

Eindtermen basis Reinigen in de voedselverwerkende industrie

		Eindterm	Opmerking
1	t ¹	Weten van het doel is van foodreiniging; kennis van droge en natte reiniging; kennis van onderscheid dagelijkse en periodieke werkzaamheden/extra taken	
2	t/p	Kennis van hygiëne, voedselveiligheid en HACCP-regels	Het schoonmaakbedrijf is onderdeel van het proces en dus van de HACCP-regels
3	p	Eigen werkzaamheden voorbereiden	Bijvoorbeeld controle of machines uitgezet zijn, spanning van leidingen af e.d. Uitvoeren LMRA (last minute risk analysis).
4	p	Veiligheidsmaatregelen treffen, afzetten werkplek	Voor zichzelf en anderen, mede op basis van de gemaakte RI&E, huisregels, HACCP-regels, alarmprocedures, nooduitgangen, PBM's
5	p	Voor gebruik visueel controleren van machines (o.a. op keuringen), hulpmiddelen en handgereedschappen en met deze middelen veilig kunnen werken	Schrobzuigautomaat, eenschijfsmachine, HD-machine. Bij schuimreinigen uitgaand van een ringleiding
6	p	Volgens gebruiksvorschriften toepassen van reinigings- en onderhoudsmiddelen	Weten wat te doen wanneer er iets niet klopt
7	t/p	Kennis hebben van afwerkmaterialen en materialen die gebruikt worden voor machines en leidingen, en weten welke reinigingsmiddelen en methodieken hierop of hierbij gebruikt kunnen worden bij het verwijderen van de voorkomende vervuilingen in de voedselverwerkende industrie	Weten wat men wel of niet mag doen bij het reinigen van zowel droge als natte vervuiling
8	P	Vaardig zijn in het op ergonomische verantwoorde, effectieve en efficiënte wijze reinigen en desinfecteren van industriële omgevingen met inachtneming van de noodzakelijke veiligheidsmaatregelen en milieuregels. Kunnen werken met een: <ul style="list-style-type: none"> - combi-unit voor het schuimreinigen (hogedruk, schuim en desinfectie, op basis van het werkprogramma) 	Mede op basis van de gemaakte RI&E.

¹ Er zijn twee soorten eindtermen: p = praktische eindterm en t = theoretische eindterm

Eindtermen basis Reinigen in de voedselverwerkende industrie

		- Handpomp voor het aanbrengen van schuim van sterkere reinigingsmiddelen	
9	p	Eenvoudig onderhoud uitvoeren van de ringleiding en de combi-unit	Filters reinigen en vervangen; uitspoelen en drogen unit
10	p	Veilig schoonmaken en onderhouden van machines na gebruik, zoals filter schoonmaken, tank legen en drogen	
11	t/p	Op efficiënt, effectief en ergonomisch verantwoorde wijze gebruiken, beheren en opslaan van handgereedschappen, machines, hulpmiddelen en reinigingsmiddelen met inachtneming van de noodzakelijke veiligheidsvoorschriften.	Bijvoorbeeld doorgeven problemen/schades, bijhouden voorraad, VIB's (Veiligheidsinformatiebladen) of WIK's (Werkinstructiekaarten) bij zich hebben
12	p	Desinfectie uitvoeren	Op basis van het werkprogramma
13	p	Visuele resultaatcontrole uitvoeren van de eigen werkzaamheden	Werkzaamheden team
14	t	Kennis hebben van mogelijke vervolgschades	
Algemene vaardigheden			
15	t	Weten wat het doel is van een werkinstructie / opdrachtbon / werkinstructiekaart (WIK)	Kan per situatie verschillend zijn, afhankelijk van de afspraken met opdrachtgevers. Kunnen lezen en toepassen WIK
16	t	Werken volgens de werkinstructies/ opdrachtbon/ WIK	Ook in staat aan te geven wanneer de werkinstructies niet geschikt zijn voor de aangetroffen situatie
17	t	Basiskennis van Bedrijfshulpverlening (BHV)	Bijvoorbeeld weten wanneer een bedrijfsarts en wanneer 112 gebeld moet worden; weten wanneer deuren afgesloten moeten worden; weten hoe en wanneer het gebouw verlaten moet worden
18	p	Kunnen communiceren (verbaal en niet-verbaal)	Met verschillende doelgroepen, zoals een opdrachtgever/beheerder, gebruiker, veiligheidskundige, controleur, leidinggevende, collega

Eindtermen basis Reinigen in de voedselverwerkende industrie

19	t/ p	Respectvol omgaan met eigen lijf, anderen, materialen en middelen	O.a. ergonomisch werken en werken volgens de gemaakte afspraken, toepassen HACCP-protocol
20	t/ p	Etiketten en pictogrammen van reinigingsmiddelen lezen en de informatie kunnen toepassen	pH-waarde e.d. Weten wat te doen wanneer er iets mis gaat met bijvoorbeeld reinigingsmiddelen of hogedruk
21	p	Rechten en plichten kennen en toepassen van werknemers en werkgevers op het gebied van werken in de schoonmaakbranche	Toepassen van CAO en Arbocatalogus, werken binnen de visie, doelstelling en regels van een organisatie, werken binnen de grenzen van het beroep, werken binnen de grenzen van de Arbowet en Arbocatalogus
22	t	Werken met inachtneming van wettelijke, branche- en bedrijfsnormen	Veiligheid, werktijden / Arbeidstijdenwet, ergonomie, milieu- en kostenbewust. Gebruik PBM's.
23	t	Weten dat men werkzaamheden verricht in andermans pand/bedrijf; inachtneming huisregels; zich kunnen verplaatsen in de wensen van de klant	Leren omgaan met overlast veroorzakende werkzaamheden (zoals tocht, water en geluid); maatregelen om schade aan of van derden te voorkomen; weten wat te doen met een klacht
24	t	Administratieve taken verrichten	Urenlijsten, materiaalverbruik