

4.1 Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De Reiniger in de voedselverwerkende industrie is werkzaam in de Schoonmaak- en Glazenwassersbranche. Hij werkt bij schoonmaakbedrijven die zich richten op het reinigen en desinfecteren van apparatuur en (productie)ruimten in de voedselverwerkende industrie. De Reiniger in de voedselverwerkende industrie werkt op een of meer locaties, zowel in teamverband als individueel. Hij heeft te maken met o.a. zijn leidinggevende en collega's en komt met enige regelmaat in contact met de opdrachtgever en de gebruikers van de ruimten.
Typerende beroepshouding	<p>De Reiniger in de voedselverwerkende industrie is zich ervan bewust dat hij zijn bedrijf vertegenwoordigt, kan goed samenwerken, communiceren en kan rekening houden met de opdrachtgever/gebruiker van het pand. Hij is klant-, kwaliteit-, resultaat- en oplossingsgericht. Hij is in staat om flexibel om te gaan met de omstandigheden die specifiek zijn voor de branche, zoals werken onder tijdsdruk en in zware omstandigheden, en met onverwachte zaken waarmee hij wordt geconfronteerd.</p> <p>Hij is gericht op het op correcte wijze uitvoeren van instructies (protocollen en aanwijzingen van de leidinggevende). Hij is accuraat en opmerkzaam, beschikt over verantwoordelijkheidsgevoel en is zich bewust van de waarde van de apparatuur die hij reinigt.</p> <p>Hij staat open voor nieuwe ontwikkelingen in zijn vakgebied die hem aangereikt worden door zijn leidinggevende en past deze toe. (Persoonlijke) veiligheid, Arbo en milieu zijn van belang in deze sector, met name met betrekking tot het werken op hoogte. De Reiniger in de voedselverwerkende industrie moet zich dus houden aan de voorgeschreven Arbo-, milieu- en veiligheidsvoorschriften.</p>
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	De werkzaamheden van de Reiniger in de voedselverwerkende industrie zijn voornamelijk uitvoerend van aard. Hij voert zijn takenpakket zelfstandig uit, maar werkt onder direct toezicht en eindverantwoordelijkheid van zijn leidinggevende. Bij het uitvoeren van zijn eigen werk is hij verantwoordelijk voor het voldoen aan de opdracht, zoals gesteld in het werkprogramma, en eventuele aanvullende werkinstructies van zijn leidinggevende. Hij is op de hoogte van en moet zich houden aan algemeen geldende normen en richtlijnen. Specifieke normen en richtlijnen, bijvoorbeeld aanvullende eisen met betrekking tot hygiëne, ontvangt hij van zijn leidinggevende.
Complexiteit	De werkzaamheden zijn met name uitvoerend van aard en betreffen voornamelijk routinematige handelingen die volgens standaardprocedures plaatsvinden. Deze handelingen moeten in sommige gevallen onder tijdsdruk plaatsvinden, met name in volcontinu bedrijven. De Reiniger in de voedselverwerkende industrie werkt volgens een vastgesteld werkprogramma en aanvullende instructies. Het aantal en type handelingen dat hij moet beheersen is beperkt. Eenvoudige problemen lost hij zelf op; complexere meldt hij aan zijn leidinggevende.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.

2.4 Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit

Proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omggaan met verandering en aanpassen	Omgaan met tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X									
1.2	Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf						X					X	X						X	X							
1.3	Dagelijks reinigen van harde vloeren											X	X							X							
1.4	Harde vloeren onderhouden																										
1.5	Dagelijks reinigen van zachte vloeren																										
1.6	Periodiek reinigen van zachte vloeren																										
1.7	Periodiek sanitaironderhoud uitvoeren																										

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.8	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X					

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit			
1.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt de opdracht van zijn (operationeel) leidinggevende tot het uitvoeren van (dagelijks of periodiek) schoonmaakwerk van interieur en inventaris en/of het reinigen of onderhouden van harde of zachte vloeren op basis van het schoonmaakprogramma. Hij vertaalt, rekening houdend met de eisen die de betreffende omgeving stelt, de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden en kiest een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze en vult de materiaalwagen. Bij onduidelijkheden vraagt hij zijn (operationeel) leidinggevende om uitleg.		
Gewenst resultaat	Het werk van de reiniger in de voedselverwerkende industrie is zodanig gepland en voorbereid, dat hij met het schoonmaken van het interieur en de inventaris en/of het reinigen van harde vloeren kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vraagt zijn (operationeel) leidinggevende bij onduidelijkheden om uitleg, zodat problemen worden voorkomen en/of opgelost. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van gangbare schoonmaakmethodes (zowel de traditionele als de microvezelmethode) t.b.v. interieur, inventaris en sanitair
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de opdracht op basis van vaktechnisch inzicht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van gangbare schoonmaakmethodes voor harde vloeren Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Kiest en controleert relevante materialen en middelen, en vult de materiaalwagen, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd en knelpunten, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren. 	<ul style="list-style-type: none"> Mondelinge taalvaardigheid Schoonmaakprogramma's kunnen lezen en interpreteren Kennis van Arbo, milieu en veiligheid

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit			
1.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
			<ul style="list-style-type: none">• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen• Kennis van ondergronden• Kunnen lezen en interpreteren van een schoonmaakprogramma

			<ul style="list-style-type: none">• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen• Kennis van ondergronden• Kunnen lezen en interpreteren van een schoonmaakprogramma
--	--	--	--

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.2 werkproces: Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf**

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie maakt op basis van het schoonmaakprogramma interieur en inventaris schoon in kantoren, scholen of kinderdagverblijven. Hij gebruikt hierbij materiaal, middelen, gereedschap, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Hij maakt indien van toepassing een inschatting over het al dan niet schoonmaken van ruimtes en houdt rekening en gaat adequaat om met de aanwezigheid van gebruikers van het pand. Eenvoudige problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op. Complexere problemen meldt hij aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Interieur en inventaris zijn volgens het schoonmaakprogramma en gestelde richtlijnen schoongemaakt. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Ethisch en integer handelen	<ul style="list-style-type: none">Integer handelen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Respecteert de eigendommen van anderen en hun privacy, zodat de relatie met de opdrachtgever en het imago van het eigen bedrijf niet geschaad worden.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van gangbare schoonmaakmethodes (zowel de traditionele als de microvezelmethode) t.b.v. interieur, inventaris en sanitairKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurMondelinge taalvaardigheidKennis van Arbo, milieu en veiligheidKennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnenKennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwendenVakspecifieke mentale vermogens aanwendenVakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht dagelijks en periodiek onderhoud van interieur en inventaris uit, waarbij hij indien van toepassing inschattingen maakt over het al dan niet schoonmaken van ruimtes, zodat de ruimtes op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">Materialen en middelen doelmatig gebruikenMaterialen en middelen doeltreffend gebruikenGoed zorgdragen voor materialen en middelen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen en middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en het interieur en de inventaris effectief worden schoongemaakt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Productiviteitsniveaus halenKwaliteitsniveaus halen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Maakt interieur en inventaris volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitsniveaus schoon, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat en lost eenvoudige problemen die zich tijdens het schoonmaken	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.2 werkproces: Schoonmaken in een kantoor, school of kinderdagverblijf**

		voordoen zelf op en meldt complexere problemen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">• Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Houdt tijdens zijn schoonmaakwerkzaamheden rekening en gaat adequaat om met de aanwezigheid van gebruikers van het pand (bijvoorbeeld kinderen en onderwijzend personeel), zodat deze zo min mogelijk gehinderd worden.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.3 werkproces: Dagelijks reinigen van harde vloeren**

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het schoonmaakprogramma harde vloeren en herstelt indien van toepassing harde vloeren plaatselijk d.m.v. sprayen en opwrijven. Hij gebruikt hierbij materialen, middelen, gereedschappen, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Eenvoudige problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op. Complexere problemen meldt hij aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	De harde vloeren zijn volgens het schoonmaakprogramma en gestelde richtlijnen gereinigd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht op basis van het schoonmaakprogramma en afhankelijk van de ondergrond en de mate van vervuiling harde vloeren door stofwissen, moppen, rolvegen, stofzuigen en herstelt harde vloeren indien nodig plaatselijk d.m.v. sprayen en opwrijven, zodat de vloeren op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van afwerkmaterialen van harde vloeren (natuursteen, linoleum etc.)• Kennis van gangbare schoonmaakmethodes voor harde vloeren• Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Mondelinge taalvaardigheid• Kennis van chemie• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen en middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en de harde vloeren effectief worden schoongemaakt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt de harde vloeren volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitsniveaus, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat en lost eenvoudige problemen die zich tijdens het reinigen voordoen zelf op en meldt complexere problemen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.8 werkproces: Werkzaamheden afronden**

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de schoonmaakwerkzaamheden zijn eigen werk en onderneemt indien nodig actie. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij rapporteert over de uitgevoerde werkzaamheden en vult in voorkomende gevallen het logboek in ten behoeve van de klant. Hij lost eenvoudige klachten van de klant op. Complexere klachten en vragen van de klant geeft hij door aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de (operationeel) leidinggevende is op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en klachten zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Rapporteert aan zijn (operationeel) leidinggevende volledig over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, zodat deze hiervan op de hoogte is; - Vult in voorkomende gevallen zorgvuldig volgens richtlijnen het logboek in, zodat de opdrachtgever op de hoogte is van eventuele afwijkingen en bijzonderheden ten aanzien van het uitgevoerde schoonmaakwerk.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurMondelinge taalvaardigheidSchriftelijke taalvaardigheidKennis van Arbo, milieu en veiligheidKennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnenKennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Controleert na afloop van de (dagelijkse of periodieke) schoonmaakwerkzaamheden het resultaat van zijn werk en onderneemt indien nodig actie, zodat het werk voldoet aan het gevraagde kwaliteitsniveau.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Lost eenvoudige klachten van de klant m.b.t. het schoonmaakwerk zelf op en meldt complexere klachten en vragen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de klant tevreden kan worden gesteld.	

Kerntaak 1 Voert interieur-, vloeren- en sanitaironderhoud uit**1.8 werkproces: Werkzaamheden afronden**

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert volgens richtlijnen afrondende werkzaamheden uit, door de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur in de werkkast op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten en het milieu zo min mogelijk is belast.	
------------------------------------	--	---	--

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit

Proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X			
2.2	Glazenwaswerkzaamheden uitvoeren											X	X						X		
2.3	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit			
2.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt van zijn (operationeel) leidinggevende de opdracht voor het uitvoeren van glazenwaswerkzaamheden aan een bepaald object (niet op hoogte). Hij vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden. Aan de hand van de mate en aard van vervuiling kiest hij een werkmethode. Vervolgens kiest hij een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze. Bij onduidelijkheden vraagt hij zijn (operationeel) leidinggevende om uitleg.		
Gewenst resultaat	Het werk van de reiniger in de voedselverwerkende industrie is zodanig gepland en voorbereid, dat hij met de glazenwaswerkzaamheden kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Vraagt zijn (operationeel) leidinggevende bij onduidelijkheden om uitleg, zodat problemen worden voorkomen en/of opgelost.	<ul style="list-style-type: none"> Kennis van gangbare glazenwasmethodes Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie Mondelinge taalvaardigheid Werkprogramma's kunnen lezen en interpreteren Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Vertaalt de opdracht op basis van vaktechnisch inzicht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie - Kiest en controleert relevante materialen en middelen, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd en knelpunten, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren.	

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit**2.2 werkproces: Glazenwaswerkzaamheden uitvoeren**

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie wast en droogt op basis van het schoonmaakprogramma ramen en kozijnen (niet op hoogte). Hij gebruikt hierbij materiaal, middelen, gereedschap, apparatuur en persoonlijke beschermingsmiddelen. Eenvoudige problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op. Complexere problemen meldt hij aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	De ramen en kozijnen zijn volgens het werkprogramma en gestelde richtlijnen gewassen en gedroogd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Wast en droogt op bedreven wijze op basis van vaktechnisch inzicht ramen en kozijnen (niet op hoogte), zodat de ramen en kozijnen op de juiste manier en binnen de gestelde tijd schoongemaakt zijn.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis van gangbare werkmethodes• Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Mondelinge taalvaardigheid• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Gebruikt materialen en middelen efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en de glazenwaswerkzaamheden effectief worden uitgevoerd.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Voert volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitsniveaus glazenwaswerkzaamheden uit, controleert tijdens en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat en lost eenvoudige problemen die zich tijdens de werkzaamheden voordoen zelf op en meldt complexere problemen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald wordt.	

Kerntaak 2 Voert glazenwaswerkzaamheden uit			
2.3 werkproces: Werkzaamheden afronden			
Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de glazenwaswerkzaamheden zijn eigen werk en onderneemt indien nodig actie. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij rapporteert over de uitgevoerde werkzaamheden. Hij lost eenvoudige klachten van de klant op. Complexere klachten en vragen van de klant geeft hij door aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de (operationeel) leidinggevende is op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en klachten zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Rapporteert aan zijn (operationeel) leidinggevende en/of de klant volledig over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, zodat deze hiervan op de hoogte zijn. 	<ul style="list-style-type: none"> Communicatieve vaardigheden Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Mondelinge taalvaardigheid Schriftelijke taalvaardigheid Kennis van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Controleert na afloop van zijn glazenwaswerkzaamheden het resultaat van zijn werk zorgvuldig en onderneemt indien nodig, actie, zodat het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit. 	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none"> Aansluiten bij behoeften en verwachtingen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Lost eenvoudige klachten van de klant m.b.t. het glazenwaswerk zelf op en meldt complexere klachten en vragen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de klant tevreden kan worden gesteld. 	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> Werken conform voorgeschreven procedures 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> Voert volgens richtlijnen afrondende werkzaamheden uit door de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen, gereedschappen en apparatuur op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten en het milieu zo min mogelijk belast wordt. 	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

Proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
5.1	Werkzaamheden voorbereiden					X						X	X					X			
5.2	Reinigen en desinfecteren van machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt											X	X						X	X	
5.3	Werkzaamheden afronden										X								X	X	X

Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze kwalificatie. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

Detaillering proces-competentie-matrix Reiniger in de voedselverwerkende industrie

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie			
5.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden			
Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie ontvangt de opdracht van zijn (operationeel) leidinggevende voor het reinigen en indien van toepassing desinfecteren van machines en apparatuur in de voedselverwerkende industrie en van de omgeving waarin voedsel verwerkt wordt. Bij onduidelijkheden vraagt hij zijn (operationeel) leidinggevende om uitleg. Hij vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden en kiest een werkvolgorde. Hij verzamelt relevante materialen, gereedschappen en apparatuur en controleert deze. Indien van toepassing trekt hij werkkleding of beschermende kleding aan en brengt eventuele andere persoonlijke beschermingsmiddelen aan.		
Gewenst resultaat	Het werk van de reiniger in de voedselverwerkende industrie is zodanig gepland en voorbereid, dat hij met het reinigen van de productieruimten en apparatuur kan beginnen.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> Anderen raadplegen en betrekken 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vraagt zijn (operationeel) leidinggevende bij onduidelijkheden om uitleg, zodat problemen worden voorkomen en/of opgelost. 	<ul style="list-style-type: none"> Kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP) Kennis van gangbare desinfectiemethoden Kennis van gangbare schoonmaakmethodes (zowel de traditionele als de microvezelmethode) Kennis van het gebruik van desinfectiemiddelen Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur Kennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheid Kennis van vakterminologie Kunnen lezen en interpreteren van productinformatie Mondelinge taalvaardigheid
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Vertaalt de opdracht naar zijn eigen werkzaamheden, zodat hij weet wat hij concreet moet doen. 	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> Geschikte materialen en middelen kiezen Goed zorgdragen voor materialen en middelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt op basis van het werkprogramma relevante materialen, gereedschappen en apparatuur, controleert deze en vult de materiaalwagen, zodat de benodigde materialen en middelen aanwezig zijn en er zonder problemen mee gewerkt kan worden. - Trekt indien van toepassing werkkleding of beschermende kleding aan en brengt eventuele andere persoonlijke beschermingsmiddelen aan, zodat hij hygiënisch en veilig kan werken. 	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> Activiteiten plannen Tijd indelen 	De reiniger in de voedselverwerkende industrie:	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie**5.1 werkproces: Werkzaamheden voorbereiden**

		<ul style="list-style-type: none">- Kiest een logische werkvolgorde die rekening houdt met tijd en knelpunten, zodat hij zijn werkzaamheden binnen de opdracht kan uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none">• Werkprogramma's kunnen lezen en interpreteren
--	--	---	---

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie**5.2 werkproces: Reinigen en desinfecteren van machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt**

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie reinigt op basis van het werkprogramma machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden (bijvoorbeeld spuiten met hoge druk en verwijderen van vuil met perslucht). Hierbij houdt hij zich aan de protocollen die voor het betreffende bedrijf gelden. Hij assisteert indien van toepassing bij het (de)monteren van machines. Indien van toepassing desinfecteert hij ook machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt. Eenvoudige problemen die zich tijdens het werk voordoen lost hij zelf op. Complexere problemen meldt hij aan zijn (operationeel) leidinggevende.		
Gewenst resultaat	Machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt zijn volgens het werkprogramma en gestelde richtlijnen schoongemaakt en gedesinfecteerd. Materialen, gereedschappen en apparatuur zijn hierbij verantwoord ingezet en problemen zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Reinigt op basis van vaktechnisch inzicht machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt met behulp van natte en/of droge reinigingsmethoden.- Assisteert indien van toepassing bij het (de)monteren van machines, zodat deze effectief gereinigd kunnen worden.- Desinfecteert indien van toepassing op basis van vaktechnisch inzicht machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt met behulp van desinfectiemethoden.	<ul style="list-style-type: none">• Kennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)• Kennis van desinfectiemiddelen• Kennis van gangbare desinfectiemethoden• Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuur• Kennis van natte en droge reinigingsmethoden• Mondelinge taalvaardigheid• Kennis van chemie• Kennis van Arbo, milieu en veiligheid• Kennis van bedrijfsrichtlijnen, vaktechnische en leveranciersrichtlijnen
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doelmatig gebruiken• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Gebruikt materialen, gereedschappen en apparatuur efficiënt, effectief en zorgvuldig, zodat er geen materiaal verspild wordt, gereedschappen en apparatuur in goede staat blijven, veiligheidsrisico's door verkeerd gebruik van de eigen materialen, gereedschappen en apparatuur worden vermeden, het milieu zo min mogelijk wordt belast en machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt effectief worden gereinigd en gedesinfecteerd.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">• Productiviteitsniveaus halen• Kwaliteitsniveaus halen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Reinigt en desinfecteert machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt volgens de gestelde kwaliteitsrichtlijnen en productiviteitsniveaus, controleert tijdens	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.2 werkproces: Reinigen en desinfecteren van machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt

		en aan het eind van zijn werkzaamheden het resultaat en lost eenvoudige problemen die zich tijdens de reiniging voordoen zelf op en meldt complexere problemen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de afgesproken kwaliteit en productiviteit behaald worden.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken conform voorgeschreven procedures	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: - Reinigt en desinfecteert machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel wordt verwerkt met inachtneming van de in het bedrijf voorgeschreven protocollen en veiligheidsvoorschriften, zodat machines en apparatuur in goede staat blijven, er na reiniging en desinfectie kan worden voldaan aan voedselveiligheidseisen, en veiligheidsrisico's die kunnen ontstaan bij het omgaan met (reinigen, desinfecteren en (de)monteren van) de te reinigen en te desinfecteren machines, apparatuur en de omgeving waarin voedsel industrieel verwerkt wordt voor de reiniger en zijn omgeving worden vermeden.	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie

5.3 werkproces: Werkzaamheden afronden

Omschrijving	De reiniger in de voedselverwerkende industrie controleert na afloop van de werkzaamheden zijn eigen werk, indien van toepassing met behulp van een controleformulier, en onderneemt indien nodig actie. Hij reinigt indien nodig de gebruikte materialen, gereedschappen en apparatuur, bergt deze op en voert afval af. Hij rapporteert over de uitgevoerde werkzaamheden. Hij lost eenvoudige klachten van de klant op. Complexere klachten en vragen van de klant geeft hij door aan zijn (operationeel) leidinggevende. In voorkomende gevallen vult hij het logboek in ten behoeve van de klant.		
Gewenst resultaat	Het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit, de werkplek is opgeruimd, de (operationeel) leidinggevende is op de hoogte van de uitgevoerde werkzaamheden en klachten zijn opgelost en/of gemeld.		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Rapporteert aan zijn (operationeel) leidinggevende over de uitgevoerde werkzaamheden, met name indien hier afwijkingen in voorgekomen zijn, zodat deze hiervan op de hoogte is;- Vult in voorkomende gevallen het logboek in, zodat de opdrachtgever op de hoogte is van eventuele afwijkingen en bijzonderheden ten aanzien van de uitgevoerde reinigings- en desinfectiewerkzaamheden.	<ul style="list-style-type: none">Communicatieve vaardighedenKennis op het gebied van voedselveiligheidseisen (bijv. HACCP)Kennis van in de branche gangbare materialen, gereedschappen en apparatuurKennis van richtlijnen op het gebied van Arbo, milieu en veiligheidMondelinge en schriftelijke taalvaardigheid
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none">Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Controleert na afloop van de reinigingswerkzaamheden, indien van toepassing met behulp van een controleformulier het resultaat van zijn werk en onderneemt indien nodig actie, zodat het werk voldoet aan de gevraagde kwaliteit.	
Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	<ul style="list-style-type: none">Aansluiten bij behoeften en verwachtingen	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Lost eenvoudige klachten van de klant m.b.t. de uitgevoerde werkzaamheden zelf op en meldt complexere klachten en vragen aan zijn (operationeel) leidinggevende, zodat de klant tevreden kan worden gesteld.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none">Werken conform voorgeschreven procedures	De reiniger in de voedselverwerkende industrie: <ul style="list-style-type: none">- Voert afrondende werkzaamheden uit door volgens de in het betreffende bedrijf geldende richtlijnen de gebruikte gereedschappen en apparatuur te reinigen, materialen,	

Kerntaak 5 Reinigt in de voedselverwerkende industrie			
5.3 werkproces: Werkzaamheden afronden			
		gereedschappen en apparatuur op te bergen en afval af te voeren, zodat de werkplek netjes is achtergelaten.	