

Eisen mbo-certificaat

Voedselveiligheid in de productieketen - basis

Code

C0050

Geldig vanaf

01-08-2020

Het mbo-certificaat is verbonden aan beroepsgerichte onderdelen van de kwalificatie:

Medewerker voeding en technologie (Crebonr 25460, Niveau)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Voeding (Crebonr 23173)

1. Algemene informatie

C1: Voedselveiligheid in de productieketen - basis

Indicatie studielast:

1000 SBU

Beroepsvereisten

Nee

Toelichting

- Indien in een kerntaaktitel tussen haakjes (deels) staat, betekent dit dat uit de kerntaak van de kwalificatie waar het certificaat uit is voortgekomen, een selectie van werkprocessen is gemaakt, maar dat de kerntaaktitel gehandhaafd blijft.

- Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.

Beschrijving

Het scholingstraject gaat over (het belang van) voedselveilig produceren in een bedrijf. Dit houdt in dat certificaathouders voldoende basiskennis hebben van voedselveiligheid in het productieproces.

In hun handelingen en werkzaamheden laten certificaathouders duidelijk zien dat zij op de hoogte zijn van de aspecten van voedselveiligheid. Zij voeren eenvoudige controles uit, signaleren afwijkingen, en communiceren er over met collega's en leidinggevende. Ook hebben zij een oog voor onveilige situaties in de fabriek, persoonlijke hygiëne, gebruik van schone gereedschappen, op de juiste manier.

Het scholingstraject gaat heel nadrukkelijk niet om de productie zelf/het maken van het product.

Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Voedingsmiddelenbedrijven hebben dringend behoefte aan medewerkers met basiskennis inzake voedselveilig handelen. De gevaren bij niet voedselveilig werken zijn legio. Klanten mogen op geen enkele manier ziek worden of letsel oplopen door gebruik van voedingsmiddelen. Geen enkele werkgever wil graag voluit in de pers met een onveilig product vanwege productiefouten. Er kunnen vreemde bestanddelen in producten terecht komen, of microbiologische afwijkingen voorkomen. Ook stellen afnemers hoge eisen aan de productie. De behoefte wordt dan ook landelijk onderschreven door bedrijven in de voedingsindustrie en staat hoog op de Human Capital agenda van FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie). Door het beroepsgerichte onderdeel van de kwalificatie 'medewerker voeding en technologie' in te zetten voor scholing van medewerkers, kunnen werkgevers op redelijk korte termijn gebruik maken van aantoonbaar gekwalificeerde productiemedewerkers op het gebied van voedselveiligheid.

Zelfstandige betekenis

Het scholingstraject rust medewerkers toe voor het werken in de verschillende branches binnen de voedingsindustrie. De certificaathouder leert hygiënisch en voedselveilig te produceren om daarmee een bijdrage te leveren aan optimale kwaliteit van het af te leveren product. Voor de certificaathouder heeft dit traject als voordeel dat hij volgens de normen van voedselveiligheid kan produceren. Met dit certificaat wordt bereikt dat de medewerker een dusdanig begrip heeft van voedselveiligheid dat onveilige situaties bij de mogelijke consument (zoveel mogelijk) voorkomen worden. Belangrijk is ook dat de certificaathouder in staat is om effectief te communiceren en feedback te geven in zijn/haar directe omgeving zodat er geen onnodige verliezen worden geleden.

Doelgroep

Dit beroepsgerichte onderdeel van de kwalificatie 'medewerker voeding en technologie' is bedoeld voor zij-instromers van 23+ uit de productie-/procesindustrie, die nog geen enkele opleiding in de voeding hebben gevolgd. Ook voor ongediplomeerde medewerkers die al werkzaam zijn in de voedingsindustrie is dit certificaat interessant, omdat zij hiermee duurzamer inzetbaar worden en behouden blijven voor de sector.

Onderdeel van kwalificatie

Voeding

Medewerker voeding en technologie 25460

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Zorgdragen voor voedsel, B1-K1	Zorgdragen voor voedsel, C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel, B1-K1-W1	Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel, C1-K1-W1
Draagt zorg voor voedselveiligheid, B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselveiligheid, C1-K1-W2
Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling, B1-K1-W3	Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling, C1-K1-W3

3. Uitwerking

C1-K1: Zorgdragen voor voedsel

Complexiteit

De complexiteit van de beroepen in het werkveld voedsel/voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van het voedsel en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel. Hij voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. Hij is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse procedures. Hij beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevend. Hij heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft kennis van de achtergronden van kwaliteitscontroles bij voedsel
- heeft kennis van de kenmerken en (chemische) eigenschappen van voedsel
- heeft kennis van het productieproces
- heeft kennis van de kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van relevantie wet- en regelgeving
- heeft kennis van voedselveiligheid
- heeft basale kennis van statistische gegevens in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- heeft kennis van kosten en baten bij werkzaamheden in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van reacties tussen grond- en hulpstoffen
- heeft kennis van verpakkingen en verpakkingsproces
- heeft kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- kan communiceren met betrokkenen
- kan hygiënisch werken in contact met voeding
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan nauwkeurig werken, afgestemd op de situatie
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- kan eenvoudige afwijkingen constateren
- kan meetwaarden analyseren
- kan relevante apparatuur inzetten
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan eenvoudige plannings lezen
- kan eenvoudige receptuur lezen
- kan standaard apparatuur bedienen

C1-K 1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden van het voedsel op het gebied van kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden. Hij controleert op kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant. Hij signaleert afwijkingen en neemt indien nodig maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren.

Hij signaleert afwijkingen en meldt deze aan zijn leidinggevende.

Resultaat

Het voedsel heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wens van de afnemer/gebruiker.

C1-K 1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen.
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Kwaliteit leveren

C1-K 1-W2: Draagt zorg voor de voedselveiligheid

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van het voedsel (en verpakking) negatief beïnvloeden. Hij signaleert factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt actie om de optimale voedselveiligheid te realiseren.

Hij houdt de werkomgeving schoon. Hij reinigt en/of desinfecteert werkplek/gereedschappen/apparatuur.

Resultaat

Voedsel (en verpakking) zijn veilig voor de gezondheid van mens en dier.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit conform geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen.
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- signaleert afwijkingen tijdig en meldt deze aan zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten

C1-K 1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt informatie uit met interne en externe collega's en andere betrokkenen over specifieke werkzaamheden en producten. Hij registreert en rapporteert gegevens die van belang zijn voor betrokkenen en zorgsystemen. Hij draagt werkzaamheden over aan collega's waarmee hij aan een gezamenlijke opdracht werkt. Hij raadpleegt collega's bij problemen en afwijkingen en neemt deel aan werkbesprekingen.

Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces.

Resultaat

Essentiële informatie en gegevens zijn uitgewisseld, vastgelegd en traceerbaar. Werkzaamheden zijn overgedragen, indien van toepassing.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- deelt kennis, ervaringen en relevante gegevens over (dagelijkse)werkzaamheden met collega's en/of leidinggevende;
- spreekt collega's aan op afspraken/protocollen;
- signaleert en meldt afwijkingen;
- registreert gegevens nauwkeurig;
- informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen