



**Kompetenzmodell Fachkraft für Lebensmitteltechnik (FALET)**

**Kompetenzbereich A Waren annehmen und lagern**

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) nimmt Waren unterschiedlichster Art an und lagert sie nach Vorgabe an entsprechenden Stellplätzen ein. Dazu zählt die Überprüfung von Warenlaufzetteln.</p> <p>Die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften werden eingehalten und auch die Vorschriften des Umweltschutzes beachtet.</p> <p>Sie transportiert die Waren in die entsprechenden Lagerräume und dokumentiert den Verbleib in betrieblichen Informationssystemen oder Listen.</p> <p>Sie überprüft die Waren durch: Gewichtskontrollen, Temperaturmessungen und Sichtprüfung auf Richtigkeit und Beschädigung.</p> <p>Sie nimmt Stichproben für die Kontrolle der Waren und deren Untersuchung im Labor. Sie überprüft den Warenbestand durch Kontrollen.</p> <p>Sie nimmt nur Waren an.</p> <p>Eine Abgrenzung zu den andern Kompetenz-Bereichen B, C, D, E, F und G ist gegeben.</p>
---	---

<b>Einsatzfeld</b>	<p>Die Person kann für die Annahme von Waren jeglicher Art eingesetzt werden. Sie ist in der Lage, die Waren zu kontrollieren und sie an die richtigen Lagerplätze zu transportieren. Sie überprüft auch die Waren auf Beschädigungen und Vorgaben des Einkaufes gemäß der Spezifikation.</p>
--------------------	---

<b>Arbeitsprozesse</b>	<b>Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)</b>	<b>ARP</b>	<b>RLP</b>
A.1 Verhalten am Arbeitsplatz und Einhaltung der Hygienevorschriften und Sicherheitsvorschriften	<p>1.1. Die Person benutzt die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen und hält die Sicherheitsvorschriften ein.</p> <p>1.2. Sie hält auch die Vorgaben der Hygienerichtlinien ein und trägt die entsprechende Kleidung.</p>	<p>§ 3 Nr. 3 b)</p> <p>§ 3 Nr. 6 c)</p>	LF 1, 2
A.2 Warenannahme und Kontrolle der Lieferpapiere	<p>2.1 Die Person nimmt die Ware an und prüft sie auf Richtigkeit über den Abgleich mit Listen sowie auf ordnungsgemäßen Zustand nach Vorgaben der Qualitätssicherung.</p> <p>2.2 Sie bereitet die Entladung der Ware vor und prüft die Lagerkapazitäten.</p>	<p>§ 3 Nr. 7 c)</p> <p>§ 3 Nr. 6 b)</p> <p>§ 3 Nr. 11 a)</p>	LF 1, 2, 6



	2.3 Sie dokumentiert die Anlieferung der Waren auf Lieferscheinen.	§ 3 Nr. 6 h)	
A.3 Transport, Probennahme und Einlagerung der Ware	3.1 Die Person prüft die Transportgeräte auf Funktionsfähigkeit und wählt das richtige Transportgerät nach Erfordernissen der Art der Waren.  3.2 Die Person bringt die Ware auf festgelegte Stellplätze und lagert die Waren fachgerecht.  3.3 Sie nimmt und kennzeichnet eine Probe der Ware nach Vorgabe und dokumentiert diese.  3.4 Sie dokumentiert den Wareneingang in vorgesehene Listen und Programme und kennzeichnet die Ware. Sie dokumentiert auch den Warenbestand in vorgesehene Listen und Programme.	§ 3 Nr. 7 b)  § 3 Nr. 11 a)  § 3 Nr. 11 b)  § 3 Nr. 6 d), h), g) § 3 Nr. 5 c), d) § 3 Nr. 11 d)	LF 2

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>B Feste und pastöse Lebensmittel herstellen</b>
-------------------------	--

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) nimmt die Anlage unter Beachtung der Arbeitssicherheitsvorschriften in Betrieb und rüstet sie so ein, dass ein gefordertes Produkt hergestellt werden kann. Sie macht sich mit dem Herstellungsprozess vertraut und kontrolliert die Zufuhr der verschiedenen Komponenten. Sie stellt das Produkt nach Vorgabe her, steuert den Produktionsprozess und nimmt ggf. Korrekturen vor. Sie überwacht die Produktionsanlagen und -maschinen und ergreift bei Störungen unter Einhaltung von rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben Maßnahmen zur Beseitigung. Sie prüft das Produkt im laufenden Prozess nach betrieblichen Vorgaben und nimmt Proben für die Qualitätssicherung (QS). Sie dokumentiert den Herstellungsprozess. Die Hygienevorschriften werden eingehalten. Die Person stellt die Produkte nach Freigabe durch die QS für den Verpackungsprozess bereit. In diesem Kompetenzbereich werden nur pastöse/feste Produkte hergestellt.</p> <p>Die Abgrenzung erfolgt klar nach dem Herstellprozess des Produktes, es findet keine Verpackung und Kennzeichnung statt.</p>
---	---



Diese Kompetenzen werden unter E abgearbeitet. Während des Herstellprozesses werden nur Proben genommen und maximal an der Produktionslinie geprüft, die Qualitätssicherung wird nicht berücksichtigt, da sie im Kompetenzbereich G beschrieben wird.

<b>Einsatzfeld</b>	<p>Die Person kann für die Herstellung von pastösen/festen Produkten an Maschinen und Anlagen eingesetzt werden. Sie stellt Zwischenprodukte her oder nimmt bereitgestellte Rohwaren oder Zwischenprodukte entgegen und stellt Produkte nach Rezepturen und Arbeitsanweisungen her. Sie kann die Maschinen in Betrieb nehmen und die richtigen Parameter einstellen. Sie kann den Produktionsprozess steuern und bei Störungen die richtigen Maßnahmen nach betrieblichen Vorgaben treffen, um die Qualität der Produkte zu garantieren.</p>
--------------------	--

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
B.1 Verhalten an Maschine/Anlage und Einhaltung der Hygienevorschriften und Arbeitsschutzbestimmungen	<p>1.1 Die Person trägt die vorgeschriebene Hygienekleidung und hält die Vorgaben der Betriebs- und Produkthygiene ein.</p> <p>1.2 Sie benutzt die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen und hält die Vorschriften zur Arbeitssicherheit ein.</p>	<p>§ 3 Nr. 6 c)</p> <p>§ 3 Nr. 3 b)</p>	LF 3, 10–12
B.2 Inbetriebnahme der Maschine/Anlage für die Herstellung eines pastösen/festen Produktes	<p>2.1 Die Person kontrolliert die Maschine/Anlage auf Funktion und nimmt sie in Betrieb.</p> <p>2.2 Die Person entnimmt dem Arbeitsauftrag die benötigten Rohstoffe, prüft die Verfügbarkeit und bringt sie vor die Verarbeitungsmaschine(n).</p> <p>2.3 Sie stellt die geeigneten Gefäße/Behältnisse für die einzelnen Rohstoffe bereit und wiegt und dosiert die Rohstoffe nach Vorgabe ab. Sie prüft die Rezeptkomponenten auf Vollständigkeit und Richtigkeit über Abgleich mit der Rezeptur.</p> <p>2.4 Sie erfasst die eingesetzten Mengen und kennzeichnet die Komponenten.</p>	<p>§ 3 Nr. 7 f) § 3 Nr. 9 a)</p> <p>§ 3 Nr. 8 a)</p> <p>§ 3 Nr. 8 b)</p> <p>§ 3, Nr. 11 c)</p>	LF 3, 10–12



	2.5 Sie stellt die gewünschten Parameter ein und entscheidet nach Probelauf über Korrekturen der Einstellwerte.	§ 3 Nr. 9 c)	
B.3. Steuern des Herstellungsprozesses für das Produkt	3.1 Die Person überwacht den Herstellungsprozess durch Überprüfung der Maschinenfunktion und sorgt für das störungsfreie Arbeiten der Maschinen und Anlagen.	§ 3 Nr. 9 c)	LF 3, 5, 6, 10–12
	3.2 Die Person greift bei Störungen gezielt ein, behebt sie oder leitet die Informationen an entsprechenden Stellen weiter.	§ 3 Nr. 9 d)	
	3.3 Die Person prüft regelmäßig die Produkte nach innerbetrieblichen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben.	§ 3 Nr. 6 e)	
	3.4 Sie erkennt Abweichungen des Produktes von den Sollvorgaben und ergreift Korrekturmaßnahmen.	§ 3 Nr. 6 g)	
	3.5 Sie hält alle Hygienevorschriften ein und reinigt in vorgegebenen Zyklen den Arbeitsplatz und die Maschinenteile.	§ 3 Nr. 6 b)	
	3.6 Sie nimmt Produktproben für die QS und Rückstellproben und kennzeichnet sie.	§ 3 Nr. 6 c)	
	3.7 Sie dokumentiert die Daten und leitet sie an die entsprechenden Stellen weiter.	§ 3 Nr. 12 a)	
		§ 3 Nr. 6 d)	
		§ 3 Nr. 6 h)	
		§ 3 Nr. 5 d)	

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>C Pulvermischungen herstellen</b>
-------------------------	--------------------------------------

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) nimmt die Anlage zur Herstellung von Pulvermischungen unter Beachtung der Arbeitssicherheitsvorschriften in Betrieb und rüstet sie so ein, dass ein gefordertes Trockenprodukt hergestellt werden kann.
---	--



Die Person macht sich mit dem Herstellungsprozess vertraut und kontrolliert die Zufuhr der verschiedenen Komponenten. Sie stellt das Produkt nach Vorgabe her und steuert den Produktionsprozess, dabei werden ggf. Korrekturen vorgenommen. Die Person überwacht die Produktionsanlagen und -maschinen, bei Störungen ergreift sie, unter Einhaltung von rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben, Maßnahmen zur Beseitigung. Sie prüft das Produkt im laufenden Prozess nach betrieblichen Vorgaben und nimmt Proben für die Qualitätssicherung (QS). Sie dokumentiert den Herstellungsprozess. Bei allen Tätigkeiten hält die Person die Hygienevorschriften ein. Sie stellt die Produkte nach Freigabe durch die QS für den Verpackungsprozess bereit. In diesem Kompetenzbereich werden Trockenprodukte hergestellt. Die Abgrenzung erfolgt klar nach dem Herstellprozess des Produktes, es findet keine Verpackung und Kennzeichnung statt. Diese Kompetenzen werden unter E abgearbeitet. Während des Herstellprozesses werden nur Proben genommen und maximal an der Produktionslinie geprüft; die Qualitätssicherung wird nicht berücksichtigt, da sie im Kompetenzbereich F beschrieben wird.

**Einsatzfeld**

Die Person kann für die Herstellung von Trockenprodukten an Maschinen und Anlagen eingesetzt werden. Sie nimmt Zwischenprodukte (Rezeptkomponenten für die Trockenmischung) aus der Vorbereitung entgegen und stellt die Trockenprodukte nach Rezepturen und Arbeitsanweisungen her. Sie kann die Maschinen in Betrieb nehmen und die richtigen Parameter einstellen. Sie steuert den Produktionsprozess und leitet bei Störungen die richtigen Maßnahmen ein, um die Qualität der Produkte zu garantieren.

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
C.1 Verhalten an Maschine/Anlage und Einhaltung der Hygienevorschriften und Arbeitsschutzbestimmungen	1.1. Die Person trägt die vorgeschriebene Hygienekleidung und hält die Vorgaben der Betriebs- und Produkthygiene ein.  1.2. Sie benutzt die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen (SPA) und hält die Vorschriften zur Arbeitssicherheit ein.	§ 3 Nr. 6 c)  § 3 Nr. 3 b)	LF 3
C.2 Inbetriebnahme der Maschine/Anlage für die Herstellung eines pastösen/festen Produktes	2.1 Die Person kontrolliert die Maschine/Anlage auf Funktion und nimmt sie in Betrieb.  2.2 Sie stellt die gewünschten Parameter ein und entscheidet nach Probelauf über Korrekturen der Einstellwerte.	§ 3 Nr. 7 f) § 3 Nr. 9 a)  § 3 Nr. 9 c)	LF 3, 8–12



C.3 Steuern des Herstellungsprozesses für das Produkt	3.1 Die Person überwacht den Herstellungsprozess durch Überprüfung der Maschinenfunktion und sorgt für das störungsfreie Arbeiten der Maschinen und Anlagen.	§ 3 Nr. 9 c)	LF 3, 5, 6, 8–12
	3.2 Die Person greift bei Störungen gezielt ein, behebt sie oder leitet die Informationen an entsprechende Stellen weiter.	§ 3 Nr. 9 d)	
	3.3 Die Person prüft regelmäßig die Produkte nach innerbetrieblichen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben.	§ 3 Nr. 6 e), g)	
	3.4 Sie erkennt Abweichungen des Produktes von den Sollvorgaben und ergreift Korrekturmaßnahmen.	§ 3 Nr. 6 b)	
	3.5 Sie hält alle Hygienevorschriften ein und reinigt in vorgegebenen Zyklen den Arbeitsplatz und die Maschinenteile.	§ 3 Nr. 6 c) § 3 Nr. 12 a)	
	3.6 Sie nimmt Proben für die Qualitätssicherung und Rückstellmuster.		
	3.7 Sie dokumentiert die Daten und leitet sie an die entsprechenden Stellen weiter.	§ 3 Nr. 6 d), h) § 3 Nr. 5 d)	

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>D Erfrischungsgetränke herstellen</b>
-------------------------	--

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) nimmt die Anlage zur Herstellung von Erfrischungsgetränken unter Beachtung der Arbeitssicherheitsvorschriften in Betrieb und rüstet sie so ein, dass ein gefordertes Fertiggetränk (aus Wasser, Fertigsirup, CO<sub>2</sub>) hergestellt werden kann.</p> <p>Die Person macht sich mit dem Herstellungsprozess vertraut und kontrolliert die Zufuhr der verschiedenen Komponenten.</p> <p>Sie stellt das Produkt nach Vorgabe her und steuert den Produktionsprozess; dabei werden ggf. Korrekturen vorgenommen.</p> <p>Die Person überwacht die Produktionsanlagen und -maschinen, bei Störungen ergreift sie, unter Einhaltung von rechtlichen und betriebsbezogenen Vorgaben, Maßnahmen zur Beseitigung.</p> <p>Sie prüft das Produkt im laufenden Prozess nach betrieblichen Vorgaben und nimmt Proben für die Qualitätssicherung (QS). Sie dokumentiert den Herstellungsprozess.</p>
---	---



Bei allen Tätigkeiten hält die Person die Hygienevorschriften ein. Sie stellt die Produkte nach Freigabe durch die QS für den Verpackungsprozess bereit.  
In diesem Kompetenzbereich werden nur Erfrischungsgetränke hergestellt.

Die Abgrenzung erfolgt klar nach dem Herstellprozess des Produktes, es findet keine Verpackung und Kennzeichnung statt. Diese Kompetenzen werden unter E abgearbeitet. Lediglich bei der Prüfung des Produktes werden auch spezifische Prüfungen des Endproduktes abgefragt. Während des Herstellprozesses werden nur Proben genommen und maximal an der Produktionslinie geprüft, die Qualitätssicherung wird nicht berücksichtigt, da sie im Kompetenzbereich F beschrieben wird.

**Einsatzfeld**

Die Person kann für die Herstellung von Erfrischungsgetränken an Maschinen und Anlagen eingesetzt werden.  
Sie nimmt Zwischenprodukte (Fertigsirup) aus der Vorbereitung entgegen und stellt die Erfrischungsgetränke nach Rezepturen und Arbeitsanweisungen her.  
Sie kann die Maschinen in Betrieb nehmen und die richtigen Parameter einstellen. Sie steuert den Produktionsprozess und leitet bei Störungen die richtigen Maßnahmen ein, um die Qualität der Erfrischungsgetränke zu garantieren.

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
D.1 Einhaltung der Hygienevorschriften und Arbeitsschutzbestimmungen	D.1.1. Die Person trägt die vorgeschriebene Hygienekleidung und hält die Vorgaben der Betriebs- und Produkthygiene ein.  D.1.2. Sie benutzt die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen und hält die Vorschriften zur Arbeitssicherheit ein.	§ 3 Nr. 6 c)  § 3 Nr. 3 b)	LF 9
D.2 Inbetriebnahme der Maschinen und Anlagen für die Herstellung von Erfrischungsgetränken	D.2.1 Die Person nimmt die Maschine zur Herstellung von Erfrischungsgetränken nach Betriebsanleitung in Betrieb und kontrolliert die Anlage auf Funktion.  D.2.2 Sie ist in der Lage, Verfahren wie Pasteurisieren oder Karbonisieren fachgerecht anzuwenden.  D.2.3 Sie stellt die gewünschten Parameter ein und entscheidet nach Probelauf über Korrekturen der Einstellwerte.	§ 3 Nr. 7 f) § 3 Nr. 9 a), b)  § 3 Nr. 9 c)  § 3 Nr. 9 c)	LF 9
D.3 Steuern des Prozesses zur Herstellung von Erfrischungsgetränken	D.3.1 Die Person überwacht den Herstellungsablauf durch Überprüfung der Maschinenfunktion und aller wichtigen	§ 3 Nr. 9 c)	LF 9



	<p>Parameter und sorgt für das störungsfreie Arbeiten der Maschinen und Anlagen.</p> <p>D.3.2 Die Person greift bei Störungen gezielt ein, behebt sie oder leitet die Informationen an entsprechende Stellen weiter.</p> <p>D.3.3 Die Person prüft regelmäßig die Produkte nach innerbetrieblichen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben und entscheidet über die Weiterverwendung der Produkte.</p> <p>D.3.4 Sie erkennt Abweichungen des Produktes von den Sollvorgaben und ergreift Korrekturmaßnahmen.</p> <p>D.3.5 Sie hält alle Hygienevorschriften ein und reinigt in vorgegebenen Zyklen Behälter und Rohrleitungen.</p> <p>D.3.6 Die Person nimmt Proben für die Qualitätssicherung und Rückstellmuster.</p> <p>D.3.7 Sie dokumentiert die Daten und leitet sie an die entsprechenden Stellen weiter.</p>	<p>§ 3 Nr. 9 d)</p> <p>§ 3 Nr. 6 e) § 3 Nr. 6 g)</p> <p>§ 3 Nr. 6 b)</p> <p>§ 3 Nr. 6 c) § 3 Nr. 12 a)</p> <p>§ 3 Nr. 6 d)</p> <p>§ 3 Nr. 6 h) § 3 Nr. 5 d)</p>	
--	---	---	--

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>E Maschinen, Geräte und Anlagen reinigen, pflegen und warten</b>
-------------------------	---

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) reinigt die Maschinen und Produktionsanlagen von Rückständen an Lebensmitteln. Sie hat Kenntnisse von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Sie wendet die Reinigungsverfahren, bezogen auf den Maschinen und Anlagentyp, in der richtigen Reihenfolge an. Sie beachtet hierbei die Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften sowie den Umweltschutz.</p> <p>Sie kennt die Funktion von Maschinenteilen und Baugruppen.</p> <p>Sie führt Wartungen und Inspektionen an Baugruppen der Maschinen und Anlagen nach vorgegebenen Plänen durch und dokumentiert diese Maßnahmen. Sie sorgt für den Einsatz der richtigen Schmierstoffe nach Schmierplan. Sie führt Instandsetzungsarbeiten nach Vorgabe durch die Technische Abteilung durch.</p> <p>Sie weist auf Verbesserungsvorschläge hin.</p> <p>Sie reinigt, pflegt und wartet nur Maschinen, Geräte und Anlagen.</p>
---	---





Eine Abgrenzung zu den andern Kompetenz-Bereichen A, B, C, D, F und G ist gegeben.

<b>Einsatzfeld</b>	Die Person kann eine Maschine oder Produktionsanlage nach vorgegebenem Reinigungsplan reinigen. Die dafür notwendigen Reinigungsmittel kann sie sachgemäß, unter Einhaltung des Arbeits- und Umweltschutzes bereitstellen. Sie führt Inspektionen und Wartungsarbeiten durch und dokumentiert diese Tätigkeiten. Sie kann einfache Instandsetzungsaufgaben durchführen. Sie erkennt Verbesserungspotenziale an der Maschine.
--------------------	---

<b>Arbeitsprozesse</b>	<b>Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)</b>	<b>ARP</b>	<b>RLP</b>
E.1 Vorbereitung der Reinigung von Maschine/Anlage unter Einhaltung der Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften	E.1.1. Die Person benutzt die vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen und beachtet die Vorschriften der Arbeitssicherheit.  E.1.2. Sie stellt die Reinigungsgeräte bereit und beachtet dabei die Vorgaben der Betriebshygiene.  E.1.3. Sie stellt die Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Anweisung bereit und bereitet die Maschinen und Anlagen für die Reinigung vor.	§ 3 Nr. 3 b)  § 3 Nr. 6 c) § 3 Nr. 7 e), f)  § 3 Nr. 8 a) § 3 Nr. 6 b)	LF 5
E.2 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen unter Beachtung der Umweltschutzbestimmungen durchführen	E.2.1 Die Person wendet die Grundregeln der Reinigung an.  E.2.2 Sie setzt verschiedene Reinigungsverfahren bedarfsgerecht bzw. nach Vorgabe ein.  E.2.3 Sie prüft den Reinigungserfolg durch Kontrollverfahren.  E.2.4 Sie lagert Reinigungsmittel sachgerecht ein und beachtet den Umweltschutz.  E.2.5 Die Person stellt die Produktionsbereitschaft der Maschinen und Anlagen wieder her.	§ 3 Nr. 6 b)  § 3 Nr. 12 a) § 3 Nr. 6 b)  § 3 Nr. 6 g)  § 3 Nr. 4 b) § 3 Nr. 11 a)  § 3 Nr. 9 a)	LF 5



E.3 Instandhaltungsarbeiten an Maschinen und Produktionsanlagen durchführen	E.3.1 Die Person führt die <b>Wartung</b> von Maschinen und Anlagen gemäß (ggf. vorher erstellten) Wartungsplänen durch.	§ 3 Nr. 12 b)–c)	LF 5
	E.3.2 Sie führt <b>Inspektionen</b> auf Verschleiß und Abnutzung durch und kontrolliert die Bauteile an der Maschine/Anlage auf Funktionstüchtigkeit.	§ 3 Nr. 12 d)	
	E.3.3 Sie dokumentiert Abweichungen von den Vorgaben und veranlasst die <b>Instandsetzung</b> .	§ 3 Nr. 12 e)	
	E.3.4 Sie achtet auf Einhaltung der Arbeitssicherheit.	§ 3 Nr. 3 a)	

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>F Lebensmittel verpacken und Verpackungsprozesse steuern</b>
-------------------------	---

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) kann das hergestellte Produkt (Lebensmittel) ordnungsgemäß in die vorgesehenen Packmittel verpacken.</p> <p>Sie stellt die Verpackungsmaterialien bereit und führt die Verpackungstoffe und Packmittel richtig zu.</p> <p>Sie stellt die Einrichtungen zum Beispiel für die Dosierung der Produkte, Schutzatmosphärenzufuhr und Anlage zur Fremdkörpererkennung richtig ein.</p> <p>Sie achtet auf ordnungsgemäße Anbringung der Etiketten.</p> <p>Sie misst die Füllmengen bei Fertigpackungen und prüft die Verpackungen nach Vorgabe auf Untergewichte und Mittelwerte.</p> <p>Sie wendet zum Befüllen die gesetzlichen Vorgaben an.</p> <p>Sie sorgt für die Kalibrierung der Waagen und kontrolliert die Packmittel auf ordnungsgemäßen Zustand.</p> <p>Sie prüft die Verpackungen auf Dichtigkeit.</p> <p>Sie nimmt Rückstellmuster und Proben für das Labor.</p> <p>Sie überwacht die Sensoren und Messsysteme an der Verpackungsmaschine auf ordnungsgemäße Funktion.</p> <p>Sie stellt Störungen im Verpackungsprozess fest und ergreift nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die entsprechenden Maßnahmen.</p> <p>Sie palettiert die Produkte und sorgt für den Transport in die Kommissionierung.</p> <p>Sie verpackt nur die Produkte und kontrolliert den Verpackungsprozess. Eine Abgrenzung zu den andern Kompetenzbereichen A, B, C, D, E und G ist gegeben.</p>
---	---

<b>Einsatzfeld</b>	Die Person kann Lebensmittel verpacken und die vorhandenen Packmittel vorher auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüfen. Sie kann die
--------------------	---



Verpackungsmaschine (Füll- und Verschleißmaschine) bedienen und steuern sowie auftretende Störungen beheben. Sie kann die Verpackungen auf Richtigkeit überprüfen und Rückstellmuster nehmen. Sie kann die Maschinen steuern und die Fertigware fachgerecht palettieren.

Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
F.1 Inbetriebnahme der Maschine/Anlage unter Einhaltung der Hygienevorschriften und Sicherheitsvorgaben	<p>F.1.1. Die Person trägt die vorgeschriebene Hygienekleidung, hält die Hygienevorschriften ein und berücksichtigt Arbeitsschutzvorgaben.</p> <p>F.1.2. Sie prüft die Packstoffe bzw. Packmittel auf Richtigkeit.</p> <p>F.1.3. Die Person rüstet die Verpackungsmaschine und startet den Verpackungsprozess.</p> <p>F.1.4 Sie dokumentiert die Einstellungen und Packstoffdaten.</p>	<p>§ 3 Nr. 6 c) § 3 Nr. 3 b)</p> <p>§ 3 Nr. 10 a)</p> <p>§ 3 Nr. 10 b), c)</p> <p>§ 3 Nr. 6 h)</p>	LF 4, 7
F.2 Dosieren der Produkte in die Packmittel	<p>F.2.1 Die Person kontrolliert die Zuführeinrichtungen und stellt die Dosiereinrichtungen ein, kontrolliert diese und dokumentiert die Werte.</p> <p>F.2.2 Sie nimmt Probewägungen vor, prüft diese nach den rechtlichen Bestimmungen und korrigiert bei Bedarf die erforderlichen Einstellungen an der Dosiereinrichtung.</p>	<p>§ 3 Nr. 10 e)</p> <p>§ 3 Nr. 10 e)</p>	LF 4, 7
F.3 Produktion der Verpackungen, Steuern und Kontrolle der Verpackungsprozesse und Entnahme von Proben	<p>F.3.1 Die Person überwacht den Verpackungsprozess, behebt Störungen oder veranlasst deren Beseitigung.</p> <p>F.3.2 Sie führt Fremdkörpererkennung regelmäßig durch.</p> <p>F.3.3 Sie nimmt Proben und prüft diese nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben.</p> <p>F.3.4 Sie sorgt für die Reinigung der Maschine nach betrieblichen Vorgaben.</p>	<p>§ 3 Nr. 10 d), f)</p> <p>§ 3 Nr. 10 e)</p> <p>§ 3 Nr. 6 d)</p> <p>§ 3 Nr. 12 a)</p>	LF 4, 5, 6, 7
F.4 Etikettierung der Verpackungen und Kontrolle der Ware	<p>F.4.1 Die Person rüstet die Etikettiermaschine nach Vorgabe.</p>	<p>§ 3 Nr. 10 b)</p>	LF 4, 7



	F.4.2 Sie prüft die Etiketten nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben.	§ 3 Nr. 6 f)	
	F.4.3 Sie führt nach Vorgaben aus der Qualitätssicherung eine Fremdkörper-, Gewichts- und Schutzgaskontrolle sowie eine Dichtigkeitsprüfung durch.	§ 3 Nr. 6 e) § 3 Nr. 6 f)	

<b>Kompetenzbereich</b>	<b>G Qualität von Lebensmitteln sichern</b>
-------------------------	---

<b>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</b>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) kann die Struktur und die Bedeutung des Qualitätsmanagements im Lebensmittelbetrieb darstellen.</p> <p>Sie kann die Grundsätze und Vorschriften der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden.</p> <p>Sie kann Qualitäts- und Sicherheitsstandards im Lebensmittelbereich (ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC) sowie Forderungen der Lebensmittelüberwachung anwenden.</p> <p>Die Person kann qualitätsrelevante Prozessparameter-, Produkt- und Sicherheitsstandards-Untersuchungen durchführen und dokumentieren und ggf. Korrekturen veranlassen sowie Waren sperren.</p> <p>Sie stellt die Rückverfolgbarkeit sicher und bearbeitet Reklamationen.</p> <p>Sie kann Risiken der Lebensmittelsicherheit identifizieren, Kontrollpunkte festlegen (HACCP-Konzept) und diese überwachen.</p> <p>Die Person kann Verbesserungen erkennen und Vorschläge unterbreiten.</p> <p>Sie ist nur für die Qualitätssicherung zuständig.</p> <p>Eine Abgrenzung zu den andern Kompetenzbereichen A, B, C, D, E und F ist gegeben.</p>
---	--

<b>Einsatzfeld</b>	<p>Die Person kann bei der Umsetzung und Einhaltung von rechtlichen und betrieblichen Vorgaben des Qualitätsmanagements eingesetzt werden.</p> <p>Sie kann im Rahmen der betrieblichen Qualitätssicherung Proben nehmen und Untersuchungen zur Einhaltung von Prozessparametern durchführen.</p> <p>Sie kann Roh-, Zusatz-, Hilfs- und Packstoffe, Packmittel, Halbfabrikate und Fertigprodukte auf Menge, Gewicht und Beschaffenheit prüfen und dokumentieren.</p> <p>Sie kann dort eingesetzt werden, wo Hygienemaßnahmen durchgeführt und überwacht werden.</p>
--------------------	--



Arbeitsprozesse	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
G.1 Planen der Maßnahmen zur Qualitätssicherung	<p>G.1.1. Die Person plant die Probenentnahme anhand der gültigen Arbeits- und Verfahrensbeschreibungen und stellt alle notwendigen Utensilien, Geräte und Materialien für die Qualitätsprüfungen bereit.</p> <p>G.1.2. Sie prüft die Funktionstüchtigkeit und den hygienischen Zustand von Untersuchungsgeräten und Hilfsmitteln.</p> <p>G.1.3. Sie bereitet die Dokumentationshilfen und Checklisten vor.</p>	<p>§ 3 Nr. 6 d) § 3 Nr. 7 a)</p> <p>§ 3 Nr. 6 c)</p> <p>§ 3 Nr. 5 b)</p>	LF 1, 5, 6, 9–12
G.2 Probenahme für Zwischen- und Endproduktkontrolle	<p>G.2.1 Die Person hält Vorgaben der Personalhygiene ein und überwacht diese (Tragen der Hygienekleidung, kein Schmuck).</p> <p>G.2.2 Die Person zieht nach Vorgabe sachgerecht Proben von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen, Packstoffen, Packmitteln, Halbfabrikaten bzw. Fertigprodukten und nimmt Rückstellmuster.</p> <p>G.2.3 Die Person vermeidet Kontaminationen der Proben und kennzeichnet sie eindeutig.</p>	<p>§ 3 Nr. 6 c)</p> <p>§ 3 Nr. 6 d)</p> <p>§ 3 Nr. 6 d) § 3 Nr. 6 b)</p>	LF 1, 5, 6
G.3 Qualitätssichernde Untersuchungen durchführen	<p>G.3.1 Sie untersucht die Proben nach den vorgeschriebenen Prüfplänen und setzt dabei sensorische, physikalische und chemische Untersuchungsverfahren ein.</p> <p>G.3.2 Sie berücksichtigt beim Arbeiten im Labor die Vorschriften für den sicheren Umgang mit Chemikalien und Laboreinrichtungen sowie die Belange des Umweltschutzes.</p> <p>G.3.3 Sie achtet auf die Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben, wie Deklarationsvorschriften und Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit.</p> <p>G.3.4 Die Person achtet auf die Einhaltung kritischer Kontrollpunkte (CCP's).</p>	<p>§ 3 Nr. 6 b)</p> <p>§ 3 Nr. 4 b) § 3 Nr. 3 b)</p> <p>§ 3 Nr. 6 b)</p> <p>§ 3 Nr. 6 b) § 3 Nr. 5 a)</p>	LF 1, 6
G.4 Qualitätsrelevante Parameter dokumentieren und Verbesserungen erkennen und ableiten	<p>G.4.1 Die Person dokumentiert alle qualitätsrelevanten Parameter unter Einsatz der betrieblichen Informations- und</p>	<p>§ 3 Nr. 6 h) § 3 Nr. 6 d)</p>	LF 1, 5, 6, 9–12



	Kommunikationssysteme und berücksichtigt dabei den Datenschutz.	§ 3 Nr. 9 d)	
	G.4.2 Sie bewertet die Ergebnisse, nimmt Soll-Ist-Vergleiche vor und leitet Verbesserungsmaßnahmen ab.	§ 3 Nr. 6 h) § 3 Nr. 6 e)	
	G.4.3 Sie nimmt Korrekturen, Sperrungen und Freigaben vor.	§ 3 Nr. 6 g)	
	G.4.4 Sie stellt eine lückenlose Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Prozesse sicher.	§ 3 Nr. 6 h)	

**Liste der nicht behandelten Ausbildungsinhalte aus dem Ausbildungsrahmenplan**

§ 3 Nr. 1

§ 3 Nr. 2

§ 3 Nr. 3 d

§ 3 Nr. 4 a, c, d

§ 3 Nr. 5 e

§ 3 Nr. 6 a

§ 3 Nr. 7 d

➔ Grund: Diese Inhalte wurden nicht berücksichtigt, da sie entweder für die berufsfachliche Tätigkeit nicht handlungsrelevant oder betriebsspezifisch sind.