

Enkele voorbeelden:

- Bij ontvangst van de gekoelde goederen controleer ik de temperatuur bij hun aankomst:
 - a. nooit
 - b. soms
 - c. dikwijls
 - d. altijd
- Welke soort verpakking beschermt een voedingsproduct tegen de ontwikkeling van bacteriën en/of schimmels:
 - a. karton
 - b. plastic
 - c. glas (luchtdicht)
 - d. blik
- Welke bewering is juist:
 - a. in een koelkast is de temperatuur overal gelijk
 - b. een koelkast moet één maal per maand gereinigd worden
 - c. er mag lucht in de verpakking van een in te vriezen product zitten
 - d. een product moet ontdooid worden op omgevingstemperatuur

2. Het meten van vaardigheden en attitudes

Hiervoor gebruiken we indicatoren die een waarneembaar gedrag beschrijven, en geen intenties. Deze gedragsindicatoren moeten:

- een volledig beeld weergeven van de gedragsaspecten(dimensies) van de competentie
- meetbaar zijn, d.w.z. concreet en observeerbaar
- aansluiten bij de complexiteit van de taak (niet te gemakkelijk, niet te hoog gegrepen)

In bijlage 4 zijn een aantal voorbeelden van competenties rond voedselveiligheid en hygiëne gegeven. Telkens zijn er ook enkele kennispunten en gedragsindicatoren gegeven als voorbeeld. Goede indicatoren moeten aangepast zijn aan de werkplek.

Het beoordelen van gedragsindicatoren gebeurt via observatie op de werkplek, bijvoorbeeld door de direct leidinggevende of de trainer. Men kan ook denken aan het betrekken van collega's en de cursisten zelf bij het assessment. Dat gaat in de richting van 360° feedback, en verhoogt de betrouwbaarheid van de beoordeling.

Bij een assessment is het heel belangrijk om de criteria op voorhand te formuleren en ze bekend te maken aan de cursisten. Dit zorgt voor transparantie van de beoordeling. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren via een proefassessment, waardoor de cursisten niet enkel de manier van beoordelen leren kennen, maar ook hun angst en weerstand kunnen verkleinen.

Bijlage 4: lijst van mogelijke indicatoren voor competenties in verband met hygiëne/voedselveiligheid

De onderstaande tabel geeft een aantal mogelijke competenties van productiemedewerkers in verband met hygiëne en voedselveiligheid. Deze competenties zijn onderverdeeld volgens de drie grote groepen taken: voorbereiding, uitvoering en nazorg van de productie. Verder is er nog een groep competenties rond hygiëne. Aan elke competentie zijn een aantal voorbeelden van indicatoren gekoppeld, waaraan men kan zien of een medewerker deze competentie verworven heeft. Deze lijst is niet algemeen bruikbaar en niet volledig; zij dient aan elke praktische situatie aangepast. De indicatoren zijn afhankelijk van de concrete werkplek. Zij dienen geformuleerd in waarneembaar gedrag, niet als intenties.

Taak	Competentie	Indicatoren
Ontvangst van grondstoffen	uitpakken en opslaan	ik beschadig de verpakking van de grondstoffen niet door een te ruwe of onjuiste behandeling bij het uitpakken ik sla de grondstoffen op de voorgeschreven wijze en plaats op (palet, koelruimte, magazijn,...)
	kwaliteits- en kwantiteitscontrole	ik controleer nauwgezet en volgens de mogelijkheden en richtlijnen de kwaliteit van de geleverde producten
		ik controleer of de gegevens van de bestelbon overeenkomen met de levering
		ik registreer en/of meld elke onregelmatigheid en keur af indien nodig
		ik controleer nauwkeurig de inhoud van de etiketten en de UDB's
Opvolging kwaliteit voorraden	controle en opruimen koelinstallaties	ik registreer de resultaten van de controles
		ik controleer het functioneren van de koelinstallaties en frigo's
		ik controleer en registreer de temperaturen in de koelinstallaties en stel bij waar nodig
		ik ken de CCP's in het magazijn/koelruimte
		ik controleer de CCP's volgens de juiste parameters
Werkplek, Productie	controles	Ik doe de deur van de koelkamer telkens dicht
		ik kan glasdetectoren op de machines testen
		ik zorg dat mijn materieel aan de hygiënevoorwaarden voldoet
		ik controleer de grondstoffen vóór bereiding en ken de juiste parameters
		ik ken de CCP's bij de verwerking/aan mijn productielijn
		ik ken de parameters en controleer ze
	reiniging en ontsmetting van machines en materieel	ik registreer de controlecijfers op de juiste wijze
		ik reinig mijn materieel/machines op de voorgeschreven wijze
		ik werk op de juiste wijze met het reinigingsmaterieel
		ik ken de werking en soorten van reinigingsproducten
	opruimen en poetsen van de werkplek	ik ontsmet mijn machines/materieel
		ik ken de werking en soorten van ontsmettingsproducten
		ik poets mijn werkplek volgens de richtlijnen

		ik ken de CCP's in de onmiddellijke omgeving van de werkplek
	ontsmetten koelinstallaties	ik ontsmet de koelinstallatie volgens de procedure
		ik ken de ontsmettingsproducten voor de koelinstallatie, soorten en werking
	afvalbeheer	ik volg de regels van het afvalbeheer en voer ze uit
		ik sla afval in een aparte ruimte op en laat het regelmatig afhalen
	verwerking/bereiding/productieproces	ik respecteer de normen van het productieproces
		ik bewaak de CCP's ivm hoeveelheden van product, opwarming en afkoeling, intern vervoer
		ik ken het bereidingsproces zeer goed en de CCP's die tijdens het proces optreden
		ik controleer en bewaak nauwgezet de voedselveiligheidsaspecten tijdens het productieproces
		ik kan de filterunit op correcte wijze reinigen en desinfecteren
Verpakking en opslag	kwaliteitsopvolging bij de verpakking	ik ken de parameters voor controle van het eindproduct voor/tijdens verpakking
		ik controleer nauwkeurig op verpakking, etikettering
		ik weet wat de <i>uiterste bewaardatum</i> betekent en controleer hem nauwkeurig op de producten
	kwaliteitsopvolging bij de opslag	ik ken de parameters voor controle van het eindproduct voor/tijdens opslag in koelruimte of magazijn
		ik ken de verschillende gebruikte bewaar technieken en hun CCP's
		ik kan detectoren op de verpakkingmachine testen
		ik kan de metaaldetectoren in de inpakafdeling testen
		ik hou het kartonmagazijn opgeruimd en netjes
		ik weet welke de juiste middelen zijn voor het verwijderen van inkt- en lakresten
	vervoer van producten	ik ken en gebruik aangepaste vervoermiddelen (i.v.m. het behoud van de koelketen en de aard van de verpakking)
		ik ken de parameters van de verpakking en hanteer deze op de juiste wijze om beschadiging te voorkomen
		ik hou de heftruck proper volgens de regels

Algemeen hygiëne	lichamelijke hygiëne	ik was de handen na het bezoek aan het toilet
		ik was de handen na het snuiten van de neus of het niezen
		ik hoest of nies niet boven de bereidingen
		ik meld aan mijn baas dat ik een bepaalde besmetting heb opgelopen
		ik volg de procedures van ontsmetting voor en na het verlaten van de productieruimte
	kleding	ik draag geen metalen voorwerpen: piercings, juwelen, gsm,..
		ik draag de voorgeschreven kleding: haarnetje, handschoenen, speciale schoenen
		ik ververs mijn werkkledij volgens de voorschriften
	opvolging van hygiënevoorschriften	ik was mijn handen na het bezoek aan het toilet
		ik eet niet aan de lijn
		ik eet niet van de lijn
		ik eet of drink niet op de werkplek en/of tijdens het werken