

ZELFSLACHTEND AMBACHTELIJK SLAGER		
Context De zelfslachtend ambachtelijk slager komt voor in ambachtelijke slagerijen. Hij/zij draagt zorg voor de begeleiding van het dier naar de slachtlocatie, de fixatie en bedwelming alsook de verdere slachtopvolging. Daarnaast voert hij/zij een gedeelte van het totale vleesverwerkingsproces uit (tot aan het portioneren) volgens instructie.		
Organisatie Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Fixatie en bedwelming	- behandelen en verzorgen van dieren, voorafgaand aan fixatie; - fixeren van dieren, met als doel ze te bedwelmen of te doden; - bedwelmen van dieren (schieten, elektrocuteren, gasverdooving); - beoordelen van de effectiviteit van de bedwelming; - aanhaken of optakelen van dieren die buiten bewustzijn zijn; - verbloeden van dieren die buiten bewustzijn zijn.	- minimalisatie dierstress; - volgens procedure; - volgens wet-/regelgeving; - aard/omvang incidenten.
2. Slachttopvolging	- afhankelijk van diersoort ontharen/afhuiden, flanken lossnijden, verwijderen van ingewanden/organen, doorkappen/-zagen van karkas; - scheiden van te controleren delen en aanbieden aan keurmeester; - opslaan van karkas/technische delen in daarvoor bestemde ruimte (zoals koelcel of diepvries).	- volgens procedure; - kwaliteit controle; - juist en tijdig opgemerkte afwijkingen; - juiste opslag.
3. Verwerking technische delen	- omrekenen van productieaantallen naar benodigde grond- en hulpstoffen; - verzamelen en eventueel afwegen van benodigde grond- en hulpstoffen; - bewerken van (wel en niet voorbereid) vlees tot verkoopklare producten door onder meer: · uitbenen van karkassen; · afsnijden, ontbenen, ontvliezen, etc. van technische delen; · mengen en afstoppen van worsten; · marineren, koken, garen, etc. van producten; · roken, koken en/of wellen van worsten; - vastleggen en verantwoorden van verbruikte hoeveelheden; - verpakken van halffabricaten/eindproducten.	- volgens fifo-methode; - volgens recept; - volgens planning/instructie; - volgens voorschriften (HACCP, veiligheid, en dergelijke); - kwaliteit verrichte werkzaamheden; - volgens kwaliteitscriteria; - juiste en tijdige verantwoording; - verbruikte hoeveelheid (verspilling).
4. Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden	- schoonmaken van de werkomgeving en gebruikte apparatuur en opmerken van bijzonderheden/mankementen; - afvoeren van afval.	- volgens planning/rooster; - volgens (veiligheids)voorschriften.
Bezwarende omstandigheden - Krachtsinspanning bij het tillen en verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten. - Lopend en staand, vooral werk op dezelfde plek. - Hinder van kou door het werken in gekoelde ruimten, van machinegeluiden/achtergrondlawaai en van hinderlijke geur en een vuile omgeving tijdens het slachtproces. - Kans op letsel door het hanteren van messen, bedienen van hulpapparatuur en uitglijden over (natte/vette) vloer.		
Datum: november 2016		Functiegroep: 5

F160972
sl/mp/291116