

Nummer: 2799
Titel: Slagtning, forædling og salg af kød og convenience
Kort titel: Kødproduktion
Status: GOD
Godkendelsesperiode: 18-10-2017 og fremefter

Beskrivelse af jobområdet

Definition af jobområdet

Jobområdet omfatter følgende hovedelementer: Slagtning, bearbejdning/forædling af kødprodukter på slagterier samt forædling og salg af ferskvarer i slagter- og kædebutikker. Processerne dækker følgende hovedelementer:

- Modtagelsen af dyr, herunder opstaldning, bedøvelse og stikning
- Slagtning af dyr, herunder opskæring og udbening
- Forædling af kødprodukter
- Emballering og etikettering
- Teknologianvendelse og maskinbetjening ved slagtning
- Udskæring af grov forarbejdede slagterivarer
- Planlægning og indkøb af varesortiment
- Lagerstyring og opfyldning af varebokse
- Produktion af convenience food
- Kundeservice og salg
- Fødevarerikkerhed og egenkontrol

Arbejdet i den industrielle del på slagterområdet varetages i vid udstrækning af ikke-faglærte slagteriarbejdere, som arbejder side om side med faglærte slagtere og detail- og gourmetslagtere. I de seneste år har der været en stor stigning i antallet af medarbejdere med anden baggrund end dansk, som udgør op mod halvdelen af den samlede medarbejderstyrke inden for industriel slagtning.

De store virksomheder i slagteribranchen foretager fortløbende strukturtilpasninger, hvilket har resulteret i lukning af flere slagterianlæg i de senere år. Flere af de løntunge arbejdsopgaver er blevet outsourcet til lande, hvor produktions- og lønomkostninger er lavere end i Danmark. Det har medført tab af slagteriarbejdspladser i Danmark, men samtidig efterspørges der på området mere uddannelse inden for forædling, hvilket branchen søger at efterkomme via justeringer på grund- og efteruddannelser.

Inden for forarbejdning, forædling og salg af ferskvarer varetages jobområdet af faglærte gourmetslagtere med forskellige specialer samt en mindre del af ikke-faglærte medarbejdere. Området rummer desuden butiksuddannede salgsassistenten med flere, som på visse typer arbejdspladser forestår afgrænsede salgs- og servicefunktioner.

Flere og flere slagterbutikker udvider sortimentet med convenience food og weekendmenuer, catering og mad ud af huset, ofte i samarbejde med en kok eller en uddannet i smørrebrød og catering.

Den stigende produktudvikling og salg af måltidsløsninger skærper kravene til slagternes kompetence til at kunne sammensætte måltider og vejlede kunder om videre forarbejdning af kød - og ferskvarer.

Både i supermarkeder og slagterbutikker bruges it som planlægnings- og styringsredskab. I supermarkeder foregår en stor del af den interne og eksterne kommunikation desuden via it.

Der er i branchen generelt stor fokus på at opretholde og fremme fødevarekvalitet/sikkerhed og hygiejne, herunder procedurer for egenkontrol.

Typiske arbejdspladser inden for jobområdet

Jobområdet relateret til slagting og grovere forædlingsprocesser omfatter få større slagterier, som står for den altovervejende produktion, og et antal mindre slagtehuse. Slagterierne producerer hovedsageligt svine- og oksekød, hvoraf størstedelen af produktionen eksporteres. På enkelte slagterier indgår også slagting af kalve, lam og heste.

Slagterierne er stærkt industrialiserede virksomheder, og arbejdspladserne er præget af en standardisering, som kun giver plads for mindre lokale forskelle. Med hensyn til arbejdspladstyper kan der skelnes i relation til størrelse, teknologiniveau og -fornyelse. Arbejdsfunktionerne omfatter en blanding af manuelle, maskinelle, semi- og helautomatiske arbejdsfunktioner.

Jobområdet inden for detailområdet omfatter følgende typiske arbejdspladser:

- Slagterbutikker ("den lille slagter")
- Supermarkeder og butikskæder, herunder delikatesseafdelinger
- Cateringfirmaer og smørrebrødsbutikker
- Fisk- og vildtforretninger, herunder afdelinger i supermarkeder

Arbejdsopgaverne i slagterbutikker og supermarkeder består i varebestilling, modtagelse af råvarer fra leverandører, forarbejdning af ferskvarer, produktion af convenience food, opfyldning og eksponering af kødbokse/disk og lager til dagens salg, vejledning og servicering af kunder samt egenkontrol, herunder referencehåndtering, sporbarhed og affaldshåndtering.

Arbejdspladstyperne adskiller sig i relation til vareforarbejdning. Hvor butiksslagteren i den lille detailforretning producerer relativt mange færdigvarer fra bunden og lægger vægt på at anvende egne opskrifter m.v., benytter kædebutikkerne i højere grad slagterierne til forarbejdningen.

Både butiksslagteren og kædebutikker leverer som oftest mad ud af huset og skal derfor kunne sammensætte og producere en hel menu, hvori der også indgår andre råvarer end ferskvarer. Leverancer ud af huset foregår derfor ofte i samarbejde med en kok og anden faguddannet inden for madfremstilling.

Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

Jobområdet vedrørende slagting og forædling er kendetegnet ved følgende medarbejdergrupper:

- Afdelingsledere/mestre, som er ansvarlig for driften i den enkelte afdeling. Mestersvende er afløsere for mestre.
- Faglærte slagtere, som udgør ca. 15% af den samlede medarbejderstyrke og er en kernegruppe i produktionen.



- Ikke-faglærte slagteriarbejdere, som udgør ca. 85% af medarbejderstyrken. De udfører i store træk de samme funktioner som faglærte slagtere, men har ikke den faglige og funktionelle fleksibilitet som dem.
- Faglærte tarmrensere udgør en specialiseret jobprofil i produktionen. De rensrer, forarbejder og konserverer tarme til pølseskind. Den mest løntunge arbejdsproces med kalibrering og sortering er udflyttet til andre lande.

Der har hidtil været tradition for, at arbejdsledere rekrutteres internt blandt den del af de faglærte, der har et godt indblik i produktionen og har lyst til at videreudanne sig. Den ikke-faglærte medarbejdergruppe har en bred vifte af uddannelses- og erhvervs erfaringer.

Jobområdet vedr. forarbejdning, forædling og salg af ferskvarer er kendetegnet ved følgende medarbejdergrupper:

- Slagtermesteren er øverste leder på alle arbejdspladstyper. I kædebutikker vil slagtermesteren ofte referere til en mellemlider, fx en produktions-, salgs- eller driftsleder.
- Faglærte detail- og gourmetslagtere med speciale i henholdsvis slagting, butik eller delikatesse. De udgør omkring 75% af alle ansatte inden for detailområdet.
- Ikke-faglærte medarbejdere med arbejdsfunktioner inden for produktion og tilvirkning af grov forarbejdede slagterivarer og opfyldning af butiksbokse.
- Butiksuddannede salgsassistenter med arbejdsfunktioner som områdeledere inden for supermarkeder og kædebutikker. Typiske arbejdsfunktioner består i lagerstyring samt langsigtet planlægning af vareindkøb til tilbud og planlægning af varefordelingen i betjenings- og selvbetjeningsbokse.

I flere af de store supermarkeds kæder gennemgår de faglærte slagtere en intern uddannelse i emner som opbygning af varehus, købmandslære, varekendskab i relation til det øvrige varesortiment m.v. I supermarkederne er der tradition for primært at rekruttere ledere internt.

Arbejdsorganisering på arbejdspladserne inden for jobområdet

På slagterier er arbejdet baseret på akkordsystemer. Jo mere rutinerede medarbejderne er i den enkelte funktion desto større indtjening. Konsekvensen kan i nogle tilfælde være, at medarbejderne søger at blive i bestemte arbejdsfunktioner for at optimere rutinen og tempoet og dermed indtjeningsgrundlaget, men der er i jobområdet fokus på faste regler om jobrotation med det sigte at undgå ensidigt gentaget arbejde (EGA) med gradvis nedslidning til følge.

Sammensætningen af arbejdsgrupper samt ordrestyring og anden planlægning varetages af mesteren for afdelingen, som tildeler medarbejderne deres plads i produktionen ud fra en nøje vurdering af, hvordan de individuelle kvalifikationer og kompetencer bedst kan anvendes i den kollektive proces i afdelingen.

Ny teknologi og robotter overtager en stadig større del af arbejdsfunktionerne på slagterierne, især på slagtekæden, opskæringen og udbeningsafdelingen. Det har skærpet opmærksomheden i forhold til bedst mulige anvendelse af medarbejdernes kompetencer og udviklingsmuligheder på fremtidens slagteri. Teknologien vil præge området radikalt fremadrettet. Der vil blive behov for opkvalificering, hvor medarbejderne tilegner sig nye faglige og teknologiske kompetencer, som øger deres funktionelle fleksibilitet i produktionen.

Ved forarbejdning, forædling og salg af ferskvarer fungerer slagtermesteren i supermarkeder og kædebutikker som den daglige hovedansvarlige leder med ansvar for produktion og personale i slagterafdelingen samt planlægning af de daglige opgaver. Andre medarbejdere, som fx den



slagteruddannede salgsleder, kan have lignende og overlappende funktioner og kan ofte fungere som slagtermesterens højre hånd. I så fald vil salgslederen også være den dagligt ansvarlige for prisstyring og ansættelse af dele af personalet.

I større butikker kan der tillige være ansat en produktionsleder til overvågning af produktionen, herunder space-svind m.m., mens en ikke slagteruddannet driftsleder forestår funktioner af HR- og administrativ karakter. I større kædebutikker er der en større arbejdsdeling og hierarki, hvor det fx kan være en delikatesseleder, som under slagtermesterens ledelse styrer delikatesseafdelingen.

De faglærte slagtere arbejder under ledelse af en eller flere mellemledere. Arbejdet er i vid udstrækning organiseret som rotation mellem forskellige jobfunktioner. Svendene har desuden ansvar for kundekontakten og for instruktion af ikke-faglærte medarbejdere i forhold til varesortimentet m.v.

Lærlinge og ikke-faglærte medarbejdere kan således tilsvarende arbejde under mellemlederne og varetager især de mere rutineprægede arbejdsfunktioner. Det er karakteristisk for jobområdet, at medarbejderne har stort ansvar og udstrakt selvbestemmelse i udførelse af job og opgaveløsning.

I de små og mindre detailbutikker genfindes hierarkiet mellem slagtermester, faglærte, lærlinge og ikke-faglærte medarbejdere. Mellemlederlaget er imidlertid fraværende. Mester er som regel indehaver af butikken. Arbejdet er oftest organiseret som jobrotation, hvor medarbejderne veksler mellem de forskellige arbejdsfunktioner. Det stiller store krav til medarbejdernes faglige alsidighed og evne til at arbejde selvstændigt inden for rammerne af en bred jobprofil.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Forarbejdning af kød-, fisk- og vildtprodukter

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Slagtere i supermarkeder og slagterbutikker modtager kød-, fisk- og vildtprodukter groft forarbejdet fra leverandørerne og skal efterfølgende kunne forarbejde dem i salgsøjemed. Hertil hører udvikling af nye udskæringer, der kan optimere udbyttet og øge kundernes interesse.

Forarbejdning stiller høje krav til slagternes råvarekendskab, herunder kendskab til primærproduktionen, dyrevelfærd, økologi, spisekvalitet, stege- og tilberedningsmetoder samt forbrugertrends. Endvidere stilles krav til slagternes kompetence til at arbejde kreativt og nytænkende i forhold til tilskæring og udvikling af nye detailstykker m.v. Dertil kommer viden om produkternes holdbarhed ved anvendelse af forskellige forarbejdningsprocesser m.v.

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende skærespecifikationer, recepter og produktkvalitet som er gældende for området.

Teknologi og arbejdsorganisering

I supermarkederne sker en væsentlig del af tilskæring, forarbejdning og forædling ved hjælp af maskiner. I de små og mindre slagterbutikker er de manuelle jobfunktioner fortsat meget udbredt.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt i alle slagterbutikker og supermarkeder.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Forædling af kødprodukter

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter forædling af kødprodukter: Industriel detailskæring, saltning/marinering, røgning og kogning, herunder pølsemageri. Under processen skal medarbejderen kunne foretage udbytte- og kvalitetskontrol.

I forædlingsprocessen skal medarbejderen beherske korrekt knivbrug og maskinbetjening og kunne efterleve gældende skærespecifikationer, recepter, specifikationer og produktionskvalitet inden for området.

Ved konservering, herunder saltning, skal medarbejderen have kendskab til og kunne anvende de forskellige ingredienser og teknikker sikkerhedsmæssigt og miljømæssigt forsvarligt og i henhold til gældende lovgivning.

Teknologi og arbejdsorganisering

Der anvendes håndværktøj, maskiner til forædlings- og pølsemageri samt andet teknologisk udstyr. De forskellige forædlingsprocesser foregår typisk i separate afdelinger.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav og fødevarerikkerhed.

Arbejdstilsynet og virksomhedens sikkerhedsorganisation har opstillet en række sikkerhedsstandarder, som medarbejderen skal efterleve. Der formidles kendskab til indhold af arbejdsmiljøregler m.m. på digitale medier.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt på slagterier og på nogle slagtehuse.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Fødevarerikkerhed, kvalitetssikring og arbejdsmiljø

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter rengøring, hygiejne, egenkontrol, dokumentation og indrapportering med det formål at forebygge spredning af sundhedsfarlige kødvarer og opretholde fødevarerikkerhed og -ikkerhed.

Medarbejderen skal have indgående kendskab til gældende regler, procedurer og rutiner for egenkontrol såsom temperaturtagning, renholdelse af kødprodukter samt maskiner og knive, prøvetagning, klassificering, køleforhold m.v. Medarbejderen skal overholde standarder for egen hygiejne og være i stand til at udføre den løbende rapportering og dokumentation til Fødevarerikkerheden.

Medarbejderne skal kunne indrette kontrol og arbejdsprocesser miljø- og sikkerhedsmæssigt forsvarligt ud fra viden om bakterielle og toksikologiske risici, fx. vedrørende MRSA, herunder risici, der er specifikke for bestemte dyr. Der er lovkrav om, at alt oksekød skal kunne føres tilbage til den oprindelige producent. Det sikres ved mærkning af hvert kødstykke med oplysninger om dyrets opvækststed, fødedato, slagtedato, slagtested, opskæringssted m.v.

Den gennemgribende brug af akkordsystemer inden for jobområdet nødvendiggør en grundig viden om ergonomi og arbejdsmiljø, herunder de forhold, der typisk knytter sig til ensidigt, gentaget arbejde. Medarbejderen skal kunne udføre opgaverne under hensyntagen til minimering af den fysiske belastning på både kort og langt sigt.

Medarbejderen skal endvidere være i stand til at vurdere de arbejdsprocesser, han/hun indgår i, med henblik på at forebygge ulykker, nedslidning eller andre skadelige fysiske eller psykiske påvirkninger.

Medarbejderens brug af maskiner og værktøj kræver forståelse for sikkerhed og beherskelse af førstehjælp.

Teknologi og arbejdsorganisering

Egenkontrollen er primært baseret på medarbejdernes kvalitative eftersyn af de indbragte kødvarer samt statusopgørelse over indgående og udgående kød (dansk kød). Datomærkning sker delvist maskinelt, men selve kontrolfunktionen hviler på den menneskelige faktor.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarerikkerhed, herunder hygiejnekrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser inden for jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Kundeservice og salg af kød-, fisk- og vildtprodukter

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter, at medarbejderen i salgsøjemed er i stand til at give kunderne råd og vejledning om anvendelse og tilberedning af forskellige typer af kød og udkæringer samt forslag til menuer, drikkevarer m.v.

Det gælder især for slagtere i detailbutikker, hvor kvalitet, service og vejledning er afgørende konkurrenceparametre. Kompetencen kræver, at medarbejderne har den nødvendige, faglige indsigt.

Slagterne skal i salgsøjemed ligeledes kunne præsentere og placere forskellige varegrupper som kød, fisk, grønt m.m. i forhold til hinanden i betjenings- og selvbetjeningsdiske, herunder kende regler for varernes opbevaring og holdbarhed.

Kommunikation, dialog, servicebevidsthed og indsigt i individuelle såvel som livsstilsbetonede kundebehov er færdigheder, der er nært knyttet til servicekompetencen.

Medarbejderen skal endvidere kunne beherske de daglige rutiner, der er i forbindelse med gennemførelse af egenkontrolprogrammet.

Teknologi og arbejdsorganisering

Medarbejderen skal kunne anvende relevante it-programmer til opbygning af diske med et varesortiment bestående af kød, fisk, grønt m.m.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt i alle slagterbutikker og supermarkeder.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Maskinbetjening og teknologianvendelse ved slagting

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Maskiner og robotter har i dag fået en central rolle inden for kødindustrien, hvor især slagte- og opskæringslinjerne er langt fremme med hensyn til implementering af ny teknologi. Der foregår løbende udvikling inden for branchen i retning af mere automatisering.

Automationen stiller krav til medarbejderens kompetencer, hvad angår maskin- og computerkendskab, herunder programmering, fejlfinding og vedligeholdelse samt ikke mindst viden om slagteprocesser og dyrenes anatomi, som robotterne er programmeret til at tage udgangspunkt i.

Medarbejderen skal have indsigt i slagteprocessernes manuelle udførsel og samspillet mellem anvendt teknologi, proces og produkt samt kvalitet i bred forstand. Medarbejderen skal kunne forene den slagterfaglige kompetence med den maskintekniske kompetence, således at maskiner og robotter kan udnyttes til fulde.

Teknologi og arbejdsorganisering

Indførelsen af øget maskinel-, automation- og robotarbejde er udtryk for den rationalisering, der løbende finder sted inden for jobområdet. Rationalisering og automatisering stiller krav om nye, mere tværfaglige medarbejderprofiler, som kan varetage et bredere og mere varieret spektrum af jobfunktioner.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Arbejdstilsynet og virksomhedens sikkerhedsorganisation har opstillet en række sikkerhedsstandarder, som medarbejderen skal efterleve.

Der formidles kendskab til indhold af arbejdsmiljøregler m.m. på digitale medier.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle slagterier, men udbredelsen kan variere alt efter virksomhedens størrelse og produktion.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Modtagelse og slagting af dyr

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Ved modtagelse af dyr omfatter kompetencen:

At medarbejderen skal sørge for, at dyrene falder til ro og ikke bliver stressede under modtagelsen og opstaldningen, hvilket har stor betydning for kødkvaliteten. Det kræver kendskab til dyrenes adfærd og færdigheder i at inddrive dyrene på en rolig og forsvarlig måde. De fleste moderne staldanlæg er i dag indrettet således, at der tages høj grad af hensyn til dyrenes velbefindende. De anvendte teknikker, hvor dyrene håndteres sammen i grupper, bygger på viden om dyrenes adfærd og i særdeleshed på, hvordan dyrene reagerer, hvis deres normaladfærd bliver brudt.

Ved slagtingen omfatter kompetencen:

Bedøvelse og aflivning af dyr samt en række efterfølgende slagteprocesser, som er afhængig af hvilket dyr, der skal slagtes. Efter bedøvelse og aflivning kan første led bestå i skoldning, hårdstødning, svidning, skrabning og børstning. Andet led starter med åbning af dyrets bug og løsning og udtagning af tarme, organer mv., hvorefter slagtekroppen friskæres og flækkes. Slagteprocessen afsluttes med en automatisk klassificering, hvor kødprocenten måles, og slagtekroppen vejes. Klassificeringen er grundlaget for leverandørens, oftest landmandens, afregning. Oplysningerne samles i et fælles edb-system, hvori dyrlægekoder og anmærkninger til det enkelte dyr også indgår. Oplysningerne danner grundlag for myndighedernes kontrol af fødevarerens sikkerhed. Som afslutning på slagtingen kommer slagtekroppen i køletunnelen og til slut i udligningskølerummet, hvor den hænger til næste dag.

I slagteprocessen skal medarbejderen beherske maskinbetjening og korrekt knivbrug. Kompetencen kræver præcision, effektivitet og kvalitet i opgaveløsningen samt kendskab til gældende skærespecifikationer for området.

Medarbejderen skal udover at kunne efterleve gældende hygiejneforskrifter for slagting have kendskab til gældende lovgivning i forbindelse med håndtering, opstaldning, bedøvelse, stikning, og nødslagting af dyr og dyrevelfærd.

Teknologi og arbejdsorganisering

Slagting på slagterier foregår typisk ved linjeproduktion, som varetages af medarbejdere, der ofte er opdelt i mindre grupper på 4-6 personer, hvor der inden for hver gruppe foregår arbejdsrotering. De hårdest belastende opgaver løses overvejende maskinelt eller fuldautomatisk.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarerens kvalitet, herunder hygiejnekrav.

Arbejdstilsynet og virksomhedens sikkerhedsorganisation har opstillet en række sikkerhedsstandarder, som medarbejderen skal efterleve. Der formidles kendskab til indhold af arbejdsmiljøregler m.m. på digitale medier.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle slagterier.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Modtagelse og slagning af dyr

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter sortering af kødprodukterne efter type, mål og vægt. Kødprodukterne emballeres og etiketteres så indhold, mål, vægt, temperatur ved slagning m.m. fremgår for hver enkelt sending. Produkterne sendes til køl eller frys. Medarbejderen skal kunne betjene og vedligeholde maskiner inden for området.

Medarbejderens brug af maskiner kræver forståelse for sikkerhed og beherskelse af førstehjælp.

Den gennemgribende brug af akkordsystemer inden for linjeproduktion nødvendiggør en grundig viden om ergonomi og arbejdsmiljø, herunder de forhold, der typisk knytter sig til ensidigt, gentaget arbejde (EGA). Medarbejderen skal kunne udføre opgaverne under hensyntagen til minimering af den fysiske belastning på både kort og langt sigt.

Teknologi og arbejdsorganisering

Emballering og etikettering foregår på linjeproduktion på de større slagterier.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Arbejdstilsynet og virksomhedens sikkerhedsorganisation har opstillet en række sikkerhedsstandarder, som medarbejderen skal efterleve, fx krav vedrørende EGA. Der formidles kendskab til indhold af arbejdsmiljøregler m.m. på digitale medier.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes især på større slagterier.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Opskæring og udbening

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

For svinekød omfatter kompetencen opskæring og udbening af skinker, midterstykker, kam, bryst og forender.

For oksekød omfatter kompetencen deling og udbening af for- og bagfjerding også kaldet henholdsvis oksevinge og oksepistol. Det foregår typisk i adskilte afdelinger (skærestuer) på slagterier, hvor medarbejderen opskærer og udbener efter aftagernes specifikke ønsker. Det kan også i mindre omfang ske i tilknytning til en slagterbutik.

Efter opskæring og udbening sorteres kød- og biprodukterne efter type, mål og vægt. Under processen skal medarbejderen foretage udbytte- og kvalitetskontrol.

Opskæring kræver, at medarbejderen har kendskab til, hvordan udkæring foretages, så kødet udnyttes bedst muligt, og det udkårne produkt bliver af korrekt, ensartet kvalitet.

Kompetencen kræver præcision, effektivitet og kvalitet i opgaveløsningen.

Ved opskæring og udbening skal medarbejderen beherske korrekt knivbrug og maskinbetjening samt kunne efterleve gældende skærespecifikationer for området.

Teknologi og arbejdsorganisering

Opskæring foregår oftest på linjeproduktion. Grundet det tunge manuelle arbejde med udbening har nogle slagterier implementeret udbeningsmaskiner eller maskiner til delvis udbening.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Arbejdstilsynet og virksomhedens sikkerhedsorganisation har opstillet en række sikkerhedsstandarder, som medarbejderen skal efterleve. Der formidles kendskab til indhold af arbejdsmiljøregler m.m. på digitale medier.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt på alle slagterier og i tilknytning til visse slagterbutikker.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Planlægning og varebestilling af kød-, fisk- og vildtprodukter

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Kompetencen omfatter, at medarbejderen ved varebestilling, lageropbygning og vareopfyldning i butikken kan beregne de produkttyper og mængder, der skal indkøbes, bearbejdes og eksponeres.

Formålet er at sikre en optimal balance mellem udbud og efterspørgsel, således at unødigt spild undgås. I kompetencen anvendes bl.a. kalkulation, lagerstyring og budgettering samt indsigt i salgstal og statistikker.

Medarbejderen skal kunne beherske de daglige rutiner, der er i forbindelse med gennemførelse af egenkontrolprogrammet.

Teknologi og arbejdsorganisering

Både kædebutikker og slagterbutikker benytter it ved budgettering, kalkulering og lagerstyring.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt i alle slagterbutikker og supermarkeder.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Produktion af convenience food

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Med den øgede efterspørgsel og kundeinteresse for convenience food er behovet for yderligere forarbejdning af ferskvarer stigende i såvel kæde- og detailbutikker som supermarkeder. Produkterne forarbejdes i en grad, der både omfatter halvfabrikata og egentlig madfremstilling.

Fremstilling af convenience food stiller krav til medarbejderens kompetence til at sammensætte og producere hele eller centrale dele af et måltid med kød-, fisk- og vildtprodukter. Medarbejderen skal kunne vejlede kunden om den videre forarbejdning og give forslag til, hvordan produktet kan indgå i et samlet måltid.

Den mere omfattende forarbejdning stiller krav til medarbejderens viden og færdigheder inden for madfremstilling, sammensætning af menuer og ernæringslære samt kendskab til ost, desserter, vin og andre drikkevarer for at opfylde kundens krav og ønsker i relation til convenience food.

Teknologi og arbejdsorganisering

Det øgede forarbejdningsniveau af kødvarer indebærer behovet for mere tværfagligt samarbejde med andre faggrupper i forhold til madfremstilling.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Medarbejderen skal kunne efterleve gældende lovgivning og forskrifter for sikring af fødevarekvalitet, herunder hygiejnekrav.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen er udbredt i alle slagterbutikker og supermarkeder.

Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
25000	RKV før erhvervsuddannelse for voksne	AP	10,0	02-11-2017 og fremefter
40041	Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	01-11-2017 og fremefter
40137	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	01-11-2017 og fremefter
40392	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	01-11-2017 og fremefter
40503	Praktikvejlederens kommunikation med elev/lærling	AD	2,0	01-11-2017 og fremefter
40532	Introduktion til arbejdsmarkedsuddannelserne (F/I)	AP	3,0	01-11-2017 og fremefter
40533	Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
40534	Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
42458	Færdigpakkede kødvarer	AJ	15,0	02-11-2017 og fremefter
42730	Introduktion til førstehjælp på jobbet	AP	0,4	02-11-2017 og fremefter
43054	Produktion af medister, pålæg og røgvarer	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	01-11-2017 og fremefter
44229	HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri	AA	3,0	02-11-2017 og fremefter
44337	Oprettelse af database til jobbrug	AD	2,0	02-11-2017 og fremefter
44350	Standardisering af virksomhedens dokumenter	AD	1,0	02-11-2017 og fremefter
44371	Jobrelateret brug af styresystemer på pc	AD	2,0	02-11-2017 og fremefter
44978	Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd	AD	5,0	01-11-2017 og fremefter
44979	Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd	AD	5,0	01-11-2017 og fremefter
45215	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	01-11-2017 og fremefter
45347	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	01-11-2017 og fremefter
45362	Personlig udvikling til arbejde og uddannelse	AA	5,0	02-11-2017 og fremefter
45511	Faglig læsning	AP	2,0	01-11-2017 og fremefter
45536	Faglig skrivning	AP	3,0	01-11-2017 og fremefter
45545	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45565	Brug af pc på arbejdspladsen	AD	3,0	02-11-2017 og fremefter
45567	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45569	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45571	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	01-11-2017 og fremefter
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	01-11-2017 og fremefter
45680	Råvarer og grundtilberedning for ferskvarerområdet	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
45818	Almen fødevarerhygiejne	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
45902	Almen fødevarerhygiejne for F/I	AJ	5,0	02-11-2017 og fremefter
45917	Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge	AF	1,0	01-11-2017 og fremefter
46491	Anvend informationer fra internettet til jobbrug	AD	1,0	02-11-2017 og fremefter
47215	Opstillinger og layout i tekst	AD	2,0	02-11-2017 og fremefter
47256	Værktøjer til risikoanalyse i madproduktionen	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
47398	Slagterkurven	AJ	2,0	02-11-2017 og fremefter
47480	Ledelse af hygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	02-11-2017 og fremefter
47481	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	AJ	4,0	02-11-2017 og fremefter
47482	Produktion af convenience food	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
47668	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	01-11-2017 og fremefter
47669	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	01-11-2017 og fremefter
47670	Faglig læsning	AP	2,0	01-11-2017 og fremefter
47671	Faglig skrivning	AP	3,0	01-11-2017 og fremefter
47823	Pynt som blikfang i slagterbutikken	AJ	1,0	02-11-2017 og fremefter
48015	Industrielt detailudskæring	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
48017	Emballering og etikettering af kødprodukter	AJ	1,0	02-11-2017 og fremefter
48027	Sæson- og temaprodukter hos detailslageren	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
48049	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	01-11-2017 og fremefter
48050	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	01-11-2017 og fremefter



Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden
48126 Forædling i industrislagtning	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
48130 Kvalitetssikring i detailslagterbutikken	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter
48131 Konzeptudvikling for detailslagtere	AJ	4,0	02-11-2017 og fremefter
48241 Maskin- og robotbetjening i industrislagtning 1	AJ	2,0	02-11-2017 og fremefter
48242 Maskin- og robotbetjening i industrislagtning 2	AJ	2,0	02-11-2017 og fremefter
48243 Maskin- og robotbetjening i industrislagtning 3	AJ	2,0	02-11-2017 og fremefter
48397 Patogene mikroorganismer i risikoanalyse	AJ	1,0	02-11-2017 og fremefter
48460 Detailudskæring af delstykker af kød	AJ	3,0	09-01-2018 og fremefter
48490 Introduktion til industrislagtning og forædling	AJ	3,0	02-11-2017 og fremefter