

PRODUCTIEMEDEWERKER I		
Context De productiemedewerker I komt vooral voor in het industriële segment, waar vlees binnen een (semi-)geautomatiseerd proces wordt verwerkt en verpakt. De aard van het product en de mate van automatisering van het proces vragen om zowel handmatige, machinale als volautomatische productie- en verpakkingstechnieken. De productiemedewerker I wordt ingezet op één soort handmatige werkzaamheden (productie of inpak of controle), waarbij sprake is van een zekere eentonigheid in het werk, dat na eenduidige aanwijzingen direct verricht kan worden. De werkzaamheden moeten met een bepaalde snelheid worden uitgevoerd. Afhankelijk van de werkplek en de uit te voeren werkzaamheden is resultaatgebied 1 (productie), 2 (verpakking) of 3 (controle en opvolging) van toepassing. De (niveau-)verschillen tussen de productiemedewerker I en II worden aanvullend samengevat in de NOK-bijlage.		
Organisatie Direct leidinggevende : vakinhoudelijk leidinggevende. Geeft leiding aan : niet van toepassing.		
Resultaatgebieden	Kerntaken	Resultaatindicatoren
1. Productie	- uitvoeren van handmatige eenduidige productiewerkzaamheden (bijvoorbeeld handmatig rijgen van saté, omdraaien van producten op lopende band); - afvoeren van halffabricaat of product dat klaar is.	- volgens productienorm/machinetempo; - volgens kwaliteitsnorm/recept; - tijdige beschikbaarheid middelen/materialen.
2. Verpakking	- aanvullen van verpakkingsmaterialen; - handmatig inpakken van product en sluiten van verpakking; - handmatig verpakken van product in trays/colli; - (om)stapelen van product/overdozen op pallets.	- volgens productienorm; - tijdige beschikbaarheid middelen/materialen.
3. Controle en opvolging	- uitvoeren van eenduidige fysieke en visuele controles (onder meer vacuümpakken op eventuele lekken, ontbreken codes, aantallen, etc.) en opmerken van onregelmatigheden; - verwerken van afgekeurd product door het uitsorteren (scheiden verpakking/product) en ompakken van product.	- aantal geconstateerde onregelmatigheden na controle; - tijdig en juist opgemerkt.
4. Schoonmaak en onderhoud	- opmerken en melden van technische problemen; - schoonhouden van de werkplek en –omgeving; - verwijderen van product-, olie- en vetresten; - oliën/smeren van bewegende delen.	- tijdige melding technische problemen; - veiligheid volgens procedure; - volgens voorschriften (HACCP, interne richtlijnen).
Bezwarende omstandigheden - Uitoefenen van kracht bij verplaatsen van grondstoffen/halffabricaten. - Inspannende houding bij productie- en inpakwerkzaamheden. - Hinder van geluid en temperatuurwisselingen. - Kans op letsel door in aanraking komen met bewegende of hete machinedelen/producten.		
Datum: december 2015	Functiegroep: 2	

F150289
mj/mp/141215