

Geconditioneerd Vervoer, Productkennis en voedselveiligheid



Opgesteld door: CCV

Categoriecode: KPV
Toetsvorm: Schriftelijk
Totaal aantal vragen: 45
Dekkingsgraad toetstermen: 75%
Cesuur: 80%
Bijzonderheden:

Toelichting op tabel met afbakening Tax = Taxonomiecode F = Feitelijke kennis B = Begripsmatige kennis R = Reproductieve vaardigheid P = Productieve vaardigheid

Nr	Eindtermen
1.	Conditioneringsketen
2.	Bederf
3.	Regelgeving en controle
4.	Reiniging en hygiëne
5.	Lading en verpakkingen
6.	Aandachtspunten en problemen tijdens de rit
7.	Aandachtspunten bij het lossen
8.	Arbeidsomstandigheden

Vastgesteld door: College van Deskundigen Geconditioneerd Vervoer 10 februari 2010
Beoordeeld door: CCV-Raad 1 april 2010
Goedgekeurd door: Directeur CCV 1 maart 2010
Ingangsdatum: 1 september 2010

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
1.	Conditioneringsketen		
1.1	Het kunnen omschrijven van het begrip conditioneringsketen en de mogelijke gevolgen als de conditioneringsketen onderbroken wordt.	<p><i>Begrip:</i> Het maximale temperatuurverschil dat een product mag hebben zonder onnodig verlies van kwaliteit tijdens de transportketen.</p> <p><i>Gevolgen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsvermindering - Structuurverandering - Bederf 	B
1.2	Het kunnen omschrijven van het HACCP-systeem en de wettelijke basis voor een HACCP-systeem.	<p><i>Omschrijving:</i> Een kwaliteitssysteem voor het identificeren, evalueren en beheersen van voedselveiligheidsgevaaren en risico's in en van aan bederf onderhevige levensmiddelen.</p> <p><i>Wettelijke basis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - General Food Law - Warenwet - Nederlandse Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen 	B
1.3	Het kunnen omschrijven van het toepassingsgebied van de Hygiëncode en op basis hiervan het kunnen omschrijven van de werkzaamheden voor de chauffeur.	<p><i>Toepassingsgebied:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedrijven die levensmiddelen bereiden, verwerken, behandelen, verpakken, vervoeren, distribueren of verhandelen. - Niet van toepassing op het traject van primaire productie naar de eerste verwerker, tenzij in de EU-hygiënerichtlijn anders is omschreven. <p><i>Werkzaamheden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Werken volgens procedures en werkinstructies. - Meten van de producttemperatuur. - Invullen van HACCP-registratieformulieren. - Het nemen van juiste maatregelen bij geconstateerde afwijkingen. - Het reinigen en desinfecteren van voertuig, hulp-, laad- en losmiddelen. - Persoonlijke hygiëne. 	B

	Eind- en toetstermen	Afbakening (indien van toepassing)	Tax
2.	Bederf		
2.1	Het kunnen noemen van de mogelijke oorzaken van bederf.	<ul style="list-style-type: none"> - Slechte hygiëne - Onjuiste temperatuur - Onvoldoende zuurstof - Onvoldoende ventilatie - Verkeerde laadvolgorde - Verkeerde stapeling - Verkeerde samenlading - Beschadigde verpakking - Verontreinigde/warme emballage 	F
2.2	Het kunnen noemen van de maatregelen die genomen worden ter voorkoming van bederf.	<ul style="list-style-type: none"> - Goede hygiëne - Juiste temperatuur - Voldoende zuurstof - Voldoende ventilatie - Juiste laadvolgorde - Juiste stapeling - Juiste samenlading - Onbeschadigde verpakking - Schone/gekoelde emballage 	F
3.	Regelgeving en controle		
3.1	Het kunnen controleren van de gegevens op nationale/internationale beleidsdocumenten.	<ul style="list-style-type: none"> - AVC- / CMR-vrachtbrief - Phytosanitary Certificate - Plant Health Movement Document - Veterinaircertificaat - Plantenpaspoort - Phytosanitary certificate for re-export - HACCP registratiebladen 	F
3.2	Het kunnen interpreteren van de gegevens op nationale/internationale lading- en begeleidingsdocumenten.	<ul style="list-style-type: none"> - AVC- / CMR-vrachtbrief - HACCP registratiebladen 	R

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
3.3	Het kunnen noemen van de instanties die belast zijn met de controle op de naleving van de Warenwet en het beschrijven van hun bevoegdheden.	<p><i>Controlerende instanties:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedsel en Waren Autoriteit (VWA). - Algemene Inspectiedienst (AID). <p><i>Bevoegdheden:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Voertuigen controleren/ laten overbrengen naar een plaats van onderzoek. - Documenten, laad-, los- en hulpmiddelen controleren. - Lading controleren (verpakkingen openen en monsters nemen). - Toegang tot bedrijven/ ruimtes en terreinen. 	F
4.	Reiniging en hygiëne		
4.1	Het kunnen omschrijven van de werkwijze waarop de laadruimte van een vrachtauto, gebruikt voor vervoer van bederfelijke goederen, gereinigd moet worden.	Volgens bedrijfs-/ HACCP reinigingsinstructie.	B
4.2	Het kunnen omschrijven van de werkwijze hoe een tank gereinigd moet worden.	<ul style="list-style-type: none"> - Het reinigingsprogramma volgens de bedrijfsinstructie. - Het onder voorspanning zetten van inert gas en de veiligheidsmaatregelen. - De verzegeling. - De tank laten reinigen en ontsmetten bij een HACCP-erkend reinigingsstation. 	B
4.3	Het kunnen omschrijven waarom een bewijs van reiniging of ontsmetting noodzakelijk is.	Het borgen van de voedselveiligheid.	B
4.4	Het kunnen omschrijven van de mogelijke gevaren waardoor in een vrachtauto de voedselveiligheid kan worden aangetast.	<ul style="list-style-type: none"> - Fysisch gevaar: een voedingsmiddel is verontreinigd bijv. met houtsplinters, glasscherven, metaaldelen e.d. - Chemisch gevaar: een voedingsmiddel is verontreinigd bijv. met zeepresten en/of een reinigingsmiddel e.d. - Microbiologisch gevaar: een voedingsmiddel is verontreinigd bijv. door micro-organismen zoals bacteriën, gisten, schimmels, virussen e.d. 	B

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
5.	Lading en verpakkingen		
5.1	Het kunnen noemen van de controlepunten ten aanzien van de lading.	<ul style="list-style-type: none"> - Hoeveelheid - Stapelbaarheid - Ventilatie - Staat van de verpakking - Producttemperatuur - Hygiëne - Samenlaadbaarheid - Productgegevens 	F
5.2	Het kunnen verklaren van het belang van de juiste laadvolgorde.	<ul style="list-style-type: none"> - Bederf voorkomen - Temperatuurschommelingen beperken 	B
5.3	Het kunnen noemen van aandachtspunten bij samenlading.	<ul style="list-style-type: none"> - Geuroverdracht - Smaakoverdracht - Kruisbesmetting - Ventilatie - Ethyleenvorming - Temperatuur - Hygiëne 	F
5.4	Het kunnen omschrijven van de aandachtspunten en belang ten aanzien van ventilatie.	<p>Aandachtspunten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hoeveelheid ventilatie - Manier van stapelen - Stuwen van de lading - Ventilatiemogelijkheden - Product <p>Belang:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ethyleen afvoeren - Zuurstof toevoeren - Condensvorming voorkomen - Temperatuurschommelingen beperken 	B

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
5.5	Het kunnen noemen van aandachtspunten ten aanzien van laden, lossen en hulpmiddelen.	<ul style="list-style-type: none"> - Geluidsoverlast m.b.t. omgeving - Koelinstallatie uitschakelen - Beschadiging - Hygiëne - Laadvolgorde - Samenlading - Temperatuur - Stapeling - Ventilatie - Hoeveelheid - Gewicht - Goede werking - Juist gebruik - Persoonlijke beschermingsmiddelen 	F
5.6	Het kunnen noemen van de indeling van productgroepen en hun temperatuurgebied.	<p>Productgroepen:</p> <p><i>Levende producten</i> (gekoeld 0 oC tot 7 oC): Deze producten ademen, nemen zuurstof op en geven waterdamp, koolzuur, warmte en eventueel ethyleen af.</p> <p><i>Niet levende producten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gekoelde producten (0 oC tot 7 oC) - Bevroren producten (-10 oC tot -18 oC) - Diepgevroren producten (-18 oC en lager) - Warme producten (40 oC of hoger) 	F
5.7	Het kunnen beschrijven van de wijze waarop en de frequentie waarmee de steekthermometer ontsmet moet worden.	<p><i>Wijze:</i> Desinfecteren volgens bedrijfsinstructie.</p> <p><i>Frequentie:</i> Voor en na gebruik.</p>	F

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
5.8	Het kunnen noemen van de verpakkingsfuncties.	<ul style="list-style-type: none"> - Transporteren - Bundelen - Beschermen - Isoleren - Ventileren - Informeren - Stapelen - Presenteren 	F
5.9	Het kunnen omschrijven waarom het vastzetten van de lading belangrijk is.	<ul style="list-style-type: none"> - Gewicht verdelen - Kantelen voorkomen 	B
6.	Aandachtspunten en problemen tijdens de rit		
6.1	Het kunnen noemen van de juiste maatregelen wanneer er schade en/of defecten zijn aan: - het voertuig en/of opbouw, en - de koel- en/of verwarmingsinstallatie.	<ul style="list-style-type: none"> - Direct werkgever in kennis stellen. - Direct volgen van de bedrijfsinstructies. 	F
6.2	Het kunnen noemen van de maatregelen die genomen moeten worden bij constatering van een afwijkende temperatuur in de laadruimte tijdens de rit.	<ul style="list-style-type: none"> - Direct werkgever in kennis stellen. - Direct volgen van de bedrijfsinstructies. 	F
6.3	Het kunnen omschrijven van anticiperend rijgedrag.	<ul style="list-style-type: none"> - Zwaartepunt - Hangend vleesvervoer - Bulk-, tank- en containervervoer 	B
7.	Aandachtspunten bij het lossen		
7.1	Het kunnen noemen van de juiste werkwijze bij aankomst geadresseerde.	<ul style="list-style-type: none"> - Op correcte wijze melden. - De juiste documenten overleggen. - De instructies opvolgen. 	F
7.2	Het kunnen noemen van de werkwijze bij het lossen van de lading.	<ul style="list-style-type: none"> - De producttemperatuur controleren. - Geluidsoverlast m.b.t. omgeving beperken. - De koelinstallatie uitschakelen. - Veiligheidsmaatregelen nemen indien van toepassing. 	F

Eind- en toetstermen		Afbakening (indien van toepassing)	Tax
7.3	Het kunnen noemen van de wijze waarop temperatuurverstreking aan de geadresseerde kan geschieden.	<ul style="list-style-type: none">- Na overleg met afzender en/of werkgever.- Temperatuurstrook en/of schijf ter inzage.- Uitlezen van de unit.	F
8.	Arbeidsomstandigheden		
8.1	Het kunnen omschrijven hoe op juiste wijze handmatig rolcontainers en pallets verplaatst worden.	<ul style="list-style-type: none">- Het rustig op gang brengen van de rolcontainer.- De rolcontainer duwen met twee handen.- Bij het aanzetten van de wielen, de rolcontainer altijd in de looprichting zetten.- Bij zwaardere of klemzittende rolcontainers gebruik maken van een hulpmiddel, zoals een elktropallet.- Goede veiligheidsschoenen en handschoenen bij de werkzaamheden dragen.	B
8.2	Het kunnen omschrijven hoe verstandig getild dient te worden.	De gouden regels voor verstandig tillen van het ministerie van SZW.	B