

Hygiëneopleiding personeel 21



EFFICIËNT WERKEN

Efficiënt werken begint met duidelijke afspraken op basis van een werkschema dat enige flexibiliteit toelaat.

Hoewel de eindverantwoordelijkheid van de door u verrichte werkzaamheden bij de patroon ligt, is het correct opvolgen van de u toegewezen taken natuurlijk uw verantwoordelijkheid ten overstaan van uw werkgever.

Dit geldt zowel voor het verkoopspersoneel als voor diegenen die in de het atelier werken en de onvermijdelijke kuisploeg.

De patroon rekent op uw stiptheid. Dit is van belang voor het afleveren van een kwalitatief product, het imago van de slagerij naar de klant alsook wat betreft een onverwachte controle door het Federaal Voedselagent-schap.

Efficiënt werken behelst ook de correcte opvolging van het Fifo systeem (Eerst in, eerst uit) wat wil zeggen aandacht hebben voor een goede rotatie van grond- en hulpstoffen, kruiden en het nazicht van de vervaldata die in geen geval mogen overschreden worden.

Enkele aandachtspunten voor het verkoopspersoneel

Controleer altijd het te koop gestelde product om na te gaan of de vervaldatum niet overschreden is.

Voorbeelden :

- De producten die voorverpakt in de toonbank staan om sneller te kunnen werken tijdens piekmomenten moeten een uiterste verbruiksdatum vermelden. Zorg dat de producten die eerst vervallen het dichtst in uw bereik staan en eerst verkocht worden.
- Controleer regelmatig de conserven en

plaats deze met de langste verbruiksdatum achteraan.

Enkele aandachtspunten voor het personeel in het atelier

- Zorg dat elk inkomend of geproduceerd product gestockeerd wordt volgen het Fifo systeem of m.a.w. plaats het product met de langste houdbaarheidsdatum achteraan .
- Controleer regelmatig of de vervaldatum van de kruiden, marinades en andere toevoegsels niet overschreden is.

Voor alle producten geldt natuurlijk dat ze niet meer verkocht worden indien de uiterste verbruiksdatum overschreden is.

Neem uw verantwoordelijkheid en werk steeds alsof u werkt in uw eigen zaak. Dit is zowel in uw eigen belang als in dat van uw patroon. Hij zal dit zeker naar waarde schatten.

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Ik koop pasteien en allerhande vleesproducten aan bij mijn leverancier.

Ben ik verplicht het etiket, aangebracht op de verpakking, bij te houden tot het product volledig verkocht is ?

Neen. Overeenkomstig artikel 21 van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong geldt deze verplichting enkel voor voedingswinkels en **niet voor vleeswinkels**.

Mocht dienaangaande toch een opmerking gemaakt worden tijdens een controle, maak er de controleur dan beleefd attent op dat deze verplichting niet geldt voor u als slager en dat wat de traceerbaarheid betreft de factuur of leveringsbon volstaat.

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		30-okt-2009	6-nov-2009	13-nov-2009	20-nov-2009
Battice	Stieren (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Stieren dikbil	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
Brugge	Vaarzen dikbil	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90

Opmerkingen

30-okt-09	Stabiele prijzen
06-nov-09	Stieren: stabiele prijzen; koeien: lichte daling
13-nov-09	Stabiele prijzen
20-nov-09	Stabiele prijzen