

Keuzedeel mbo

Internationale handel en plantgezondheid

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0056

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Internationale handel en plantgezondheid

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Het keuzedeel 'Internationale handel en plantgezondheid' is ontwikkeld door het Centrum voor Innovatief Vakmanschap Tuinbouw & uitgangsmaterialen (CIV T&U). Voor het aanbieden van dit keuzedeel in het onderwijs heeft het CIV T&U onderwijsmateriaal ontwikkeld. Deze materialen zijn op te vragen via supportoffice@civtu.nl.

Dit keuzedeel is een inhoudelijke verdieping op internationale handel en plantgezondheid van tuinbouwproducten. Nederlandse producten die worden verhandeld naar het buitenland, maar ook andersom. Dit keuzedeel richt zich op de volgende beroepen en onderwerpen:

- Handel: Keuringsprocessen: import en exportkeuringen. (mbo) Keurmeesters (voor internationale branche)
- Algemeen microbiologisch bewustzijn.

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft specialistische microbiologische kennis nodig om te kunnen functioneren in het toekomstige beroepenveld (kennis van quarantaine, quarantainewetgeving, herkennen van dieren, schimmels en hematomen), maar ook bewustwording van consequenties van de handelingen in het productieproces (indien afwijkingen niet worden herkend wordt de afwijking gemeld, wat dan verder?). Functies waarvoor dit keuzedeel relevant is: keurmeester, kwaliteitscontroleur, kasmedewerker (teeltmanager).

Nadrukkelijk wordt gesteld dat deze keuzemodule geschikt is voor de gehele tuinbouwketen, van primaire productie via verwerking tot handel en logistiek. Een ketenbrede benadering in deze module is het uitgangspunt geweest en heeft geleid tot kennisontwikkeling op het herkennen en adequaat aanpakken van incidenten op bedrijven in de gehele keten.

Voor de internationale handel is het voorkómen van microbiële besmettingen een halszaak. Dat bleek bijvoorbeeld tijdens de crisis met de Ehec-bacterie in komkommer (2009). Grotere en ook kleinere incidenten kunnen de handel met landen als Japan, China, Verenigde Staten en Rusland op de tocht zetten. Handelsbedrijven en brancheorganisaties hebben aangegeven dat er meer aandacht moet worden besteed aan de microbiële bewustwording bij de studenten in de agrarische opleidingen. Het EOT wil met de game en de lesmodule kennis over de microbiologische achtergrond van hygiënemaatregelen beschikbaar komt voor het mbo-onderwijs. Die kennis vormt de sleutel voor het herkennen en adequaat aanpakken van incidenten op bedrijven in de keten.

Bij de totstandkoming van deze keuzemodule is intensief samengewerkt door de navolgende leden van het Expert Ontwikkelteam IHPG:

- Peter Verbaas / Frugiventa
- Harry Schmeitz / Frugicom
- Gera van Os / WUR PPO
- Coreke Blommestijn / Enza Zaden
- Heleen Bukman / Bejo Zaden
- Roel Veenstra / Bejo Zaden
- Gert Engbers / Wellantcollege
- Werner Overwater / Wellantcollege
- Herman Janssen / Citaverde college

Relevantie van het keuzedeel

De Nederlandse topsector tuinbouw en uitgangsmaterialen moet zich aanpassen aan de verschillende eisen die de omgeving stelt. Aan de ene kant vragen gebruikers om een teelt waarbij er beperkt wordt omgegaan met bestrijdingsmiddelen om de voedselkwaliteit, milieukwaliteit en biodiversiteit te behouden. Aan de andere kant vraagt de export van de teelt om gewassen zonder schadelijke inheemse en uitheemse ziekten of plagen. Deze tegengestelde maatschappelijke eisen maakt dat de teelt balanceert tussen twee eisen.

Het productschap tuinbouw ziet gezonde en innovatieve bedrijven van groot belang voor economische rendabele teelten die concurrent zijn op de wereldmarkt. Hierbij wordt gesteld dat het belangrijk is dat er robuuste en weerbare teeltsystemen en gewassen komen. Daarnaast wordt er gesteld dat de inzet op een product dat vrij is van ziekten en plagen van belang is voor alle schakels van de keten.

Een opleiding waarbij werknemers worden geschoold in het opzetten van een gezonde en duurzame teelt lijkt zeer relevant.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel gaat over het inzicht in de benodigde hygiënische maatregelen bij het verhandelen van tuinbouwproducten naar het buitenland of het importeren van buitenlandse producten naar Nederland. Het gaat in op het organiseren van preventiemaatregelen, het afhandelen van incidenten en het uitvoeren van kwaliteitscontroles.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

2. Uitwerking

D1-K1: Aansturen hygiëne in productie- en handelsketen

Complexiteit

De complexiteit van het werk wordt bepaald doordat de beginnend beroepsbeoefenaar verantwoordelijk is voor de hygiëneprotocollen op het bedrijf en adviseert over de afhandeling van hygiëne-incidenten op het bedrijf.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt volgens standaard werkwijzen ten aanzien van bedrijfshygiëne en kent de hoge afbreukrisico's van manco's in de bedrijfshygiëne. Om de staat van de algehele bedrijfshygiëne te kunnen overzien beschikt de beginnend beroepsbeoefenaar over specialistische kennis en vaardigheden.

Wat zijn werk complex maakt is de afweging tussen bedrijfsbelangen en het belang van een goede hygiëne in de gehele handelsketen. Zo kan het voorkomen dat in het belang van de sector één bedrijf moet worden geruimd vanwege incidenten in de bedrijfshygiëne. Ook in een dergelijke situatie moet de beginnend beroepsbeoefenaar kunnen adviseren over te nemen maatregelen in een bedrijf.

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft voor zijn werk specialistische microbiologische kennis nodig (kennis van quarantaine, herkennen van dieren, schimmels en hematomen), maar ook bewustwording van consequenties van de handelingen in het productieproces (indien afwijkingen niet kunnen worden geïdentificeerd wordt de afwijking gemeld, wat dan verder?). Om de complexiteit van hygiënerisico's goed te kunnen overzien moet de beginnend beroepsbeoefenaar beschikken over kennis van concrete voorbeelden uit de beroepspraktijk.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, begeleidende en corrigerende rol. Hij werkt zelfstandig onder eindverantwoordelijkheid van de bedrijfsleider/directie. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de inrichting en naleving van de hygiënevoorschriften binnen het bedrijf. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en het daarbij toepassen van hygiëne- en milieuvoorschriften. Wanneer zich incidenten voordoen is het de verantwoordelijkheid van de beginnend beroepsbeoefenaar om processen aan te passen om te voorkomen dat deze zich opnieuw kunnen voordoen.

De beginnend beroepsbeoefenaar is eindverantwoordelijk voor het uitvoeren van deze kwaliteitscontroles volgens de op het bedrijf geldende en wettelijke procedures en richtlijnen.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van Internationale wetgeving en quarantainewetgeving
- heeft specialistische kennis van microbiologie, epidemiologie en micro-organismen
- heeft kennis van quarantaine en quarantaineregels
- heeft kennis van risicomomenten in het proces
- kan afzonderlijke (en patronen van) incidenten herkennen
- kan de consequenties van het gebruik van chemische en biologische middelen op het product overzien
- kan een protocol voor preventiemaatregelen opstellen
- kan een risico-inventarisatie maken
- kan effecten van incidenten inschatten en acties nemen

D1-K1-W1: Organiseert preventiemaatregelen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de hygiëneprotocollen van het bedrijf op, licht de hygiëneprotocollen van het bedrijf door en past deze aan waar nodig. Hij implementeert de bedrijfshygiëneprotocollen en ziet toe op de naleving ervan. Hij stuurt medewerkers bij indien nodig. Hij brengt risico's voor het eigen gewas in kaart en vertaalt dit naar bedrijfsmaatregelen voor hygiëne.

Daarnaast brengt hij de preventiemaatregelen van het bedrijf op orde.

Resultaat

De bedrijfshygiënevoorschriften en overige preventiemaatregelen op het bedrijf zijn op orde en worden correct uitgevoerd/nageleefd.

D1-K1-W1: Organiseert preventiemaatregelen

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- past standaarden ten aanzien van voedselveiligheid, verpakken en hygiëne correct toe;
- controleert de kwaliteit van producten zorgvuldig;
- overziet het gehele proces en bepaalt of er risico's op incidenten zijn.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W2: Handelt incidenten af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar handelt incidenten af en treft behandelende maatregelen. De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt voor de afhandeling van klachten en/of incidenten. Hij overlegt met zijn leidinggevende over te nemen acties en linkt de klacht aan een deel van de productie: tracking en tracing. Hij pakt de klacht aan in het interne proces en communiceert intern naar leidinggevend en medewerkers. Extern communiceert hij naar de andere partners in de keten/branche. Hij maakt een klacht aan in een registratiesysteem.

Resultaat

Incidenten en/of klachten zijn naar behoren afgehandeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- signaleert tijdig 'besmette' partij;
- overziet gevolgen van incidenten;
- meldt incident(en) tijdig aan in het meldingssysteem;
- analyseert het probleem grondig en schat de situatie juist in;
- schat de omvang van een klacht juist in;
- bepaalt de juiste te ondernemen acties/maatregelen en voert deze tijdig uit;
- bepaalt of het probleem zich beperkt tot het eigen bedrijf of ook een deel van de keten betreft.

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

D1-K1-W3: Evalueert en verbetert afhandeling van incidenten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar registreert voorkomende incidenten. Hij evalueert incidenten en voert op basis van de evaluatie eventuele verbeteracties door in de bedrijfs- en ketenprocessen.

Resultaat

Incidenten zijn geëvalueerd en waar mogelijk vertaald naar concrete verbeteracties in bedrijfs- en ketenprocessen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- handelt ethisch bewust;
- registreert nauwkeurig;
- houdt rekening met wettelijke aansprakelijkheid en juridische consequenties;
- legt de verantwoordelijkheid neer bij de juiste personen in het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Ethisch en integer handelen, Formuleren en rapporteren, Plannen en organiseren

D1-K1-W4: Voert kwaliteitscontrole in handelsketen uit

Omschrijving

D1-K1-W4: Voert kwaliteitscontrole in handelsketen uit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert kwaliteitscontrole uit op het bedrijf met productengrondstoffen die het bedrijf binnenkomen via de handelsketen, met producten binnen het productieproces of verwerkingsproces van het bedrijf en met producten die het bedrijf verlaten voor verkoop of doorvoer. Hij constateert afwijkingen wanneer die zich voordoen. Hij legt het proces stil indien nodig en analyseert het probleem. Hij overlegt met zijn leidinggevende over te nemen acties op basis van de controle. Hij belt leverancier en afnemer en maakt melding van resultaten van de controle in een registratiesysteem. In het geval van problemen of risico's communiceert hij daarover intern naar leidinggevend en medewerkers.

Resultaat

De kwaliteitscontrole in de handelsketen is binnen het bedrijf op orde en goed uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert kwaliteitscontroles uit volgens de geldende richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren