigen dat dit beroepsprofiel slaat op de doorsnee beroepsuitoefening. Belangrijk hierbij te vermelden is dat bij het opstellen van het beroepsprofiel centraal staat wat de uitsnijder-uitbener in zijn dagdagelijkse realiteit doet en niet wat hij zou moeten doen gezien de ontwikkelingen in de sector. De ontwikkelingen of trends vindt u in een apart punt terug. In de takentabellen wordt tevens aangeduid welke taken een beginnende beroepsbeoefenaar uitvoert en over welke competenties hij moet beschikken.

Hoofdstuk drie geeft een overzicht van de competenties die vereist zijn voor het beroep van uitsnijder-uitbener. Allereerst wordt een samenvatting gegeven van de beroepskennis die reeds in de takentabellen tot uiting kwam én de kennis die gedurende de volledige beroepsuitoefening vereist is maar niet aan één specifieke taak te linken is. Daarna geven we de voornaamste sleutelvaardigheden (combinatie van beroepshoudingen en vaardigheden) weer.

In de daaropvolgende hoofdstukken schetsen we de context waarin de uitsnijder-uitbener werkt. Een vierde hoofdstuk gaat in op de arbeidsomstandigheden die eigen zijn aan het beroep van uitsnijder-uitbener. De arbeidsorganisatie waarmee hij te maken krijgt bespreken we in hoofdstuk vijf.

Hoofdstuk zes behandelt de specifieke knelpunten betreffende kwalificaties, opleidingen,... . In het zevende hoofdstuk geven we weer wat is aangegeven als zijnde belangrijke evoluties in het beroep van uitsnijder-uitbener.



In hoofdstuk acht tenslotte, vindt u de beroepenfiche van het beroep uitsnijder-uitbener terug, die een samenvatting is van het beroepsprofiel.

*“In verband met de leesbaarheid van de tekst is er voor gekozen om de mannelijke vorm te gebruiken. Waar hij of hem staat wordt uiteraard ook zij of haar bedoeld.”*

# 1. Afbakening en omschrijving

## 1.1. Domein

Het beroep uitsnijder-uitbener is te situeren binnen de voedingsindustrie, deze ressorteert onder het PC 118. De voedingsindustrie is een erg ruime sector bestaande uit tal van subsectoren die instaat voor het verwerken van grondstoffen, voornamelijk uit landbouw en visvangst afkomstig, tot etenswaren.

Voor de voedingsindustrie werd door Berenschot een functieclassificatie opgesteld waarbinnen 30 subsectoren werden opgenomen en 34 afdelingen werden vermeld. Op basis van deze functieclassificatie werd een beroepenstructuur voor de sector opgemaakt (*SERV, 2002, Beroepenstructuur Voedingsindustrie*). Enerzijds werd deze beroepenstructuur opgemaakt over al de subsectoren heen. Anderzijds werden de 34 afdelingen samengevoegd tot 4 grote afdelingen. Hierbinnen werden de verschillende functies uit de classificatie geclusterd tot 11 beroepen die samen de beroepenstructuur Voedingsindustrie uitmaken.

Het beroep uitsnijder-uitbener vinden we in de beroepenstructuur terug binnen de afdeling productie.

In het kader van de domeinbepaling willen wij terug de omgekeerde beweging maken om zo na te gaan in welke subsectoren, weerhouden in de Berenschot functieclassificatie, het beroep van uitsnijder-uitbener is te situeren. De functies die geclusterd werden tot het beroep van uitsnijder-uitbener situeren zich in de subsector *slachthuizen en vleesuitsnijderijen*, in de subsector *vleesconserven* en in de subsector *voedingsspecialiteiten*:

- De *slachthuizen en vleesuitsnijderijen* worden in de classificatie als één subsector samengenomen omdat ze vaak aan mekaar verbonden zijn. Zij staan in voor het slachten en versnijden/uitbenen van grootvee (varkensslachthuizen, runderslachthuizen, paardenslachthuizen, geiten- en schapenslachthuizen, of een mengvorm). We situeren de uitsnijder-uitbener binnen het productieproces van het vlees versnijden/uitbenen, de slachter daarentegen situeren we binnen het slachtproces. Het merendeel van de uitsnijderijen betreft echter uitsnijderijen die als zelfstandige entiteiten werken, (delen van) karkassen worden vanuit het slachthuis naar de uitsnijderij aangevoerd waarna ze er versneden en uitgebeend worden.

- Onder de subsector *vleesconserven* rekenen we enerzijds de vleesverwerkende bedrijven waar vleeswaren<sup>1</sup> worden gemaakt die een behandeling ter verduurzaming ondergaan als verhitten, zouten, drogen, zuren, roken, rijpen,... . En anderzijds de vleesverwerkende bedrijven die vleesconserven maken in de eigenlijke zin van het woord.<sup>2</sup> Aan deze vleeswarenfabrieken zijn vaak uitbenerijen verbonden waar het door het bedrijf aangekocht vlees opgepoetst wordt vooraleer men het gaat verwerken. Tenslotte zien we dat men ook binnen de subsector *voedingsspecialiteiten* geleverd vlees oppoetst voor verder gebruik in de gerechten. We merken wel op dat de uitsnijderijen binnen deze twee subsectoren verschillen van deze in de andere subsectoren door een verdergaande bewerking en opdeling van het vlees. Tegelijk is het mogelijk dat deze bedrijven geen karkassen aankopen maar kiezen voor de aankoop van deelstukken, wat inhoudt dat er binnen deze uitsnijderijen niet versneden wordt maar enkel uitgebeend.

De uitsnijderijen zijn schematisch te situeren als één van de schakels in de gehele vleesproductieketen. De eerste stappen in de productieketen zijn het laten opgroeien en vetmesten alsook het verkopen van de dieren via de markt door de boer-producent. Daarna worden de dieren geslacht in het slachthuis en vervolgens in uitsnijderijen uitgesneden en uitgebeend, zodat enkel het vlees overblijft. Tenslotte komen het verse vlees en de vleeswaren via groot-handel en/of detailverkoop bij de uiteindelijke consument terecht (NVS, 1998).

Boer – Producent
De markt
Het slachthuis
<b>De uitsnijderijen</b>
De vleeswarenindustrie
De groothandel
De detailverkoop
Consument

Er zijn uitsnijderijen die zich specialiseren naar diersoort, bijvoorbeeld enkel varkens versnijden. Anderzijds zijn er uitsnijderijen die bijvoorbeeld zowel runderen, kalveren, schapen,... versnijden.

De indeling in productieprocessen in de verschillende uitsnijderijen zijn quasi identiek. Mogelijk is er enige variatie in logistiek, organisatie, mate van afwerking,... . Na koeling worden overal eerst de karkassen versneden, de zo verkregen deelstukken worden verder uitgebeend

<sup>1</sup> Onder vleeswaren vallen zowel bereid vlees als vleesbereidingen. Bereid vlees is waar die een behandeling ter verduurzaming ondergaan heeft (...) en die bestaat uit voor menselijke consumptie geschikte, niet gemalen noch gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, eenhoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild, met uitzondering van bloed. Een vleesbereiding is daarentegen waar die een behandeling ter verduurzaming heeft ondergaan (...) en die samengesteld is uit bloed of andere voor menselijke consumptie geschikte gemalen of gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, éénehoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild.

<sup>2</sup> Dit wil zeggen vleeswaar bekomen door een hittebehandeling in een voor gassen vloeistoffen en micro-organismen ondoordringbare verpakking, die bij kamertemperatuur langer dan 18 maanden houdbaar is in microbiologische zin.

en afgewerkt. De drie mogelijke afdelingen waarop de uitsnijder-uitbener werkt zijn dan ook de koelcel, de snijzaal en de uitbenerij.

De uitsnijderijen kunnen we omschrijven als typische KMO-bedrijven, waarbij de meeste minder dan 50 werknemers tellen. De productie is sterk arbeidsintensief, kenmerkend aan de tewerkstelling is dat de werknemers vooral laaggeschoolden zijn en dat het werk hoofdzakelijk bestaat uit handenarbeid.

## 1.2. Afbakening

We maken in voorliggend beroepsprofiel een onderscheid tussen het versnijden/uitbenen van varkens, runderen (inclusief kalveren) dan wel schapen.<sup>3</sup> Er zijn immers de verschillen naar anatomie, naar grootte/gewicht en naar manier van versnijden. In de meeste uitsnijderijen en uitbenerijen worden steeds karkassen van eenzelfde diersoort verwerkt worden. De uitsnijder-uitbener werkt dus in de meeste gevallen ofwel steeds op runderen ofwel steeds op varkens ofwel (hetgeen het minst voorkomt) steeds op schapen.

Het versnijden/uitbenen in de uitsnijderijen beschrijven we als volgt:

- Uitgangspunt is een kwartier van een rundskarkas, de helft van een varkenskarkas ofwel een volledig karkas van een schaap.
- De eerste handelingen zijn het versnijden van het karkas naar de grote versnijdingsvormen bijvoorbeeld het versnijden tot ruggen, buiken, hespen, schouders,...
- Volgende stappen kunnen dan het uitbenen van deze stukken zijn en het verwijderen van alle delen (vliezen, zwoerden, vet,...) uit het vlees die niet meer nodig zijn voor verdere benen verwerking.
- Een laatste stap kan zijn dat het vlees verder opgedeeld wordt in commerciële deelstukken.

Het uiteindelijke aantal handelingen hangt af van de wensen van de klant. Klanten kunnen ervoor opteren ganse hespen, buiken,... te kopen en deze zelf uit te benen, te ontvetten, te ontzwoerden... of enkel uitgebeend vlees te kopen en de overige handelingen zelf uit te voeren. Tegenovergesteld kunnen klanten ervoor kiezen vlees te kopen dat verregaand is bewerkt en opgedeeld tot commerciële deelstukken. Bijkomend kan men uit diverse snitten kiezen.

Met andere woorden we kunnen niet spreken van een standaardproductieproces, men werkt volgens opdracht van de klant. Elke bewerking die moet worden verricht, is daarop voorgescreven (*Productschappen Vee, Vlees en Eieren, 2000*).

---

<sup>3</sup> Het versnijden/uitbenen van andere diersoorten dan varkens, runderen en schapen wordt niet opgenomen in voorliggend beroepsprofiel daar dit minder courant voorkomt.

In de uitbenerijen verbonden aan vleesverwerkende en voedingsspecialiteiten verwerkende bedrijven zien we vaak de eerste handelingen (cf. supra) niet terugkomen. Deze bedrijven kopen dikwijls deelstukken aan in functie van de producten die zij maken. In dat geval zal de uitsnijder-uitbener instaan voor het eigenlijke uitbenen en oppoetsen van deelstukken maar niet voor het versnijden van karkassen. Dit laatste werd reeds door een collega uitsnijder-uitbener voor rekening genomen tewerkgesteld in een uitsnijderij.

Verder zien we dat de uitsnijder-uitbener niet alle handelingen binnen het uitsnijden/uitbenen voor zijn rekening neemt maar dat er sprake is van taakuitsplitsing. Deze taakopsplitsing is het meest uitgesproken in de snijzaal, waar de werkzaamheden rond een lopende band zijn georganiseerd. Toch is er sprake van polyvalentie omdat in sommige bedrijven taakroulatie werd ingevoerd binnen logisch samengestelde clusters van werkzaamheden. In de uitbenerij bestaan er twee mogelijkheden, vaak afhankelijk van de grootte van het bedrijf. Ofwel krijgt de uitsnijder-uitbener een bepaald deel van het karkas toebedeeld en voert hierop een relatief groot aantal handelingen uit ofwel wordt het stuk in lijn verwerkt. In dit laatste geval is ook hier taakroulatie aangewezen onder meer ter preventie van eenzijdige spierbelasting. Men beent vaak eenzelfde onderdeel van het karkas uit omdat men daarop het meeste rendement kan halen (*Productschappen Vee, Vlees en Eieren, 2000*).

Kortom, in de dagelijkse realiteit worden niet alle activiteiten zoals in dit beroepsprofiel beschreven altijd door één en dezelfde persoon uitgeoefend. We hebben ze hier wel in één beroepsprofiel samen beschreven omdat beroepsprofielen vanuit een aantal diverse doelstellingen worden opgesteld. Belangrijke doelstellingen zijn het geven van een overzicht van wat er in een sector of subsectoren moet gebeuren om een bepaald product te realiseren, het verstrekken aan opleiders van voldoende informatie omtrent de competentievereisten zodat zij hun opleidingen kunnen aanpassen,... . Vanuit deze doelstellingen is het net belangrijk het beschrijven van te enge activiteiten te overstijgen. Daarom kiezen we ervoor de uitsnijder-uitbener in dit document te beschrijven als een polyvalent beroepsbeoefenaar maar hebben we de werkzaamheden zodanig geclusterd dat er logische trajecten van kunnen worden afgeleid.

Wanneer we in dit document van de uitsnijder-uitbener spreken, bedoelen we het beroep dat al de verschillende werkzaamheden omvat die samen het ganse proces van het vlees versnijden en uitbenen beslaan. Gaande van het ontvangen van de al dan niet gekliefde karkassen en het erop uitvoeren van de nodige handelingen om als eindresultaat naar de wens van de klant versneden en uitgebeend vlees te bekommen. Deze activiteiten concentreren zich in de koelcel, de snijzaal en de uitbenerij van uitsnijderijen of vleeswerkende en voedingsspecialiteiten bereidende bedrijven.

Opmerking: De taken die aan de lopende band verricht worden en waar weinig of geen kennis van vlees of mesvaardigheid voor vereist is zoals bijvoorbeeld het wegen of inpakken van vlees, het versnijden en uitbenen van gevogelte aan de uitbeenband,... rekenen wij niet als behorende tot het beroep van de uitsnijder-uitbener. Deze taken worden uitgevoerd door operatoren en productiemedewerkers.

### **1.3. Beroepsinhoud**

#### ***Ontvangen van grondstoffen***

De uitsnijder-uitbener controleert bij levering de etiketten, de stempels, de hoeveelheden en de kwaliteit van het vlees. Hierna ontvangt, registreert hij de levering en stockeert het vlees in de koelcel of in de vriezer. Hij voorziet de karkassen van opdrachten en levert ze af aan de lijn.

#### ***Versnijden en uitbenen van een varken***

De uitsnijder-uitbener versnijdt/verdeelt het varken naar de grote versnijdingsvormen. Vervolgens versnijdt hij ze verder en beent ze uit (inclusief de varkenskop).

#### ***Versnijden en uitbenen van een rund***

De uitsnijder-uitbener versnijdt/verdeelt zowel het voor- als achterkwartier van het rund naar de grote versnijdingsvormen. Vervolgens versnijdt hij ze verder en beent ze uit.

#### ***Versnijden en uitbenen van een schaap***

De uitsnijder-uitbener versnijdt/verdeelt het schaap naar de grote versnijdingsvormen. Vervolgens versnijdt hij ze verder en beent ze uit.

#### ***Afwerken van het vlees***

De uitsnijder-uitbener ontvet en poetst de ontbeende vleesstukken op. Hij ontzwoerd (enkel bij varkens) en ontvliest het vlees. Eventueel portioneert hij het vlees verder tot commerciële deelstukken.

#### ***Instaan voor orde en netheid op de werkplaats***

De uitsnijder-uitbener voert het eigen deel binnen het kuisprogramma uit.

#### ***Onderhoud en schoonmaak van materieel***

De uitsnijder-uitbener reinigt, desinfecteert en slijpt het materieel volgens de voorschriften en bergt het op de juiste plaats op. Eventueel staat hij in voor het wisselen van onderdelen aan en de goede bediening van de machines.

**Werkadministratie doen**

De uitsnijder-uitbener weegt vleesstukken in functie van de werkadministratie. Hij registreert gegevens omtrent identificatie, gewicht, kwaliteit en versnijden van het vlees. Hierbij werkt hij mogelijk met een gespecialiseerde softwaretoepassing.

**Begeleiden van nieuw personeel**

De uitsnijder-uitbener begeleidt minder ervaren collega's. Dit doet hij door handelingen voor te doen, uitleg en instructies te geven.

**Hygiëne**

De uitsnijder-uitbener leeft de voorschriften in de hygiëncode na in zoverre deze van toepassing zijn op het eigen takenpakket. Verder staat hij in voor zijn persoonlijke hygiëne.

**Milieu**

De uitsnijder-uitbener sorteert correct afval en slaat het op. Hierbij heeft hij speciale aandacht voor het correct sorteren en opslaan van de verschillende categorieën dierlijk afval (laag risico materiaal, hoog risico materiaal en specifiek risico materiaal).

**Kwaliteitszorg**

De uitsnijder-uitbener beoordeelt het eigen werk kwalitatief en kwantitatief en stuurt het bij indien nodig. Mogelijk dient de uitsnijder-uitbener zich aan een aantal kwaliteitsvoorschriften te houden in functie van een kwaliteitslabel.

**Welzijn op het werk**

Tenslotte staat de uitsnijder-uitbener in voor welzijn op het werk. Dit betekent in de eerste plaats zorgen voor de eigen veiligheid en die van collega's(/derden) door het naleven van veiligheidsregels en instructies. Het betekent ook zorgen voor de eigen gezondheid en die van collega's(/derden) door onder meer aandacht te hebben voor voldoende arbeidshygiëne en voor ergonomisch handelen.

**Samenvattend:**

*De uitsnijder-uitbener ontvangt en versnijdt/verdeelt karkassen naar de grote versnijdingsvormen en snijdt deze deelstukken los. Hij beent de deelstukken uit en verwijdert zwoerd, vet, vliezen,... om verkoopbare eenheden te verkrijgen. De uitsnijder-uitbener portioneert het vlees mogelijk verder tot commerciële deelstukken. Hij houdt rekening met de voorschriften vermeld in de werkplanning (dit is de snit die moet gevolgd worden) alsook met de voorschriften betreffende hygiëne en welzijn op het werk.*

## 1.4. Doorgroeimogelijkheden

Vooraleer de doorgroeimogelijkheden van de uitsnijder-uitbener te bespreken staan we kort stil bij hoe een nieuwe medewerker wordt ingewerkt/ingezet.

Iemand zonder relevante ervaring in het beroep zal men in de meeste bedrijven eerst inzetten aan eerder eenvoudig te versnijden/uit te benen delen vooraleer over te gaan op het complexere werk. Ook zal iemand aan het begin van zijn loopbaan als uitsnijder-uitbener slechts één of een beperkt aantal onderdelen versnijden/uitbenen. Pas na verloop van tijd, waarin men via training-on-the-job de nodige competenties en routine verwerft per aanwezige arbeidstaak, zal een medewerker inzetbaar zijn op de verschillende arbeidsposten en kunnen we spreken van een polyvalent uitsnijder-uitbener.

Deze polyvalent uitsnijder-uitbener kan verder doorgroeien tot kwaliteitscontroleur. De kwaliteitscontroleur werkt nog steeds mee aan het uitsnijden-uitbenen maar heeft een aantal extra taken en verantwoordelijkheden. Hij werkt achteraan aan de lijn en controleert er het eindproduct. Verder verzorgt hij vaak de eindafwerking en staat mogelijk ook in voor selectie van de vleesstukken voor de verschillende klanten.

De kwaliteitscontroleur kan op zijn beurt doorgroeien tot lijnverantwoordelijke. Ook de lijnverantwoordelijke werkt nog mee aan het eigenlijke uitsnijden-uitbenen maar is bijkomend verantwoordelijk voor het werk van de hem toegewezen lijn. Hij werkt vooraan aan de lijn en volgt specifiek voor die lijn de productieplanning, de kwaliteit en het rendement op. Mogelijk volgt hij ook de orde en netheid op en rond de lijn op alsook de inschakeling van nieuwe medewerkers.

De lijnverantwoordelijke kan vervolgens doorgroeien tot ploegbaas. De ploegbaas ontvangt de planning en verdeelt de taken. Hij stuurt de medewerkers aan en superviseert de werkzaamheden. Hij is verantwoordelijk voor het inwerken van nieuwe medewerkers en vult werkfiches in. Tenslotte intervenueert hij bij technische of personeelsproblemen. Hij vormt dus de schakel tussen de medewerkers en de afdelingsverantwoordelijke of verantwoordelijke productie die zich meer toeleggen op de bedrijfskundige aspecten.

Dit maakt dat het loopbaanverloop van de uitsnijder-uitbener er als volgt kan uitzien:

→ uitsnijder-uitbener → kwaliteitscontroleur → lijnverantwoordelijke → ploegbaas

## 2. Taken en Competenties

Hieronder volgt de takenanalyse voor de uitsnijder-uitbener. De taken zijn gegroepeerd in takenclusters, die elk een eigen titel kregen. Per taak zullen tevens de competenties vermeld worden, die noodzakelijk zijn voor het uitvoeren van die welbepaalde taak. Onder competenties verstaan we de reële en individuele capaciteit om kennis (theoretische en praktische kennis), vaardigheden en attitudes in het handelen aan te wenden, in functie van de concrete, dagdagelijkse en veranderende werksituatie en in functie van persoonlijke en maatschappelijke activiteiten.

Vanaf eind 2004 wordt de takencluster 'Instaan voor welzijn op het werk' standaard opgenomen in elk beroepsprofiel dat de SERV maakt. Het is een uitgebreide tabel die in overleg met alle meewerkende sectoren werd opgesteld en door hen is goedgekeurd. In principe is het dus een gestandaardiseerde tabel, waarvan de inhoud wel kan worden gespecificeerd indien nodig naargelang het besproken beroep. De takencluster is afkomstig uit de nota 'Welzijn op het werk' die op aanvraag te verkrijgen is bij de SERV.

De aanleiding voor deze aanvulling is dubbel, namelijk:

- de kritiek dat er in de oude SERV-profielen te weinig aandacht werd besteed aan welzijn op het werk;
- de vraag van onderwijs om een eenvormige en gestandaardiseerde basistabel te krijgen over de taken en competenties die elke beginnende beroepsbeoefenaar moet uitoefenen en hebben om welzijn op het werk te garanderen.

De betreffende tabel is dus groter van omvang dan wat in de oudere profielen stond over dit thema. We willen evenwel benadrukken dat de omvang van die takentabel geenszins iets zegt over het gewicht van deze takencluster in het gehele takenpakket van de beroepsbeoefenaar. De operationele kerntaken blijven de belangrijkste taken en competenties bevatten. In de toekomst zullen ook dergelijke takentabellen uitgewerkt worden voor de takenclusters milieu en kwaliteitszorg.

In dit profiel wordt het takenpakket van een ervaren uitsnijder-uitbener toegelicht. Naast de opsomming van taken en competenties van deze ervaren beroepsbeoefenaar wordt eveneens aandacht geschonken aan de taken en competenties van een beginnend beroepsbeoefenaar. Dit geeft een indicatie van wat iemand moet kennen en kunnen na een basisopleiding.

De volgende takenclusters kunnen onderscheiden worden:

- Plannen en organiseren van het eigen werk (tabel 2.1)
- Ontvangen van grondstoffen (tabel 2.2)
- Versnijden en uitbenen van een varken (tabel 2.3)
- Versnijden en uitbenen van een rund (tabel 2.4)
- Versnijden en uitbenen van een schaap (tabel 2.5)
- Afwerken van het vlees (tabel 2.6)
- Instaan voor orde en netheid op de werkplek (tabel 2.7)
- Onderhoud en schoonmaak van materieel (tabel 2.8)
- Werkadministratie doen (tabel 2.9)
- Begeleiden van nieuw personeel (tabel 2.10)
- Hygiëne (tabel 2.11)
- Milieu (tabel 2.12)
- Kwaliteitszorg (tabel 2.13)
- Welzijn op het werk (tabel 2.14)

## 2.1. Plannen en organiseren van het eigen werk

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
■ Kennis nemen van de werkpostfiche	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen kaderen van de eigen werkpost op de lijn</li> <li>■ Weten welke taken op deze plaats uitgevoerd moeten worden</li> <li>■ Kennis van het Nederlands</li> </ul>
		X	
		X	
■ Werken volgens opdracht	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de verschillende snitten voorgeschreven in de opdracht</li> <li>■ Kennis van het Nederlands</li> </ul>
		X	

## 2.2. Ontvangen van grondstoffen

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bij levering, controleren van de herkomst, de hoeveelheden en kwaliteit van het vlees</li> </ul>		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen controleren van de benodigde etiketten en/of stempels</li> <li>■ Visueel kunnen controleren van vlees op bijvoorbeeld verkleuring, vet, vuil,...</li> <li>■ Kunnen meten van pH en temperatuur</li> <li>■ Kunnen bedienen van een weegterminal</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de voorschriften in de hygiëncode rond het ontvangen van grondstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontvangen van de levering</li> </ul>		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen aanpikken van vlees op het railsysteem of kunnen overdoen in bakken</li> <li>■ Kunnen registreren van herkomst, hoeveelheid en kwaliteit van het vlees, dit in functie van voorraadbeheer en de herkomstidentificatie</li> <li>■ Kunnen terugzenden van niet-conforme leveringen aan de hand van tolerantiewaarden</li> <li>■ Bewust zijn van de productaansprakelijkheid van bedrijven</li> <li>■ Bewust zijn van het belang van herkomstidentificatie</li> </ul>

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bewaren van vlees in koelcel of vriezer</li> </ul>		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de kwaliteitsafwijkingen die veroorzaakt kunnen worden door fouten bij het koelen, diepvriezen en ontdooien.</li> <li>■ Kunnen instellen naar temperatuur en vochtigheid van koelcel en vriezer</li> <li>■ Kunnen toepassen van de technieken voor het correct stockeren</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de voorschriften in de hygiënecode rond het respecteren van de koudeketen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De karkassen voorzien van opdracht en afleveren aan de lijn</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen herkennen van vlees kwaliteiten</li> <li>■ Kunnen inschatten van de wensen van de klant</li> <li>■ Kunnen bepalen van de snit per karkas</li> </ul>

### 2.3. Versnijden en uitbenen van een varken

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
■ Afzetten van poten en kop	X		
■ Versnijden/verdelen van het halve varken naar de grote versnijdingsvormen	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de technische delen van het varkenskar-kas</li> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van technieken voor het versnijden/verdelen van een varken</li> </ul>
■ Verder versnijden en uitbe-nen <sup>4</sup> van de grote versnij-dingsvormen	X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de anatomie (spier- en beenderstelsel) van het varken</li> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van de technieken voor het uitbenen van de schou-der, de hesp en het buik-spek</li> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van de technieken voor het verder versnijden en uitbenen van de varkens-rug<sup>5</sup></li> </ul>
■ Herkennen van vleesafwij-kingen en actie onderne-men	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In staat zijn afwijkingen zoals abscessen en bloed-uitstortingen te herkennen</li> <li>■ Kennis van de bedrijfspro-cedures voor herinspectie</li> <li>■ Kunnen ruim omsnijden van afwijkingen</li> </ul>
■ Sorteren van de vleesstuk-ken			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen herkennen van vleeskwaliteiten</li> </ul>
■ Uitbenen van de varkens-kop			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van de voorschriften in de hygiënecode rond het uitbenen van varkenskop-pen</li> </ul>
■ Rode organenpakket ver-snijden	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis anatomie rode organenpakket</li> </ul>

<sup>4</sup> Onder het uitbenen verstaan wij zowel het wegsnijden van zwoerd (enkel bij varkens), vet, pezen en zenuwen als het eigenlijke verwijderen van (kraak)beenderen.

<sup>5</sup> Het versnijden en het uitbenen van de varkensrug houdt onder meer het volgende in: het afhalen van de varkenshaas, het loskappen van de heup, spiering en middenstuk alsook het uitbenen van heup, spiering en mid-denstuk.

## 2.4. Versnijden en uitbenen van een rund

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versnijden/verdelen van zowel het voor- als achterkwartier naar de grote versnijdingsvormen</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de technische delen van het rundkarkas</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de technieken voor het versnijden/verdelen van een rund</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verder versnijden en uitbenen van de grote versnijdingsvormen</li> </ul>	X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de anatomie (spier- en beenderstelsel) van het rund</li> <li>■ Kunnen en kunnen toepassen van de technieken voor het uitbenen van de schouder, de zesrib, de ossespiegeling, de borst, de dunne lende en de flank</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de technieken voor het verder versnijden en uitbenen van de bil<sup>6</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Herkennen van vleesafwijkingen en actie ondernemen</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In staat zijn afwijkingen zoals abscessen en bloedingen te herkennen</li> <li>■ Kennis van de bedrijfsprocedures voor herinspectie</li> <li>■ Kunnen ruim omsnijden van afwijkingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sorteren van de vleesstukken</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen herkennen van vleeskwaliteiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rode organenpakket versnijden</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis anatomie rode organenpakket</li> </ul>

<sup>6</sup> Het verder versnijden en uitbenen van de bil houdt onder meer het volgende in: het afhalen van de dike bil, het afhalen van het naaldje, het afhalen van het groothoofd, het afhalen van de filet d'anvers, het afhalen van de schenkel, het verwijderen van het staartbeen en het uitsnijden van het heup- en bekkenbeen.

## 2.5. Versnijden en uitbenen van een schaap

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Versnijden/verdelen van het schaap naar de grote versnijdingsvormen</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de technische delen van het schaapskar-kas</li> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van de technieken voor het versnijden van een schaap</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verder versnijden en uitbe-nen van de grote versnij-dingsvormen</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de anatomie (spier- en beenderstelsel) van het schaap</li> <li>■ Kennis en kunnen toepas-sen van de technieken voor het verder versnijden en uitbenen van de deelstuk-ken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Herkennen van vleesafwij-kingen en actie onderne-men</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ In staat zijn afwijkingen zoals abscessen en bloed-uitstortingen te herkennen</li> <li>■ Kennis van de bedrijfspro-cedures voor herinspectie</li> <li>■ Kunnen ruim omsnijden van afwijkingen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sorteren van de vleesstuk-ken</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen herkennen van vleeskwaliteiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rode organenpakket ver-snijden</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis anatomie rode organenpakket</li> </ul>

## 2.6. Afwerken van het vlees

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontvetten en oppoetsen van ontbeende vleesstukken</li> </ul>	X	X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen verwijderen van resterend(e) vet, pezen, bloedvlekken,...</li> <li>■ Kennis vetsoorten</li> <li>■ Kunnen kanten van het vlees in functie van de verdere bewerking zoals bijvoorbeeld inpakken, ontvliezen, ...</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ontzwoerden (enkel bij varkens) en ontvliezen van het vlees</li> </ul>	X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van het werkingsprincipe en kunnen bedienen van de ontzwoerdmachine</li> <li>■ Kunnen manueel afsnijden van de resterende zwoerd</li> <li>■ Kennis van het werkingsprincipe en kunnen bedienen van de ontvliesmachine</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Portioneren tot commerciële deelstukken</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de verschillende commerciële deelstukken</li> <li>■ Kunnen op maat snijden van het vlees</li> </ul>

## 2.7. Instaan voor orde en netheid op de werkplek

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinigen en desinfecteren van de werkplek</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen uitvoeren van het eigen deel binnen het kuisprogramma</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de voorschriften in de hygiëncode rond het reinigen en desinfecteren van de werkpost</li> <li>■ Hygiënebewust werken</li> </ul>

## 2.8. Onderhoud en schoonmaak van materieel

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reinigen, desinfecteren en slijpen van het materieel</li> </ul>	X	X  X X   X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de producten en het materieel voor een correcte reiniging en desinfectie van het materieel</li> <li>■ Kunnen slijpen</li> <li>■ Kunnen wetten / stalen</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de voorschriften in de hygiënecode rond het onderhoud en de schoonmaak van materieel</li> <li>■ Hygiënebewust werken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wisselen van onderdelen (bijvoorbeeld mes, inzager, touwen) aan en instaan voor een goed gebruik van de machines, bijvoorbeeld aan ontzwoerd- of ontvliesmachine</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de werking van de machines en hun onderdelen, in functie van wisselen van onderdelen en het goede gebruik ervan</li> <li>■ Kunnen gebruik maken van eenvoudig handgereedschap (schroevendraaiers, sleutels,...)</li> <li>■ Kunnen raadplegen en opvolgen van de technische voorschriften voor het uitvoeren van een klein onderhoud</li> </ul>

## 2.9. Werkadministratie doen

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wegen van vleesstukken in functie van de werkadministratie</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen bedienen van een weegterminal</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Registreren van gegevens omtrent identificatie, gewicht, kwaliteit en versnijden van het vlees</li> </ul>	X	X  X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bewust zijn van het belang van herkomstidentificatie</li> <li>■ Bewust zijn van de productaansprakelijkheid van bedrijven</li> <li>■ Nauwkeurig werken</li> <li>■ Respecteren van de volgorde van verwerking van gegevens</li> <li>■ Kunnen coderen van gegevens</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Werken met een gespecialiseerde softwaretoepassing voor het verwerken van gegevens omtrent identificatie, gewicht, kwaliteit en versnijden van het vlees:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Invoeren van gegevens via een klavier</li> <li>• Aflezen en interpreteren van gegevens op een scherm</li> <li>• Omgaan met codes</li> <li>• Uitprinten</li> </ul> </li> </ul>		X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de basisbegrippen van de softwaretoepassing</li> <li>■ Kunnen verrichten van basishandelingen binnen de softwaretoepassing</li> </ul>

## 2.10. Begeleiden van nieuw personeel

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Begeleiden van minder ervaren collega's</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weten welk de taken en verantwoordelijkheden men als begeleider heeft</li> <li>■ Didactische vaardig zijn:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunnen geven van precieze richtlijnen</li> <li>• Kunnen voordoen van handelingen</li> <li>• Kunnen verwoorden waarom / hoe men een handeling stelt</li> </ul> </li> <li>■ Verantwoordelijkheidszin hebben</li> </ul>

## 2.11. Hygiëne

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naleven van de hygiëne voorschriften</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de voorschriften in de hygiëncode in zoverre deze van toepassing zijn op het eigen takenpakket</li> <li>■ Weten dat de hygiëncode gebaseerd is op HACCP, GMP en GHP<sup>7</sup></li> <li>■ Kennis van de micro-organismen (Listeria, Salmonella, ...) en hun bestrijdingsmiddelen in de vleesbewerking</li> <li>■ Kennis van mogelijke ziektes (bijvoorbeeld BSE) en de maatregelen die er tegen genomen worden in de vleesbewerking</li> <li>■ Kennis van de correcte bewaar technieken van vlees</li> <li>■ Hygiënebewust werken</li> </ul>
		X	
		X	
		X	
		X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Instaan voor de eigen persoonlijke hygiëne</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen naleven van de persoonlijke hygiënenormen, bijvoorbeeld: handen wassen, dragen van schone kledij en schoeisel, ... zoals voorgeschreven in de hygiëncode</li> </ul>

<sup>7</sup> Hazard Analysis Critical Control Points, Good Manufacturing Practices en Good Hygienic Practices.

## 2.12. Milieu

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Afval correct sorteren en opslaan</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weten volgens welke criteria afval te sorteren</li> <li>■ Weten waar men met welk afval terecht kan</li> <li>■ Kennis van het sorteren en opslaan van de verschillende categorieën dierlijk afval (laag risico materiaal, hoog risico materiaal en specifiek risico materiaal)</li> <li>■ Kennis van de voorschriften in de hygiëncode rond het sorteren en opslaan van afval</li> <li>■ Milieubewust werken</li> </ul>
		X	
		X	

## 2.13. Kwaliteitszorg

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het eigen werk kwalitatief evalueren en indien nodig bijsturen</li> </ul>		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen werken volgens opdracht</li> <li>■ Kunnen beoordelen van het eigen werk</li> <li>■ Kwaliteitsbewust werken</li> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van kwaliteitsvoorschriften in het kader van een eventueel kwaliteitslabel, in zoverre deze van toepassing zijn op het eigen takenpakket</li> </ul>
		X	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het eigen werk kwantitatief evalueren en indien nodig bijsturen</li> </ul>		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen uitvoeren van werkzaamheden binnen redelijke termijnen</li> <li>■ Weten binnen welke termijnen men verwacht dat de werkzaamheden worden uitgevoerd</li> </ul>

## 2.14. Welzijn op het werk

Instaan voor welzijn op het werk betekent in de eerste plaats zorgen voor de eigen veiligheid en die van collega's(/derden) door het naleven van veiligheidsregels en instructies. Het betekent ook zorgen voor de eigen gezondheid en die van collega's(/derden) door onder meer aandacht te hebben voor voldoende arbeidshygiëne en voor ergonomisch handelen.

Dit vertaalt zich in algemene competenties zoals veiligheidsbewust werken en gezondheids- en hygiënebewust werken.

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aan de verantwoordelijke melden van               <ul style="list-style-type: none"> <li>● ongevallen en incidenten (ook incidenten m.b.t. agressie en geweld)</li> <li>● elke werksituatie die een ernstig of onmiddellijk gevaar met zich meebrengt</li> <li>● elk geconstateerd mankement in de beschermingssystemen</li> </ul> </li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van interne procedures van de onderneming of organisatie inzake het melden van incidenten, ongevallen of gevaarlijke situaties</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de mogelijke bronnen van gevaar op het werk</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de preventiebeginselen</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunnen herkennen van potentieel gevaarlijke situaties</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van de regels die van toepassing zijn bij het recht op werkonderbreking (o.a. ernstig en onmiddellijk gevaar, direct melden aan de werkgever)</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inzicht hebben in het belang van een goede communicatie inzake veiligheid en gezondheid</li> </ul>
		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inzicht hebben in het belang van deze meldplicht in functie van preventie</li> </ul>

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bijstand verlenen aan de werkgever of de verantwoordelijk gestelde werknemer en hem in staat stellen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• alle taken uit te voeren of aan alle verplichtingen te voldoen m.b.t. veiligheid en gezondheid</li> <li>• ervoor te zorgen dat het arbeidsmilieu en de arbeidsomstandigheden veilig zijn en geen risico's opleveren voor de veiligheid en gezondheid binnen hun werkterrein</li> </ul> </li> </ul>	X	X  X  X  X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Instructies correct kunnen opvolgen</li> <li>■ Kennis van de preventiebeginselen</li> <li>■ Inzicht hebben in het belang van een goede communicatie inzake veiligheid en gezondheid</li> <li>■ Inzicht hebben in het belang van deze bijstand in functie van preventie en risicobeheersing</li> <li>■ Verantwoordelijkheidszin hebben</li> <li>■ Veiligheidsbewust werken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adequaaf optreden in geval van nood/ brand (PVI, 2001, p.19)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• collega's en verantwoordelijke verwittigen</li> <li>• bij brand o.a. hulpdiensten oproepen, juiste blusmiddelen gebruiken, geen liften gebruiken, laag op de grond blijven bij veel rook</li> </ul> </li> </ul>	X	X  X  X  X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adequaaf kunnen reageren in noodsituaties (PVI, 2001, p.19)</li> <li>■ Kennis van het nood- en evacuatieplan van de onderneming of organisatie (PVI, 2001, p.19)</li> <li>■ Kennis van de regels die van toepassing zijn bij het recht op werkonderbreking (o.a. ernstig en onmiddellijk gevaar, direct melden aan de werkgever)</li> <li>■ Kennis van de vuurdriehoek (zuurstof, energie en brandbare stof) (PVI, 2001, p.62)</li> <li>■ Kennis van soorten branden (klasse A, B, C en D) en blusmiddelen</li> <li>■ Kennis van EHBO, zoals dat van elke burger mag verwacht worden (PVI, 2001, p.19)</li> </ul>

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ergonomisch werken</li> </ul>	X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis hebben van de risico's van overbelasting of verkeerde belasting van het lichaam</li> <li>■ Kennis hebben van de basisprincipes voor het hanteren van lasten zonder risico's</li> <li>■ Juiste hef- en tilbewegingen kunnen toepassen</li> <li>■ Correct kunnen hanteren van voorziene hulpmiddelen bij heffen en tillen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Signaleren van stresssituaties aan de verantwoordelijke</li> </ul>	X	X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis hebben van het begrip stress op het werk</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Op een positieve wijze bijdragen tot het preventiebeleid dat wordt tot stand gebracht in het kader van de bescherming van de werknemers tegen geweld, pesterijen en ongewenst seksueel gedrag op het werk</li> <li>■ Zich onthouden van iedere daad van geweld, pesterijen of ongewenst seksueel gedrag op het werk</li> </ul>	X  X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weten wat onder geweld, pesterijen en ongewenst seksueel gedrag op het werk wordt verstaan</li> <li>■ Kennis hebben van de maatregelen vastgelegd door de onderneming betreffende de bescherming van werknemers tegen geweld, pesterijen en ongewenst seksueel gedrag op het werk</li> <li>■ Respectvol kunnen omgaan met collega's</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eigen deskundigheid inzake veiligheid en gezondheid opbouwen, door het volgen van opleidingen (op vraag van/aangeboden door de werkgever)</li> </ul>	X	X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inzicht hebben in het belang van opleiding in het kader van preventie</li> <li>■ het geleerde in de praktijk kunnen brengen</li> <li>■ kritisch kunnen zijn over eigen houding en handelen</li> </ul>

Taken	Beginnende beroepsbeoefenaar		Competenties
	Taken	Competenties	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arbeidsmiddelen gebruiken zoals het moet. Dit houdt o.a. in:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geregeld controleren en onderhouden van arbeidsmiddelen</li> <li>• Nooit machinebeveiliging willekeurig wegnemen of uitschakelen</li> <li>• Persoonlijke beschermingsmiddelen dragen als het nodig is</li> <li>• Gereedschap alleen gebruiken voor het werk waarvoor het gemaakt is</li> <li>• Veilig opbergen van gereedschap</li> </ul> </li> </ul>	X	X  X  X  X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oplettend zijn</li> <li>■ Nauwkeurig de veiligheidsvoorschriften kunnen toepassen</li> <li>■ Kennis hebben van de werking van de machine en/of gereedschappen</li> <li>■ Kennis hebben van de risico's en beheersmaatregelen voor het gebruik van machines en gereedschappen</li> <li>■ Machines veilig kunnen gebruiken</li> <li>■ Kennis hebben van de veiligheidssignalisatie</li> <li>■ Veiligheidsinstructiekaarten kunnen lezen en begrijpen</li> <li>■ Kunnen beoordelen of het gereedschap nog goed (en dus veilig) is</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Persoonlijke beschermingsmiddelen op de juiste manier gebruiken. Dit houdt o.a. in:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• PBM's dragen wanneer het moet</li> <li>• PBM's regelmatig onderhouden en controleren</li> <li>• PBM's na gebruik correct opbergen</li> </ul> </li> </ul>	X	X  X  X  X  X	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis hebben van de situaties waarin persoonlijke beschermingsmiddelen moeten worden gedragen</li> <li>■ Kennis van de veiligheidssignalisatie mbt. het dragen van PBM's (blauwe gebodsborden)</li> <li>■ Kennis van de verschillende PBM's en van hun functie</li> <li>■ Kennis van het juiste gebruik van PBM's en gebruikstoepassingen</li> <li>■ Zich bewust zijn van de eigen verantwoordelijkheid voor het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen</li> </ul>

### 3. Competenties

Onder competenties verstaan we het samenhangend geheel van kennis, vaardigheden en houdingen, dat aantoonbaar ontleend is aan concrete handelingen en/of taken die voorkomen in de beroepsuitoefening van de uitsnijder-uitbener.

In dit hoofdstuk beschrijven we achtereenvolgend de algemene beroepskennis, de sleutelvaardigheden en de specifieke vereisten, waarover de uitsnijder-uitbener moet beschikken.

#### 3.1. Algemene beroepskennis

##### ***Kennis van versvleesbewerking***

###### *Kennis van versvleesbewerking voor het versnijden en uitbenen van een varken*

Kennis van de technieken voor het verwijderen van varkenspoten, -kop en -staart. Kennis van de technieken voor het afzetten van de varkenshosp en -schouder, voor het lossnijden van de varkensrug van varkensbuik en -schouder. Kennis van de technieken voor het uitbenen van de varkensschouder -hosp en -buikspek, voor het versnijden en uitbenen van de varkensrug en voor het uitbenen van de varkenskop.

###### *Kennis van versvleesbewerking voor het versnijden en uitbenen van een rund*

Kennis van de technieken voor het afhaken van de rundsouder, voor het losmaken van de rundzesrib en -ossespiering van de rundborst, voor het afzetten van de rundflank, voor het lossnijden van de dunne lende van de rundbil. Kennis van de technieken voor het uitbenen van de rundsouder -zesrib -ossespiering en -borst. Kennis van de technieken voor het versnijden en uitbenen van de rundbil, voor het uitbenen van de dunne lende van het rund en de rundflank.

###### *Kennis van versvleesbewerking voor het versnijden en uitbenen van een schaap*

Kennis van de technieken voor het afzetten en scheiden van de voorkwartieren van het schaap, voor het lossnijden van de schaapsbouten van de schaapsromp, voor het scheiden van schaapsbouten en voor het scheiden van de schaapsflanken van het schaapszadel. Kennis van de technieken voor het verder versnijden en uitbenen van de deelstukken van het schaap.

###### *Kennis van versvleesbewerking voor de verdere afwerking en bewaring van vlees*

Kennis van de technieken voor het verwijderen van resterend(e) vet, pezen, bloedvlekken... . Kennis van de technieken voor het kanten van vlees, voor het ontzwoerden en ontvliezen van vlees. Kennis van de technieken voor het in commerciële deelstukken snijden van vlees. Kennis van het koelen, diepvriezen en ontdooien van vers vlees; kennis van de werkwijze, de

fouten die men hierbij kan maken en de kwaliteitsafwijkingen als gevolg ervan. Kennis technieken voor het correct stockeren van vlees in koelcel of vriezer.

### ***Kennis van gereedschappen en hulpmiddelen***

Kennis van het gebruik, de veiligheidsvoorschriften en de onderhoudsvoorwaarden van gereedschappen en hulpmiddelen. Voorbeelden van gereedschappen zijn: messen, wetstok, (elektrische) zagen, (elektrische) scharen en koorden. Voorbeelden van hulpmiddelen zijn: vorkheftruck, laadlift of -platform, al dan niet verstelbaar hoogteplateaus en katrolsystemen. Eventueel kennis van het gereedschap nodig voor het uitvoeren van een klein onderhoud aan machines.

### ***Machinekennis***

Kennis van de bediening (instellen, opstarten, stilleggen en eventueel bijsturen) en de veiligheidsvoorschriften van de machines die gebruikt worden tijdens het productieproces. Voorbeelden zijn de transportband, het railsysteem, de weegterminal, meetapparatuur, de koelcel, de vriezer, de ontvliesmachine en de ontzwoermachine. Eventueel kennis van het wisselen van onderdelen. Kennis van de werkingsprincipes van deze machines en kennis van het lezen en interpreteren van technische voorschriften in functie van deze specifieke werkzaamheden.

### ***Kennis van dieren***

Kennis van de technische delen van een karkas en kennis van de anatomie (spier- en beenstelsel en rode organenpakket) van varkens, runderen, schapen en gevogelte nodig voor het correct bewerken van versvlees.

### ***Kennis van vlees***

Kennis van vlees. Kennis van vlees als voedingsstof en kennis van de voedingswaarde van verschillende vleessoorten. Kennis van het beoordelen van geslachte dieren naar kwaliteit voor verdere verwerking, naar malsheid, geveesdheid en vetgehalte. Kennis van de bestemming en valorisatie van deelstukken. Kennis van de verschillende snitten afhankelijk van de verdere bestemming van het vlees. Kennis van de bestemming en valorisatie van beenderen, vet en afvallen. Kennis van mogelijke kwaliteitsafwijkingen van vlees.

### ***Kennis van de werkorganisatie***

Kennis van de verschillende chronologische stappen binnen het uitsnij- en uitbeenproces. Kennis van de werkopstelling en kunnen kaderen van de individuele arbeidsposten in dit geheel. Weten via welke modaliteiten de taakverdeling bekendgemaakt wordt. Kennis van het systeem van versnijden/uitbenen volgens opdracht.

### ***Kennis van de wetgeving en normering***

Kennis van de belangrijkste principes van de geldende wetgeving betreffende vleeskeuring en herkomstidentificatie binnen uitsnijderijen en vleesverwerkende of voedingsspecialiteiten bereidende bedrijven. Kennis van het principe van productaansprakelijkheid. Kennis van vereiste etiketten en veterinaire stempels bij het ontvangen van vlees. Kennis van het visueel onderzoek en van de tolerantiewaarden voor metingen en wegingen, bij het ontvangen van vlees. Kennis van de normering bij het sorteren van deelstukken volgens kwaliteit en gewicht. Kennis van de reglementering rond de behandeling van de wervelkolom van runderen en de koppen van runderen en schapen. Kennis van de bedrijfsprocedures voor herinspectie.

### ***Kennis van PC-gebruik***

Kennis van de basisbegrippen van en de basishandelingen binnen de gespecialiseerde softwaretoepassing.

### ***Kennis van hygiëne***

Kennis van het eigen deel binnen het kuisprogramma en de hygiëncode. Kennis van middelen voor het correct onderhouden, reinigen en ontsmetten van het materieel en de werkposten. Kennis van de basisprincipes van HACCP, GMP, GHP. Kennis van de normen voor persoonlijke hygiëne. Kennis van de micro-organismes (listeria, salmonella,...) en hun bestrijdingsmiddelen in de vleesbewerking. Kennis van mogelijke ziektes (bijvoorbeeld BSE) en de maatregelen die er tegen genomen worden in de vleesbewerking. Kennis van de bewaartechnieken van vlees.

### ***Kennis van milieu***

Kennis van de gehanteerde principes voor het sorteren van afval en dierlijk afval (LRM, HRM en SRM).

### ***Kennis van kwaliteitszorg***

Kennis van de kwaliteitsvoorschriften in het kader van een eventueel kwaliteitslabel, in zoverre deze van toepassing zijn op het eigen takenpakket.

### ***Kennis van het Nederlands***

Kennis van het Nederlands om te kunnen functioneren op de werkvloer, inclusief kennis van de courant gebruikte technische termen.

### ***Kennis inzake welzijn op het werk***

*Basiskennis van de wetgeving met betrekking tot het welzijn op het werk*

- Kennis van het doel en de uitgangspunten van de wetgeving met betrekking tot welzijn van werknemers bij de uitvoering van hun werk (Wet van 4 augustus 1996, ARAB en Codex)

- Kennis van de rechten en plichten van de werknemer met betrekking tot welzijn op het werk
- Kennis van de rol van de interne en externe diensten voor preventie en bescherming op het werk
- Kennis van de functie en bevoegdheden van door de overheid aangewezen toezichhoudende instanties met betrekking tot arbeidsomstandigheden (o.a. arbeidsinspectie)
- Kennis van de regels die van toepassing zijn bij het recht op werkonderbreking (o.a. ernstig en onmiddellijk gevaar, direct melden aan de werkgever)

*Kennis van de terminologie met betrekking tot welzijn op het werk*

- Kennis van de begrippen veiligheid en gezondheid
- Kennis van de begrippen gevaar, risico, schade, ongeval en incident
- Kennis van de begrippen preventie en risicobeheersing
- Kennis van de begrippen stress, geweld, pesten en ongewenst seksueel gedrag op het werk

*Kennis van het beleid van de onderneming/organisatie met betrekking tot het welzijn op het werk*

- Kennis van de veiligheidsregels en instructies in de onderneming/organisatie
- Kennis van de interne procedures van de onderneming/organisatie inzake het melden van incidenten of ongevallen
- Kennis van het nood- en evacuatieplan van de onderneming/organisatie
- Kennis van de maatregelen vastgelegd door de onderneming/organisatie betreffende de bescherming van de werknemers tegen geweld, pesten en ongewenst seksueel gedrag op het werk
- Kennis hebben van de richtlijnen binnen het bedrijf omtrent EHBO en maatregelen te nemen bij brand

*Kennis van ongevallen*

- Kennis van de mogelijke bronnen van gevaar op het werk
- Kennis van ongevallenpreventie met aandacht voor de mens, de techniek, de omgeving en de organisatie
- Kennis van de preventiebeginselen
- Kennis van manieren om gevaarlijke situaties op te heffen
- Gevaarlijke handelingen kunnen herkennen en kennis hebben van manieren om deze te verbeteren

- Kennis van de procedures voor rapportering van ongevallen en bijna ongevallen

#### *Kennis van veiligheidssignalisatie*

- Kennis van de verschillende soorten tekens, symbolen, borden, kleuren voor verbod, gebod, waarschuwing, redding en aanwijzingen, brandbestrijding, gascilinders
- Kennis van de gevaarsaanduidingen op etiketten
- Kennis van de R- en S-zinnen
- Kennis van de aanduidingen voor de brandklassen, elektriciteit, CE-keurmerk,...

#### *Kennis van ergonomie*

- Kennis van de risico's van een slechte houding voor de gezondheid (belasting van rug, gewrichten, spieren,...)
- Kennis van de basisprincipes van het hanteren van lasten zonder risico's
- Kennis van de juiste hef- en tiltechnieken
- Kennis van de beschikbare hulpmiddelen bij heffen en tillen

#### *Basiskennis van brandblussen en EHBO*

- Kennis van brandblussen
- Kennis van de vuurdriehoek (zuurstof, energie en brandbare stof)
- Kennis van soorten branden (klasse A, B, C en D) en blusmiddelen
- Kennis van EHBO, zoals dat van elke burger mag verwacht worden

#### *Kennis van arbeidsmiddelen*

- Kennis van de werking en de toepassingen van machines en gereedschappen
- Kennis van de bedieningsschakelaars aan de machines en gereedschappen (nood-stop/dodemansknop)
- Kennis van de risico's en de te nemen veiligheidsmaatregelen bij het werken met machines
- Kennis van de risico's en de te nemen veiligheidsmaatregelen bij het werken met handgereedschap
- Kennis van de risico's en de te nemen veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van mechanisch gereedschap
- Kennis van de inhoud van veiligheidsinstructiekaarten
- Kennis van het belang van preventief onderhoud

### *Kennis van de persoonlijke beschermingsmiddelen*

- Kennis van de voorschriften m.b.t. de draagplicht van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van het correct dragen van de persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van de blauwe gebodsborden met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen

## 3.2. Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheden verwijzen naar de vaardigheden en attitudes die noodzakelijk zijn voor de uitoefening van het beroep van uitsnijder-uitbener.

Onderstaande sleutelvaardigheden werden reeds als belangrijk voor dit beroep aangeduid.

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
■ Bereid zijn te leren	Bereid zijn en in staat zijn om via training on the job de eigen competenties te verbreden en verdiepen.
■ Economisch ingesteld zijn (*)	Erop gericht zijn de machines en het slagersmateriaal met de nodige zorg te behandelen. Erop gericht zijn fouten tijdens het werk te vermijden om zo weinig mogelijk karkassen/deelstukken te beschadigen. In staat zijn op tempo te werken.
■ Flexibel zijn	Flexibel zijn in werktijd omdat men met een vers product werkt en het aantal bestellingen variëren in de tijd.
■ Gezondheidsbewust werken	De werknemer heeft bij het uitvoeren van zijn taken aandacht voor de impact ervan op de gezondheid en voor de preventieve maatregelen die hij kan nemen bijvoorbeeld: de juiste houding aannemen bij het manueel hanteren van lasten
■ Handig zijn (*)	In staat zijn om op een vlugge en behendige manier de vleesbewerkingstechnieken uit te voeren en om op een handige manier het slagersmateriaal en de machines te hanteren. Mesvaardig zijn.
■ Hygiëne bewust werken (*)	De werknemer is actief en pro-actief gericht op hygiëne en is zich bewust van het belang van hygiëne bij zijn werkzaamheden De werknemer past de principes van algemene en persoonlijke hygiëne toe.
■ Kwaliteitsbewust werken (*)	Weten aan welke vereisten het werk moet voldoen zowel naar aantallen toe als naar het kwalitatief afwerken van karkassen/deelstukken. Bereid zijn zich in te spannen om aan deze vereisten te voldoen.

Sleutelvaardigheid	Omschrijving
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Milieubewust werken</li> </ul>	In staat zijn om de geldende milieuvoorschriften, die van toepassing zijn op het eigen takenpakket, correct toe te passen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nauwkeurig kunnen werken</li> </ul>	In staat zijn om bij het uitvoeren van de vleesbewerkingstechnieken de nodige precisie en nauwgezetheid aan de dag te leggen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oplettend zijn</li> </ul>	Gedurende lange tijd eenzelfde taak kunnen uitvoeren zonder concentratie en oplettendheid te verliezen.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ordelijk en net kunnen werken</li> </ul>	Voorkomen dat de werkpost wordt ingenomen door afval en vuil.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Teamgericht kunnen werken</li> </ul>	In een ploeg kunnen samenwerken en samen een bepaald opdracht kunnen afwerken.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Veiligheidsbewust werken (*)</li> </ul>	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en gevaarlijke situaties voorkomen Een werknemer werkt veiligheidsbewust wanneer een veilige manier van werken een evident onderdeel van zijn handelen wordt. Het betekent ook dat de werknemer in staat is kritisch naar het eigen handelen te kijken voor wat betreft de veiligheid om het, indien nodig, bij te sturen. Veilig werken betekent dat de werknemer tijdig kan herkennen van wat fout kan gaan (= gevaren kennen en risico's herkennen), de risico's juist kan beoordelen (= risico juist evalueren) en er gepast op kan reageren (= risico beheersen).
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zelfstandig kunnen werken</li> </ul>	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.

De vijf sleutelvaardigheden in de tabel voorzien van een sterretje (\*) werden tijdens de conferentie gezegd het meest van belang te zijn.

### 3.3. Specifieke vereisten

De uitsnijder-uitbener moet ook over volgende specifieke vereiste beschikken voor het uitvoeren van het beroep:

- De uitsnijder-uitbener moet over een goede fysieke conditie beschikken.

## 4. Bijzondere arbeidsomstandigheden

Met bijzondere arbeidsomstandigheden worden die arbeidsomstandigheden bedoeld, die typisch zijn voor het beroep én de mogelijke risico's die hiermee verbonden zijn.

Typische omstandigheden waarin wordt gewerkt zijn:

- Vaak wordt er zeer vroeg gestart met werken zodat de handelaars 's morgens dagverse producten kunnen toeleverd krijgen.

Ook geven we een overzicht van een aantal beroepsspecifieke risico's en hun mogelijke preventie.

- Werken in lage temperaturen en in lawaai.

**Gevaar-risico:** Niet aangepaste omgevingsfactoren kunnen aanleiding geven tot vage klachten van hinder en ongemak, een verhoogd afwezigheidscijfer, een afnemend rendement, een verhoogde ongevalsfrequentie en zo meer.

**Preventie:** De werkgever moet goede verlichting en verluchting voorzien en lawaaierige machines isoleren. Indien het risico niet volledig kan worden uitgeschakeld of kan worden beperkt door technische collectieve maatregelen, kan men het risico trachten te beperken door de organisatie van het werk. De kans op vermoeidheid of schade kan inderdaad worden vermindert door de blootstellingduur aan het risico te beperken.

De werknemer kan of moet, door de werkgever ter beschikking gestelde, persoonlijke beschermingsmiddelen aanwenden om zich te beschermen tegen overblijvende 'gevaarlijke' of 'ongezonde' situaties.

- Fysieke belasting door het gans de dag al dan niet voorovergebogen rechtopstaand te werken en door het tillen van lasten. Verder is er sprake van een éézijdige spierbelasting omwille van repeterende handelingen bij het eigenlijke uitbenen.

**Gevaar-risico:** Overmatige lichamelijke belasting bij het tillen van lasten kan leiden tot schade zoals rugpijn, rugletsels, spierletsels en verwondingen aan handen en voeten. Ook struikelen, vallen en uitglijden behoren tot de risico's. Eenzijdige spierbelasting kan leiden tot RSI aan nek, schouder, arm, elleboog, pols of hand. Bij het transporteren met hulpmiddelen bestaat het risico uit ongewenst contact met bewegende onderdelen van transportbanden, heftrucks,... alsook het hinderen, stoten of aanrijden van personen, vallende voorwerpen,...

**Preventie:** Men dient éézijdige spierbelasting zoveel mogelijk te voorkomen door onder meer het invoeren van taakrotatie en een optimale instelling van lijn en werktafels. Verder moet ook het manueel hanteren van lasten zoveel mogelijk vermeden worden door het nemen van organisatorische maatregelen, deze zijn grotendeels de verantwoordelijkheid van de werkgever. Wanneer de werknemer toch manueel lasten moet hanteren, moet de belasting van het menselijk lichaam zoveel mogelijk worden beperkt door de last te optimaliseren (gewicht, vorm,...) en het lichaam juist te belasten (goede houding). Ook de risico's op vallen, struikelen

en uitglijden kunnen verminderd worden door bijvoorbeeld de weg vrij te maken, te markeren, vloeren niet te glad maken. Om veilig te werken met hulpmiddelen moet de werknemer kennis hebben van het juiste gebruik ervan.

- Gebruik van het slagmateriaal en de machines.

**Gevaar-risico:** De risico's bij het gebruik van arbeidsmiddelen bestaan uit het contact van personen met bewegende onderdelen, elektrische dan wel mechanische fouten of defecten, of ongepast reageren (door bijvoorbeeld vergissingen, vermoeidheid, overdreven ijver, traagheid...). De meest voorkomende letsels door het gebruik van arbeidsmiddelen zijn kneuzingen en wonden (snijwonden, brandwonden,...) verstuikingen, oogletsels door wegvliegende deeltjes, doorboring en inspanningspijnen.

**Preventie:** Doorgaans wordt verwacht van een werknemer dat hij de nodige oplettendheid aan de dag legt bij het gebruik van arbeidsmiddelen en dat hij de veiligheidsvoorschriften nauwkeurig toepast. De werknemer die arbeidsmiddelen gebruikt, dient zich ook te houden aan de instructies met betrekking tot het dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen.

Machines moeten dikwijls nagekeken worden. Meestal doen de machinebedieners een dagelijkse controle en routineonderhoud, maar het grondige onderhoud gebeurt door de regelaars of mecaniciens. Voor alle machines moeten er op de werkplek veiligheidsinstructiekaarten beschikbaar zijn. De werknemer moet ze kunnen raadplegen en begrijpen. Het is belangrijk dat de werknemer kennis heeft van de risico's en van het veilig gebruik van de machines die hij bedient. Een goede kennis van de verschillende bedieningsknoppen van de machine zoals de hoofdschakelaar (starten en stilleggen van de machine), de noodstops of de dodemansknop... is onontbeerlijk. Handgereedschap moet gebruikt worden volgens de regels van goed vakmanschap en volgens eventuele aanvullende voorschriften van de producent. Veilig gebruik van handgereedschappen betekent bijvoorbeeld, het gereedschap gebruiken waarvoor het gemaakt is, goed gereedschap gebruiken, gereedschap geregeld controleren en het goed onderhouden. Gereedschap moet ook veilig verplaatst en opgesteld worden tijdens het werk, en veilig opgeborgen na gebruik.

- Contact met bacteriën, schimmels en allergenen of antigenen.

**Gevaar-risico:** Risico om allergische reacties en infecties te krijgen naar aanleiding van contact met bacteriën, schimmels en allergenen of antigenen.

**Preventie:** Ter voorkoming van allergische reacties of infecties, volgt de werknemer de hygiënevoorschriften op met betrekking tot de persoonlijke hygiëne zoals vastgelegd in de hygiënecode. Dit houdt onder meer in dat hij tijdens de werken zo rein mogelijke sloof, werkkledij, hoofddekseel en schoeisel draagt. Dat hij de handen wast voor en na de werkzaamheden en toiletbezoek. Dat hij latex handschoenen draagt (of een waterdichte pleister indien geen direct contact met vlees) in geval van wondjes op handen of onderarmen.

## 5. Arbeidsorganisatie

Het beroep uitsnijder-uitbener situeert zich binnen het eigenlijke productieproces in de koelcel, de snijzaal en de uitbenerij, waar de kernactiviteiten van de uitsnijderij te situeren zijn. Behalve deze kernactiviteiten zijn er de ondersteunende activiteiten georganiseerd binnen bijvoorbeeld de directie, de boekhouding, verkoop, expeditie,... . De uitsnijder-uitbener heeft echter weinig contacten met deze diensten.

Binnen de koelcel, snijzaal en uitbenerij zijn behalve de uitsnijders-uitbeners ook de kwaliteitscontroleur en lijnverantwoordelijke aan de slag. Verder zien we nog twee soorten leidinggevenden. Vooreerst is er de ploegbaas die op zijn beurt ressorteert onder de afdelingsverantwoordelijke. Dit is enkel het geval in grotere bedrijven, in kleine bedrijven ressorteert de ploegbaas dadelijk onder de eigenlijke verantwoordelijke productie. Meer informatie over de bijkomende taken en verantwoordelijken van kwaliteitscontroleur, lijnverantwoordelijk, ploegbaas en afdelingsverantwoordelijke vindt u onder de paragraaf doorgroeimogelijkheden (*cf. supra*).

Het werk in de snijzaal gebeurt aan de lopende band die het tempo bepaalt. Het lopende band systeem roept vaak het beeld op van een sterk geautomatiseerd productieproces. We kunnen echter stellen dat de activiteiten in de snijzaal weinig of niet geautomatiseerd zijn en het werk vooral handmatig gebeurt. Heel wat bedrijven combineren het werken aan de lopende band met taakroulatie binnen logisch samengestelde clusters van werkzaamheden.

Ook in de uitbenerij gebeurt het werk manueel. Hier bestaan er twee mogelijkheden naar werkorganisatie, vaak afhankelijk van de grootte van het bedrijf. Ofwel krijgt de uitsnijder-uitbener een bepaald deel van het karkas toebedeeld en voert hierop een relatief groot aantal handelingen uit ofwel wordt het stuk in lijn verwerkt. In dit laatste geval is ook hier taakroulatie aangewezen onder meer ter preventie van eenzijdige spierbelasting. Men beent vaak eenzelfde onderdeel van het karkas uit omdat men daarop het meeste rendement kan halen (*Productschappen Vee, Vlees en Eieren, 2000*).

## 6. Knelpunten

Het deeltijds secundair beroepsonderwijs biedt in samenwerking met IPV de opleiding uitsnijder-uitbener aan, deze opleiding is sterk gericht op het beroep en kadert in een werknemersleercontract. Verder bestaan er andere schoolse opleidingen waarin uitsnij- en uitbeentechnieken aan bod komen als onderdeel van het curriculum, zowel in het deeltijds en voltijds beroepsonderwijs, het technisch onderwijs als in het secundair onderwijs voor sociale promotie. Buiten het onderwijs komen deze technieken ook aan bod in opleidingen aangeboden door onder andere VIZO (*VLOR, Studie 150, 2000*).

Op basis van de gegevens van de VDAB (2004), blijkt het beroep uitsnijder-uitbener een knelpuntberoep te zijn, vacatures worden niet makkelijk ingevuld. Er zijn onvoldoende werkzoekenden voor dit beroep. Oorzaken zijn dat veel afgestudeerden die een opleiding rond voeding/vlees volgden aan de slag gaan in andere sectoren en de vooroordelen waarmee het beroep zich geconfronteerd ziet.

Wanneer afgestudeerden van voornoemde opleidingen toch voor het beroep van uitsnijder-uitbener kiezen, zijn zowel hun kennis van de concrete vleesbewerkingstechnieken alsook hun kennis en feeling van vlees een troef. Het tempo waarmee zij de opdrachten uitvoeren is bij indiensttreding echter vrij laag omwille van het gebrek aan praktijkervaring.

Wanneer het onmogelijk is om geschoolde krachten aan te trekken, worden ongeschoolde werknemers intern opgeleid via training on the job. Het betreft vaak werknemers die aanvankelijk via interim in het bedrijf terechtkwamen en die omwille van hun motivatie en handigheid hiertoe geselecteerd worden. Het duurt een tweetal jaren om iemand op te leiden tot een polyvalent uitsnijder-uitbener. Ervaren uitsnijders-uitbeners worden op hun beurt op formele of informele wijze belast met de begeleiding van deze nieuwe medewerkers. Mogelijk wordt voor het realiseren van de opleiding samengewerkt met de VDAB in het kader van een Individuele Beroepsopleiding (IBO).

Het beroep wordt voornamelijk door mannen beoefend.

## 7. Toekomstige evoluties

### 7.1. Algemeen

De verwachting is dat automatisering van versnijdingsprocessen en zeker van uitbeningsprocessen in de nabije toekomst niet mogelijk is. Automatisering verwacht men dan ook voornamelijk binnen de administratieve en logistieke processen. Hieruit volgt dat de kennis van het manueel bewerken van vlees en mesvaardigheid niet aan belang zal inboeten. Op lange termijn zijn er mogelijk wel perspectieven voor het automatiseren van versnijdings- en uitbeningsprocessen.

Binnen de sector zien we momenteel een toenemende aandacht voor de arbeidsomstandigheden. Voorbeelden hiervan zijn het inrichten van de werkposten zodat het werk minder belastend is, het invoeren van taakrotatie, het zoeken naar methoden voor het tegengaan van RSI,...

Het belang van hygiëne en traceerbaarheid binnen de productieketen neemt toe. Dit vraagt van de medewerkers enerzijds de juiste instelling en bewustwording en anderzijds het leren werken volgens nieuwe voorschriften.

Vroeger boden de uitsnijderijen verkoopklare technische deelstukken aan. Momenteel is in heel wat uitsnijderijen reeds een volgende stap gezet naar het aanbieden van commerciële deelstukken. Men verwacht dat dit in de toekomst courant zal worden alsook dat men mogelijk nog verder zal gaan in het opdelen en bewerken van het vlees.

Tenslotte verwacht men dat de bedrijven groter zullen worden. Dit zal zijn invloed hebben op de werkorganisatie waarbinnen de uitsnijder-uitbener werkt.

## 7.2. Taken

Aan de hand van de bovenstaande takentabellen kunnen voor het beroep van uitsnijder-uitbener de volgende trends in het takenpakket verwacht worden. Trend verwijst hier zowel naar het toenemend als afnemend belang van bepaalde taken in de toekomst. Daarnaast kunnen ook geheel nieuwe taken aan bod komen.

<b>Toenemende trend (taak wordt belangrijker in de toekomst)</b>
■ Toename van werken volgens opdracht omwille van het werken op maat van de klant
■ Toename van het respecteren en kouder maken van de koudeketen naar aanleiding van strengere kwaliteits- en hygiëne-eisen
■ Toename van het verder versnijden en uitbenen van de grote versnijdingsvormen in relatief aandeel binnen het takenpakket omdat het versnijden/verdelen naar de grote versnijdingsvorm steeds meer geautomatiseerd zal worden ( <i>cf. infra</i> )
■ Toename van het sorteren van vleesstukken omwille van het werken op maat van de klant
■ Toename van het afwerken van vlees inclusief het portioneren tot commerciële deelstukken omwille van het werken op maat van de klant
■ Toename van het doen van werkadministratie omwille van het werken op maat van de klant
■ Toename van het belang van taken met betrekking tot hygiëne, milieu, kwaliteitszorg en welzijn op het werk
<b>Afnemende trend (taak wordt minder belangrijker in de toekomst)</b>
■ Afname van het afzetten van poten en kop, het uitbenen van de varkenskop (enkel in geval van varkens) en het versnijden/verdelen naar de grote versnijdingsvormen van karkassen omdat deze in aanmerking komen voor automatisatie
■ Afname van het reinigen en desinfecteren van de werkplek omdat deze taak meer en meer door gespecialiseerd personeel zal uitgevoerd worden
■ Afname van het wisselen van onderdelen aan machines omdat men verwacht dat bedrijven steeds groter zullen worden en deze taak nu reeds enkel tot het takenpakket van de uitsnijder-uitbener hoort in kleinere bedrijven

### 7.3. Competenties

De competenties verbonden met de toenemende dan wel afnemende trends in het takenpakket zullen eveneens aan belang toenemen/afnemen. Als belangrijkste trends met betrekking tot de competenties willen we meegeven:

<b>Toenemende trend (competenties worden belangrijker in de toekomst)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van verschillende snitten naar wens van de klant</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen sorteren van verschillende vlees kwaliteiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis en kunnen toepassen van de technieken voor het verder versnijden en uitbenen van de grote versnijdingsvormen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van versvleesbewerking voor de verdere afwerking en bewaring van vlees inclusief kennis en kunnen toepassen van de voorschriften rond het respecteren van de koudeketen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van PC-gebruik</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennis van hygiëne, milieu, kwaliteitszorg en welzijn op het werk</li> </ul>

## 8. Beroepenfiche

### UITSNIJDER-UITBENER (M/V)

#### OMSCHRIJVING

De uitsnijder-uitbener ontvangt en versnijdt/verdeelt de karkassen naar de grote versnijdingsvormen en snijdt deze deelstukken los. Hij beent de deelstukken uit en verwijdert zwoerd, vet, vliezen, ... om verkoopbare eenheden te verkrijgen. De uitsnijder-uitbener portioneert het vlees mogelijk verder tot commerciële deelstukken. Hij houdt rekening met de voorschriften vermeld in de werkplanning (dit is de snit die moet gevolgd worden) alsook met de voorschriften betreffende hygiëne en welzijn op het werk.

#### TAKEN

- Kennis nemen van de taakverdeling en opdracht per karkas
- Controleren, ontvangen en opslaan van een levering vlees
- De karkassen voorzien van opdracht en ze afleveren aan de lijn
- Versnijden en uitbenen van een varken
- Versnijden en uitbenen van een rund
- Versnijden en uitbenen van een schaap
- Afwerken van het vlees
- Reinigen van de werkpost, onderhouden en schoonmaken van het materieel

#### COMPETENTIES

##### KENNIS

- Kennis van het bewerken van vers vlees
- Kennis van slagersmaterieel en hulpmiddelen
- Machinekennis
- Kennis van de anatomie van het spier- en beenderstelsel en rode organenpakket van dieren, nodig voor het correct bewerken van vers vlees
- Kennis van vlees
- Kennis van de praktische werkorganisatie
- Kennis van wetgeving en normering
- Kennis van hygiëne, milieu en welzijn op het werk

##### SLEUTELVAARDIGHEDEN

- Economisch ingesteld zijn
- Handig zijn
- Hygiëne bewust werken
- Kwaliteitsbewust werken
- Veiligheidsbewust werken

##### FYSISCHEREIEN

- Voor dit beroep moet men over een goede fysieke conditie beschikken

##### OPLEIDING EN ERVARING

- Afgestudeerden die een opleiding volgden waarin uitsnij- en uitbeentechnieken aan bod kwamen komen in aanmerking voor het beroep uitsnijder-uitbener
- Mogelijk werven bedrijven ongeschoolde medewerkers aan en voorzien zij een interne opleiding

<p><b>TEWERKSTELLINGSMOGELIJKHEDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De uitsnijder-uitbener werkt in uitsnijderijen, al dan niet verbonden aan een slachthuis</li> <li>■ De uitsnijder-uitbener werkt in uitbenerijen van bedrijven die vlees verwerken of voedingspecialiteiten bereiden</li> </ul>
<p><b>DOORGROEIMOGELIJKHEDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uitsnijder-uitbener &gt;&gt;&gt; kwaliteitscontroleur &gt;&gt;&gt; lijnverantwoordelijke &gt;&gt;&gt; ploegbaas</li> </ul>
<p><b>ARBEIDSORGANISATIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het uitsnijden van het vlees is georganiseerd rond een lopende band. Binnen logisch samengestelde clusters van werkzaamheden is er sprake van taakrotatie.</li> <li>■ Het uitbenen gebeurt ofwel aan werktafels waar men een bepaald deel van het karkas toebedeeld krijgt waarop men een relatief groot aantal handelingen uitvoert ofwel wordt het stuk in lijn verwerkt. In dit laatste geval is ook hier taakrotatie aangewezen onder meer ter preventie van eenzijdige spierbelasting. Men beent vaak eenzelfde onderdeel van het karkas uit omdat men daarop het meeste rendement kan halen</li> </ul>
<p><b>ARBEIDSOMSTANDIGHEDEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Men werkt in lage temperaturen en lawaai</li> <li>■ Vaak wordt er zeer vroeg gestart met werken zodat de handelaars 's morgens dagverse producten kunnen toegeleverd krijgen</li> <li>■ Er is sprake van fysieke belasting door het rechtop werken, het voorovergebogen werken, het tillen van lasten. Kans op RSI omwille van éézijdige spierbelasting bij repeterende handelingen</li> <li>■ Er is kans op letsels en snijwonden door het gebruik van slagersmateriael</li> </ul>
<p><b>KNELPUNTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vacatures worden moeilijk ingevuld. Oorzaken zijn dat veel afgestudeerden die een opleiding rond voeding/vlees volgden in andere sectoren aan de slag gaan en de vooroordelen waarmee het beroep zich geconfronteerd ziet.</li> </ul>
<p><b>TOEKOMSTIGE EVOLUTIES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Er is een toenemende aandacht voor de arbeidsomstandigheden</li> <li>■ Men ziet een toenemende belang van hygiëne en traceerbaarheid welk van de uitsnijder-uitbener de juiste instelling en bewustwording vraagt alsook het leren werken volgens nieuwe voorschriften</li> <li>■ De mate van opdelen en bewerken van vlees gaat steeds verder. In de nabije toekomst lijkt het aanbieden van commerciële deelstukken courant te worden</li> </ul>

## Lijst van organisaties en bedrijven die werden uitgenodigd op de conferenties 'uitsnijder-uitbener'

- Westvlees nv De heer Francis BEUNNENS
- ABVV voeding-horeca Mevrouw Sonja BROUCKE
- FEVIA Mevrouw Pascale HERMANS
- ACLVB De heer Jan MOENS
- FEBEV De heer Guy VANDENBERGHE
- IPV De heer Carl VAN MOL
- ACV voeding en diensten De heer Bart VANNETELBOSCH

## Bronnen – Literatuurlijst

### **Documenten**

Berenschot. (1988). *Sectorale functieclassificatie voor de arbeiders van de voedingsnijverheid*. Paritair Comité voor de arbeiders uit de voedingsindustrie.

De Ridder, P. (sine dato). *Uitbenen en versnijden van het voorkwartier. Uitbenen en versnijden van het achterkwartier. De versnijding van het varken. De versnijding van het lamsvlees*. [online]. Available: <http://www.beenhouwer.com> [31 juli 2003].

Malfait, D. & Sels, L. (1995). *Het opstellen van een beroepsprofiel. Het proces van A tot Z*. Leuven: Hoger instituut voor de Arbeid.

Nationaal Verbond van Slachthuizen en Vleesuitsnijderijen. (1998). *Beroepsprofiel Uitsnijder-uitbener*. Brussel: NVS.

Nationaal Verbond van Slachthuizen en Vleesuitsnijderijen. (1998). *Omschrijving van de sector*. Brussel: NVS.

Productschappen Vee, Vlees en Eieren. (2000). *Beroepsprofielen en opleidingsbehoefte in de roodvleessector: deelrapport slachterijen*. Leiden: PVVE.

Productschappen Vee, Vlees en Eieren. (2000). *Beroepsprofielen en opleidingsbehoefte in de roodvleessector: deelrapport vleesbewerkende en -verwerkende industrie*. Leiden: PVVE.

Productschappen Vee, Vlees en Eieren. (2003). *Hygiënecode uitsnijderijen*. [online]. Available: <http://bedrijfsnet.pve.agro.nl/> [10 oktober 2005].

Sels, L. (1995). *Een koninklijke weg... ook voor Vlaanderen?* Leuven: Hoger Instituut voor de Arbeid.

Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen. (2002). *Beroepenstructuur Voedingsindustrie*. Brussel: SERV.

Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen. (2000). *Beroepsprofiel Productieoperator Voedingsindustrie*. Brussel: SERV.

Sociaal-Economische Raad van Vlaanderen. (2002). *Beroepencluster slagergast, slager/spekslager, zelfstandig slager/spekslager*. Brussel: SERV.

VDAB. (2004). *Lijst van knelpuntberoepen 2004*. [online]. Available: <http://www.vdab.be/trends/vacatureanalyse/knelpuntberoepen2004.pdf> [17 oktober 2005].

Vlaamse Onderwijsraad. (1999). *Studie 134 Beroepsopleidingsprofiel Uitsnijder-uitbener*. Brussel: VLOR.