

Eisen mbo-certificaat

# **Voedselveiligheid in de productieketen - verdieping**

Versie

**Versie 2**

Code

**C0170**

Geldig vanaf

**01-08-2024**

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

**Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek  
(Crebonr 25978, Niveau 3)**

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

**Voeding (Gewijzigd 2024) (Crebonr 23392)**

# 1. Algemene informatie

## C1: Voedselveiligheid in de productieketen - verdieping

### Indicatie studielast:

900 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 is gericht op het bijdragen aan optimale omstandigheden voor de productie van voeding op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit. De certificaathouder leert afwijkingen in kwaliteit, (voedsel)veiligheid en/of hygiëne te signaleren en bij geconstateerde afwijkingen de werkzaamheden aan te passen volgens protocol. Daarnaast wordt in het scholingstraject ingegaan op het zorgen voor goede afstemming en communicatie met alle betrokkenen.

### Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Als gevolg van krapte op de arbeidsmarkt, hebben werkgevers in de voedingsindustrie te maken met een personeelstekort en een grote hoeveelheid openstaande vacatures. Daarnaast wil de voedingsindustrie zijn innovatiekracht behouden en zorgen ontwikkelingen in de branche (zoals robotisering en automatisering) ervoor dat de werkzaamheden veranderen. Dit resulteert in een scholingsbehoefte voor medewerkers met up-to-date vakkennis en vaardigheden op het gebied van hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid in het productieproces. Deze scholingsbehoefte wordt onderschreven door bedrijven in de voedingsindustrie en staat hoog op de Human Capital Agenda van FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie). Door dit certificaat in te zetten voor (bij)scholing van zowel werkzoekenden binnen de procesindustrie en werkenden in de voedingsindustrie kan aan deze scholingsbehoefte worden voldaan.

### Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit scholingstraject zijn werkenden in de voedingsindustrie en werkzoekenden uit de procesindustrie beter inzetbaar op het gebied van zelfstandig werken in het voedselproductieproces binnen strikte beheersplannen in het kader van de kwaliteit en de voedselveiligheid. Het certificaat voorziet de certificaathouder van up-to-date vakkennis en vaardigheden op het gebied van het controleren van meetgegevens en het zorgdragen voor de bewerking en productie van voeding, voedselkwaliteit, voedselveiligheid en hygiëne.

### Doelgroep

Het scholingstraject is bedoeld voor voor werkzoekenden binnen de procesindustrie die de overstap maken naar de levensmiddelensector. Daarnaast is het traject bedoeld voor mensen opgeleid op niveau 2 die reeds werkzaam zijn in de voedingsindustrie en een stap verder willen zetten en daarvoor up-to-date vakkennis en vaardigheden nodig hebben om aangehaakt te blijven bij de technologische ontwikkelingen in de sector.

### Onderdeel van kwalificatie

Voeding (Gewijzigd 2024)

Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek 25978

## 2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Zorgdragen voor voedingsproductie, B1-K1	Zorgdragen voor voedingsproductie , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding , B1-K1-W1	Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding , C1-K1-W1
Draagt zorg voor voedselkwaliteit , B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselkwaliteit , C1-K1-W2
Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne , B1-K1-W3	Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne , C1-K1-W3
Controleert meetgegevens , B1-K1-W4	Controleert meetgegevens , C1-K1-W4

### 3. Uitwerking

#### C1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

##### Complexiteit

De complexiteit van de beroepen in het werkveld voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van de voeding en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. Factoren zijn bijvoorbeeld hygiëne en sanitaire voorzieningen, kwaliteit van grondstoffen en ingrediënten, correcte opslag en transport, verwerkingstechnieken, etikettering en traceerbaarheid en (veranderende) wet- en regelgeving.

Beginnend beroepsbeoefenaren moeten daarnaast kunnen werken met (deels) geautomatiseerde systemen voor het be- en verwerken van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar voert alle voorkomende standaard werkzaamheden uit en speelt daarbij in op veranderende omgevingsfactoren. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op meerdere, wisselende werkplekken. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de kennis en vaardigheden voor het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

##### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving.

De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voeding.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevend.

##### Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft basiskennis van allergenen
- heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft basiskennis van het geldende kwaliteitssysteem
- heeft basiskennis van het productieproces
- heeft basiskennis van kenmerken en (chemische) eigenschappen van voeding
- heeft basiskennis van kpi's waaraan kan worden bijgedragen
- heeft basiskennis van kwaliteitscontroles bij voeding
- heeft basiskennis van kwaliteitseisen die aan voeding gesteld worden
- heeft basiskennis van ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid in een levensmiddelenbedrijf
- heeft basiskennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne
- heeft basiskennis van statistische gegevens in het werkveld voeding
- heeft kennis van besturingstechniek
- heeft kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding
- heeft kennis van de invloed van temperatuur, hygiëne en bacteriën op de voedselveiligheid
- heeft kennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft kennis van in het werkveld gangbare planningsystemen
- heeft kennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van tools en methoden om voedselveiligheid te borgen
- kan afwijkingen aan het uiterlijk van het product constateren
- kan korte en duidelijke samenvattingen en instructies geven ten bate van een werkoverdracht
- kan doelen stellen voor de eigen ontwikkeling
- kan een netwerk binnen de organisatie ontwikkelen en gebruiken
- kan eenvoudige berekeningen maken zoals het gemiddelde gewicht van een product of verpakkingseenheid
- kan geautomatiseerde systemen bedienen en gebruiken
- kan in de eigen ontwikkeling mogelijkheden tot verbeteringen signaleren
- kan kwaliteitssysteem toepassen
- kan meetwaarden lezen en beoordelen
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan actie ondernemen bij geconstateerde afwijkingen
- kan afwijkingen constateren
- kan een afweging maken of een lijn stopgezet moet worden om procesuitval te voorkomen
- kan kostenbewust werken
- kan metingen registreren
- kan metingen uitvoeren
- kan receptuur lezen
- kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur

#### C1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

- kan verbetermogelijkheden op de werkvloer signaleren
- kan verspillingen voorkomen
- kan voeding bereiden volgens receptuur
- kan reflecteren op de eigen prestaties en ontwikkelingsdoelen
- kan reflecteren op het eigen handelen
- kan sensoren instellen en uitlezen
- kan stappen zetten om zichzelf te verbeteren
- kan tegenslagen overwinnen en volhouden, ook als het moeilijk wordt
- kan werken volgens bedrijfsinstructies en richtlijnen met betrekking tot hygiëne en (voedsel)veiligheid
- kan zich aanpassen aan veranderende situaties en de aanpak aanpassen

#### C1-K 1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan de be- en verwerking van voeding en aan de verpakking en/of opslag daarvan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert eenheidsbewerkingen uit op grond- en hulpstoffen voor het verkrijgen van een gewenst eindproduct met een verlengde houdbaarheid. Voorbeelden hiervan zijn verkleinen, mengen, koude- of hittebehandeling, fermentatie, scheiden. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt binnen de grenzen van de eigen taak een duurzaam productieproces en draagt daarmee actief bij aan het minimaliseren van een negatieve impact op het milieu en het bevorderen van efficiëntie en optimalisatie in het productieproces.

##### Resultaat

Producten zijn tijdig en in de juiste hoeveelheden ontwikkeld, geproduceerd, opgeslagen en/of verpakt volgens de richtlijnen en procedures van het bedrijf.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- registreert nauwkeurig bereidingsgegevens, afwijkingen en acties;
- past bij afwijkingen de productie aan volgens protocol;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- gaat zorgvuldig om met materialen en middelen;
- neemt zichtbaar verantwoordelijkheid voor het eigen onderdeel van het werk;
- signaleert proactief verbetermogelijkheden;
- toont zich professioneel bewust tegenover veiligheid op de werkvloer.

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

#### C1-K 1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden voor de productie van voeding en het productieproces op het gebied van kwaliteit. De beginnend beroepsbeoefenaar reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden, controleert door visuele inspectie of het nemen van een steekproef of het product voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant door bijvoorbeeld een extra handeling uit te voeren. Op basis van gesignaleerde afwijkingen neemt de beginnend beroepsbeoefenaar maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren volgens protocol.

##### Resultaat

De voeding heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wensen van de afnemer/gebruiker.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert werkzaamheden nauwgezet uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;

#### C1-K 1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit

- past bij afwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

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

#### C1-K 1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van de voeding (en verpakking) negatief beïnvloeden en past de geplande maatregelen toe om gevaren/voedselveiligheidsrisico's te reduceren of te elimineren. Maatregelen zijn bijvoorbeeld het toepassen van voedselveiligheidssystemen, hygiëneprotocolen, allergenenbeheer, temperatuurbeheersing en waterbeheer. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert afwijkingen aan het product en/of het proces en factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt binnen de eigen taakstelling hygiënemaatregelen om optimale voedselveiligheid te realiseren, waaronder het reinigen van machines en middelen, het afsluiten van werkruimtes en het nemen van persoonlijke hygiënemaatregelen.

##### Resultaat

Voeding (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 afwijkingen of veranderingen in product en proces;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit volgens geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen;
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- ziet toe op de voedselveiligheid van het product door mogelijke risico's te minimaliseren;
- signaleert afwijkingen tijdig en meldt deze volgens protocol.

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

#### C1-K 1-W4: Controleert meetgegevens

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest de meetgegevens van systemen ten aanzien van het productieproces uit en registreert de gegevens. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of de meet- of productiewaarden overschreden worden en gaat na wat mogelijke gevolgen voor het product kunnen zijn op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit en wat mogelijke gevolgen voor het proces kunnen zijn. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert daarnaast op afwijkingen in het uiterlijk van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar onderneemt actie op basis van afwijkende meet- of productiewaarden en signalen volgens standaardprocedures.

##### Resultaat

Meetgegevens zijn uitgelezen en geregistreerd. Overschrijdingen van meet- of productiewaarden zijn vastgesteld en daarop is actie ondernomen volgens standaardprocedures.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- registreert en controleert juist en nauwkeurig de meetgegevens;
- kent de kwaliteits-, veiligheids-, duurzaamheids- en hygiënerichtlijnen voor product en productieproces en past deze toe;
- signaleert en rapporteert afwijkingen van meet-, productiewaarden en/of het uiterlijk van het product volledig en nauwkeurig volgens richtlijnen;
- wijst collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden actief op afwijkingen en overschrijdingen van meet- of productiewaarden;

#### C1-K 1-W4: Controleert meetgegevens

- onderneemt gericht actie bij het signaleren van onregelmatigheden in het product of productieproces.

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