

Bijlage 11 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LVII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied horeca • BO HR 01

01.02.2019

Koelceloperator visindustrie

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:

ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KOELCELOPERATOR
VISINDUSTRIE"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Koelceloperator visindustrie

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Koelceloperator visindustrie" leert men vis te controleren bij ontvangst, te versnijden, verwerken en verpakken, productielijnen te bevoorraden en orders voor te bereiden teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.

Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'Koelceloperator visindustrie' is terug te vinden in de sectoren Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC143 Zeevisserij) en Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid).

SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de bereider van visproducten en de visfileerder-bewerker. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in een zelfde productieomgeving in de visindustrie.



LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Koelceloperator visindustrie **[2015]**

<http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

VEREISTE ATTESTEN

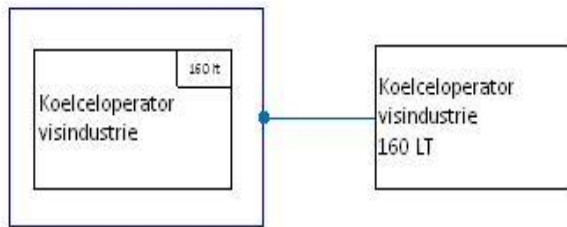
Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst)....

Om te mogen werken is een medisch attest vereist voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving (afgeleverd door een erkende arbeidsgeneeskundige dienst).

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Koelceloperator visindustrie" bestaat uit 1 module:

- | | | |
|--------------------------------|--------|----------|
| – Koelceloperator visindustrie | 160 Lt | M SL 176 |
|--------------------------------|--------|----------|



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat. Deze opleiding leidt tot het certificaat Koelceloperator visindustrie en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Koelceloperator visindustrie.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

[Decreet volwassenenonderwijs](#)

Modules

KOELCELOPERATOR VISINDUSTRIE

SITUERING

In deze module leert men vis te controleren bij ontvangst, te versnijden, verwerken en verpakken, productielijnen te bevoorraden en orders voor te bereiden teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.

ACTIVITEITEN

BC 1

Maakt de eigen planning op

- Leest en interpreteert de opdracht
- Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning
- Raadpleegt de orders
- Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze

BC 2

Controleert de vis bij ontvangst

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

BC 3

Volgt de traceerbaarheid van producten op

- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer*, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

*Meetinstrument voor het meten van viscositeit. Een reometer geeft informatie over de structuur van een voedingsmiddel. Reometers worden gebruikt voor onderzoek en kwaliteitscontrole op de voedingsmiddelenindustrie.

BC 4

Slaat producten op in een koelruimte

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om

- goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het “First In First Out”-principe of “First Expired, First Out”-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

BC 5

Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

BC 6

Voert werkzaamheden in de koelruimte uit

- Deelt de koelruimte in volgens het indelingsplan (met afzonderlijke rekken, schappen, wijze van opslag, ruimtes, zones, lokalen) zodat de producten efficiënt en op de juiste wijze worden opgeslagen en geregistreerd
- Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze
- Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen
- Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden
- Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn
- Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften
- Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine
- Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving)
- Legt de vis voorzichtig in de bakken en vermijdt beschadigingen: legt de vissen “kop aan staart” en zorgt dat de bakken niet te vol liggen
- Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan
- Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond
- Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens richtlijnen

BC 7

Bevoorraadt de productielijnen

- Raadpleegt en interpreteert de productieorder
- Zoekt de vereiste producten op in de koeling
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten
- Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar
- Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift
- Voorkomt schade tijdens het transport
- Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte
- Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen
- Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen
- Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudeketen
- Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe

BC 8***Controleert de verpakkingen***

- Gebruikt enkel wettelijk toegelaten verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden
- Doet een visuele controle op de verpakkingen
- Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik
- Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte
- Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen

BC 9***Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven***

- Verpakt visproducten met de hand
- Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden
- Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt
- Werkt ordelijk en hygiënisch

BC 10***IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats***

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

BC 11***Controleert de productomgeving***

- Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze
- Registreert de gegevens
- Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op
- Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Werkt nauwkeurig en zorgvuldig
- Volgt de resultaten op
- Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's
- Onderneemt actie bij afwijkingen

BC 12***Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten***

- Hanteert een checklist en de wettelijke documenten
- Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden
- Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering bewaard worden
- Controleert en bewaart de juiste temperatuur in de productie- en opslagruimte
- Respecteert de koudeketen
- Hanteert verschillende thermometers (steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer, ...)

- Laat de thermometers regelmatig kalibreren
- Laat de luchtkwaliteit en waterkwaliteit controleren
- Telt de producten manueel of via scan

BC 13

Gebruikt interne transportmiddelen

- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

BC 14

Volgt eigen administratie en documenten op

- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis
- Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)

BC 15

Zet de orders klaar voor verzending naar externen

- Leest en interpreteert het order
- Verzamelt de benodigde visproducten
- Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af
- Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit
- Verpakt producten met de hand of machinaal
- Respecteert de wettelijke voorschriften
- Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe
- Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig
- Respecteert de koudeketen
- Zet klaar volgens bestemming
- Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket

BC 16

Respecteert de persoonlijke hygiëne

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
- Bedekt eventuele wonden
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen

BC 17

Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch

- Werkt ordelijk
- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Past hef- en tiltechnieken toe

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis van de visteelt en visvangst
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer,

- infraroodthermometer,...)
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
 - Kennis van het bewaren van voedingswaren
 - Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
 - Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
 - Kennis van (bedrijfs-)voorschriften
 - Kennis van veiligheidsvoorschriften
 - Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen
 - Kennis van veiligheid op de werkplek
 - Kennis van gewichten en hoeveelheden
 - Kennis van de werking van een (digitale) weegschaal
 - Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
 - Kennis van traceerbaarheidslabels
 - Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
 - Kennis van hef- en tiltechnieken
 - Kennis van milieuvoorschriften
 - Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
 - Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
 - Kennis van persoonlijke hygiëne
 - Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen
 - Kennis van productiefiches
 - Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
 - Kennis van het ijsen van vis
 - Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
 - Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
 - Kennis van etikettering van voedingsproducten
 - Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
 - Kennis van het productieproces
 - Kennis van courante staalname technieken
 - Kennis van courante staalnameprocedures
 - Kennis van kruiscontaminaties
 - Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
 - Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en -hygiëne
 - Kennis van de verschillende ijssoorten en hun gebruik
 - Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte
 - Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden
 - Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles
 - Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
 - Grondige kennis van indeling van een koelruimte
 - Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte
 - Grondige kennis van het correct stapelen van vissoorten
 - Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
 - Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
 - Grondige kennis van visvariëteiten
 - Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten

*FIFO-principe : het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulstelsel voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.

*FEFO-principe : First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS