

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN I KÖTTKONTROLL 2011

FÖRESKRIFT 4/011/2011

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN I KÖTTKONTROLL 2011

FÖRESKRIFT 4/011/2011

© Utbildningsstyrelsen

Föreskrifter och anvisningar 2011:4

ISBN 978-952-13-4719-1 (hft.)

ISBN 978-952-13-4720-7 (pdf)

ISSN-L 1798-8977

ISSN 1798-8977 (print)

ISSN 1798-8985 (online)

www.utbildningsstyrelsen.fi

Kopijyvä Oy Esbo 2011

INNEHÅLL

1	Fristående examina	7
1.1	Anordnande av fristående examina.....	7
1.2	Avläggande av fristående examen.....	7
1.3	Grunderna för fristående examen	7
1.4	Personlig tillämpning i fristående examen	7
1.5	Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen	8
1.6	Betyg	8
1.7	Utbildning som förbereder för fristående examen	9
2	Uppbyggnaden av yrkesexamen i köttkontroll	9
2.1	Examensdelarna.....	9
3	Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen i köttkontroll och grunderna för bedömningen	10
3.1	Granskning av dokumentation av köttkontroll	11
	Krav på yrkesskicklighet	11
	Mål för bedömningen	11
	Bedömningskriterier.....	11
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	13
3.2	Kontroll av rött kött.....	14
	Krav på yrkesskicklighet	14
	Mål för bedömningen	14
	Bedömningskriterier.....	14
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	17
3.3	Kontroll av fjäderfäkött.....	18
	Krav på yrkesskicklighet	18
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	22
3.4	Kontroll av vilt och renkött (gäller frilevande och hägnat vilt samt ren)	22
	Krav på yrkesskicklighet	22
	Mål för bedömningen	22
	Bedömningskriterier.....	22
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	27
	BILAGA.....	28



FÖRESKRIFT

11.2.2011

4 /011/2011

Giltighetstid: **fr.o.m. 1.4.2011 tillsvidare**

De stadganden på vilka befogenheten
att utfärda föreskriften bygger på
L 631/98, 13 § 2 mom

Upphäver UBS:s föreskrift

-

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift

-

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN I KÖTTKONTROLL

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen i köttkontroll.
Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.4.2011.

Examenskommissionen och examensarrangören kan inte lämna grunderna för
examen obeaktade eller avvika från dem.

När utbildning som förbereder för en fristående examen anordnas, beslutar
utbildningsanordnaren om innehållet i utbildningen och ordnandet av
utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen
skall som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga en fristående
examen.

Generaldirektör

Timo Lankinen

Undervisningsråd

Pirkko Laurila

BILAGA

Yrkesexamen i köttkontroll 2011

1 FRISTÅENDE EXAMINA

1.1 Anordnande av fristående examina

Examenskommissionerna som tillsätts av Utbildningsstyrelsen och består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbetyg. Examenskommissionerna gör ett avtal om anordnande av fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina kan inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

1.2 Avläggande av fristående examen

Fristående examen avläggs genom att examinanderna vid examenstillfällena i praktiska arbetsuppgifter påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs som ett samarbete mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. Inom branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare tas även denna part i beaktande vid valet av bedömare. Bedömningen godkänns slutligen av examenskommissionen. Examensbetyg kan beviljas då examinanden har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

1.3 Grunderna för fristående examen

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, bedömningsgrunderna (målen och kriterierna för bedömningen) samt sätten att påvisa yrkesskicklighet.

En examensdel utgör ett delområde inom yrket som går att avskilja från den naturliga arbetsprocessen till en självständig helhet som kan bedömas. Kraven på yrkesskicklighet som beskrivs i de olika examensdelarna koncentrerar sig på de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De omfattar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Målen och kriterierna för bedömningen är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Målen för bedömningen anger de kunskapsområden som man vid bedömningen fäster särskild vikt vid. Definitionen av dessa mål underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de mål för bedömning som beskrivs i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet innehåller preciserande anvisningar om avläggandet av examen. Yrkesskickligheten påvisas i allmänhet i autentiska arbetsuppgifter. Sätten att påvisa yrkesskicklighet kan innehålla direktiv för bl.a. hur en examensprestation vid behov kan kompletteras så att alla krav på yrkesskicklighet blir beaktade.

1.4 Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om individuell tillämpning.

1.5 Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

Vid bedömning av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de kan det som examensgrunderna förutsätter i kraven på yrkesskicklighet för den aktuella examensdelen. Vid bedömningen tillämpas de bedömningskriterier som fastställts i examensgrunderna. Bedömarna ska mångsidigt använda sig av olika och i första hand kvalitativa bedömningsmetoder. Används endast en metod, blir resultatet inte nödvändigtvis tillförlitligt. Vid bedömningen beaktas bransch- och examensspecifika särdrag i enlighet med examensgrunderna. Om examinanderna har tillförlitliga utredningar om tidigare påvisat kunnande, granskar bedömarna hur de motsvarar kraven på yrkesskicklighet i examensgrunderna. Bedömarna föreslår för examenskommissionen att kunnandet erkänns som en del av examensprestationen. Examenskommissionen fattar det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat kunnande som tillförlitligt utretts.

Bedömning av yrkesskicklighet är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömning spelar en viktig roll. Representanter för arbetslivet och lärare gör på trepartsbasis en noggrann och mångsidig bedömning. Examinanderna ska klart och tydligt få veta hur bedömningsgrunderna tillämpas i deras eget fall. De ska också ges möjlighet att själva bedöma sina prestationer. Examensarrangören gör upp ett bedömningsprotokoll över examensprestationen för den aktuella examensdelen som undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons på prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

Bedömare

De personer som bedömer examinandernas yrkesskicklighet ska ha god yrkeskunskap inom det aktuella området. Examenskommissionen och examensarrangören kommer överens om bedömarna i avtalet om anordnande av fristående examen.

Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen. En skriftlig begäran om rättelse riktas till examenskommissionen. Examenskommissionen kan efter att ha hört bedömarna besluta om en ny bedömning. Det går inte att genom besvär anhålla om ändring av examenskommissionens beslut som gäller rättelse av bedömning.

1.6 Betyg

Examenskommissionen beviljar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Betyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat direktiv om vilka uppgifter som ska framgå ur betygen.

Betyg för en eller flera examensdelar ges på begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensarrangören.

En anteckning om avlagd fristående examen i ett av Utbildningsstyrelsen godkänt yrkesbevis är ett intyg över avlagd examen som är jämförbart med ett examensbetyg. Examensarrangören skaffar och undertecknar yrkesbeviset. Yrkesbeviset är avgiftsbelagt för examinanden.

1.7 Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går inte att ställa förhandsvillkor om deltagande i utbildning på dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning. Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

Omfattningen av den förberedande utbildningen för köttkontroll bestäms av EG:s förordning 854/2004. Om examinanden inte har tidigare studier eller arbetserfarenhet som anknyter till köttkontroll skall den förberedande utbildningen innehålla 500 timmar teoretisk och 400 timmar praktisk undervisning enligt förordning 854/2004. Omfattningen av tidigare utbildning beaktas i samband med den personliga tillämpningen skilt för varje examinand.

2 UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN I KÖTTKONTROLL

2.1 Examensdelarna

Yrkesexamen i köttkontroll består av en obligatorisk och tre valfria examensdelar. För att få ett slutbetyg ska examinanden avlägga den obligatoriska delen och minst en valfri examensdel. I de valfria examensdelarna ska antingen Kontroll av rött kött eller Kontroll av fjäderfäkött ingå. Utöver det kan examinanden också välja Kontroll av vilt och renkött.

Yrkesexamen i köttkontroll
Obligatoriska examensdelar 3.1 Granskning av dokumentation av köttkontroll
Valfria examensdelar, av vilka 3.2 eller 3.3 och eventuellt 3.4 ska väljas. 3.2 Kontroll av rött kött 3.3 Kontroll av fjäderfäkött 3.4 Kontroll av vilt och renkött

Med **rött kött** avses i detta fall kött från husdjur, till exempel nöt- och hovdjur, grisar, får och getter.

Med **fjäderfä** avses tamfåglar och hägnade fåglar. De vanligaste tamfåglarna är öna, kalkon, anka och gås. Hägnade fåglar som hör till gruppen fjäderfä är till exempel hägnade fasaner. Till gruppen hägnade fåglar räknas inte de stora icke-flygkunniga ratiterna struts, emu och nandu, utan de räknas till gruppen hägnat vilt.

Med **vilt** avses frilevande storvilt och småvilt samt hägnat vilt och hägnade ratiter. Med frilevande storvilt avses däggdjur som lever i frihet och som jagas och används till människoföda, till exempel älg, björn och vildsvin. Också sälen räknas till gruppen frilevande storvilt. Med frilevande småvilt avses frilevande fjädervilt och hardjur som jagas. Hägnat vilt avser hägnade landlevande däggdjur som inte omfattas av begreppet rött kött. Till dessa hör till exempel hägnade vildsvin. Till gruppen hägnade ratiter hör bland annat struts, emu och nandu.

De ovanstående definitionerna grundar sig på livsmedelslagstiftningen. De definitioner som används i jaktlagstiftningen och djurskyddslagstiftningen avviker från definitionerna i livsmedelslagstiftningen.

3 KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN I KÖTTKONTROLL OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Yrkeskompetensen för officiella assistenter som utför officiell övervakning av köttkontroll definieras i förordningen EG 854/2004. Yrkeskompetensen enligt denna förordning tillämpas på yrkesexamen i köttkontroll, men examensanordnaren bör beakta de besök till produktions- och andra anläggningar samt laboratorier som omnämns i förordningen.

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen i köttkontroll har härletts ur uppgifts- och färdighetsområdena för officiella assistenter. Dessutom har man i kraven på yrkesskicklighet tagit i beaktande att examensnivån placerar sig på nivå 4 för yrkesexamina i den nationella referensramen (NQF, National Qualification Framework).

I punkten Målen för bedömningen anges de för yrkesskickligheten centrala områden eller funktioner som särskilt bör beaktas i bedömningen. Bedömningskriterierna däremot uttrycker hur examinanden ska klara av sitt arbete. I punkten Sätten att påvisa yrkesskicklighet definieras specialkraven för hur examenstillfället ska avläggas och bedömas.

Organiserandet av fristående examina bygger på utbildningsanordnarens plan för anordnande av yrkesprov. Examenstillfällena och uppgifterna som härleds ur examenskraven bör planeras så att de uppfyller de centrala kraven på yrkeskompetens. Uppgifterna ska på ett övergripande sätt innehålla de områden eller funktioner som nämns i målen för bedömningen. Examinandens förutsättningar och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter i föränderliga situationer ska framgå av examensprestationerna. Platsen där de olika examensdelarna avläggs ska vara sådan att examinanden kan utföra sådana uppgifter som tillförlitligt påvisar att han uppnått den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För att på en nationell nivå säkra en jämn kvalitet på examina är anordnaren av fristående examen skyldig att sända in sin plan för anordnandet av yrkesexamen i köttkontroll till examenskommissionen inom köttbranschen innan de fristående yrkesproven genomförs. Examenskommissionen beslutar i tolkningsfrågor, till exempel om provmiljöernas lämplighet för ifrågavarande examensdel och yrkesprovets tillräcklighet.

För påvisande av yrkesskickligheten ska det i dokumentet om individualisering för varje examinand ingå en omsorgsfull utredning över avläggandet av examen (UBS föreskrift

43/011/2006). Detta görs enligt grunderna för yrkesexamen i köttkontroll. Prestationerna i yrkesexamen i köttkontroll bedöms per examensdel på så sätt att examinandens yrkesskicklighet jämförs med den nivå på yrkesskickligheten och de mål och kriterier för bedömningen som gäller för examensdelen. En provprestation avbryts om examinandens handlingssätt äventyrar livsmedelssäkerheten eller om examinanden allvarligt försummar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet.

Efter varje examenstillfälle bedömer och dokumenterar bedömarna examinandernas kunskande i relation till kraven på yrkesskicklighet samt till målen och kriterierna för bedömningen. Examinandernas självvärdering utgör en viktig del av examensprestationen. När hela examensdelen är slutförd hålls ett utvärderingssamtal mellan examinanden och representanter för arbetsgivaren, arbetstagare och läroanstalten. Som avslutning på utvärderingssamtalet beslutar utvärderingsgruppen om den ska föreslå för examenskommissionen att examensdelen ska godkännas eller underkännas.

Kraven på yrkesskicklighet, mål och kriterier för bedömningen

Kraven på yrkesskicklighet som härletts ur uppgifts- och färdighetsområden i arbetslivet beskrivs på följande sidor med **fet stil**. Under dem till vänster anges målen för bedömningen som anger de för yrkesskickligheten centrala kunskapsområden som ägnas speciell uppmärksamhet i bedömningen. I den högra kolumnen anges bedömningskriterierna som definierar den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation. På basis av dessa avgörs om examensprestationen godkänns.

3.1 Granskning av dokumentation av köttkontroll

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanden kan granska dokument och övervaka bland annat hur ursprunget spåras i slakterier och gårdar med primärproduktion.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Hantering av primärproduktionens dokument	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver köttproduktionen i Finland och kan också beskriva de centrala skillnaderna i förhållande till situationen utomlands • påvisar eventuella avvikelser i aktörernas sammandrag över kedjeinformationen eller i motsvarande utredningar, till exempel: <ul style="list-style-type: none"> – förekomsten av zonooser – medicinering och vaccinationer – avvikelser som observerats vid läkarundersökning • hittar anteckningar om avvikelser på det andra inhemska språket eller på ett främmande språk i levererad dokumentation gällande djurens

	<p>identitet och i kedjeinformationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • tolkar anteckningar i bokföringen från de gårdar som har fött upp djuren angående djurens ursprung, foder eller produktionssätt (till exempel ekologiskt).
Tolkning av bokföringen över köttkontroll.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till och identifierar beslutsmodellen för köttkontroll • gör korrekta anteckningar om avskrivningar i datasystem och beslutsgrunder • tolkar bokföringen och anteckningar om köttkontroll och kan vid behov överföra data från dem till datasystem och beslutsgrunder • är medveten om den juridiska och ekonomiska betydelsen av kontrollbeslutet • tolkar hälso- och identifieringsmärkningarna och känner till stämplingsmetoderna.
Examinanden kan övervaka att HACCP och egenkontroll genomförs.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Kunskaper i egenkontroll och HACCP	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrollerar att dokumentationen av egenkontrollen görs korrekt • övervakar egenkontrollen enligt anvisningarna • övervakar hygien och god hygienpraxis samt metoderna som bygger på HACCP-systemet, till exempel uppföljning av kritiska kontrollpunkter • sköter ärenden med rätt personer i olika arbetsgemenskaper och organisationer inom köttindustrin • utför arbetet i sin organisation enligt exportkrav som gäller i olika länder • övervakar spårningen av köttets ursprung i företaget.
Examinanden kan tolka informationen i en ante mortem -besiktning.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Anteckning och tolkning av resultat av ante mortem -besiktningar	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar resultaten av en ante mortem -besiktning • granskar djurhälsointyg som följer med djuren i sådana fall där ante mortem -besiktningen redan har utförts på gården

	<ul style="list-style-type: none"> • håller djur som saknar behövliga dokument på ett separat ställe • följer Livsmedelssäkerhetsverket Eviras bestämmelser om underkännande av djur om kedjeinformationen eller övrigt material är otillräckligt.
Examinanden kan iaktta lagstiftningen och myndighetsbestämmelserna i sitt arbete.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Lagenlig verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • sköter verksamheten med beaktande av lagstiftningen angående köttkontroll och centrala föreskrifter från centralmyndigheten • känner till myndigheternas och aktörernas ansvar och skyldigheter.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Examinanden påvisar sin yrkesskicklighet genom att granska de handlingar som följer med djuren i enlighet med kraven på yrkesskicklighet. Den valda djurarten, vars handlingar granskas antingen i anslutning till leveransen eller på annat sätt, antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i kraven på yrkesskicklighet och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Bedömarna observerar och bedömer examinandens prestation och ger en skriftlig bedömning av den. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och att bedömas enligt bedömningskriterierna.

3.2 Kontroll av rött kött

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanden kan iaktta hygienbestämmelserna i sitt arbete.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Hygienisk verksamhet och beaktande av mikrobverksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför arbetet med beaktande av aktörens egenkontroll samt hygienbestämmelserna för olika verksamhetslokaler (ladugården, slakteriet, styckningsanläggningen, lagret och övriga lokaler) • sköter enligt bestämmelserna sin personliga hygien och ser till att arbetsmiljön är ren • utför sitt arbete med beaktande av mikrobverksamhet och korskontaminering.
Examinanden kan iaktta arbetarskyddsbestämmelserna och upprätthålla sin arbetsförmåga.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbets säker verksamhet och upprätthållande av arbetsförmågan	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar på det sätt som lagen om livsmedelslokaler och -anläggningar samt arbetarskyddet förutsätter och iakttar anvisningar och avtal • informerar sin chef, det vill säga den officiella veterinären, om brister eller problem i arbetarskyddet • arbetar ergonomiskt och upprätthåller sin arbetsförmåga • använder lämplig skyddsutrustning i arbetet enligt bestämmelserna.
Examinanden kan utföra en ante mortem -besiktning.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Identifiering av ett djur	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar en djurart och vid behov dess kön, ålder och ras.
Ante mortem -besiktning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser vid kontroll av levande djur till att alla legislativa nationella krav och EU-krav uppfylls för olika djurarter • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning

	<p>uppmärksamhet på brister i djurets välbefinnande</p> <ul style="list-style-type: none"> • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning uppmärksamhet på zoonoser som ger symptom och på övriga avvikelser som har betydelse för användningen av djuret som livsmedel • håller avvikande djur på ett separat ställe för noggrannare kontroll • utför sållning av djurens välbefinnande om den egentliga ante mortem -besiktningen har utförts på gården • bedömer utgående från djurets tillstånd om lagen om djurskydd och djurtransport iakttas i djurproduktionen, vid transporter samt i lossnings- och lastningssituationer • antecknar resultaten från en ante mortem –besiktning enligt anvisningarna samt behärskar de moment som bör beaktas vid besiktning av levande djur och åtgärder som krävs om missförhållanden uppdagas.
--	--

Examinanden kan övervaka djurens välbefinnande.

Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Bedömning av djurens välbefinnande	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer på basis av djurskyddslagstiftningen hur djuren hanteras samt hurdana ladugårdslokaler, djurskydd och bedövningsredskap slakteriet använder • bedömer slakteriets bedövningsmetoder på basis av förordningar om djurskydd vid avlivning.

Examinanden kan utföra en post mortem -besiktning.

Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Genomförande av en post mortem –besiktning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • skiljer onormala strukturer och basfunktioner från normala anatomiska strukturer och fysiologiska basfunktioner • utför post mortem -besiktning av köttet i överensstämmelse med nationella direktiv och EU-direktiv för olika djurarter • utför ovannämnda åtgärder med den snabbhet som arbetsmiljön kräver • utför kontrollåtgärderna så att resultatet är snyggt och prydligt.

Hygienisk verksamhet och förebyggande av sjukdomsspridning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • förebygger korskontaminering vid köttkontroll samt en spridning av eventuellt observerade sjukdomar och beskriver deras effekt på köttets kvalitet • känner till de vanligaste zoonoserna och deras orsaker och kan förebygga deras spridning.
Identifiering av anatomiska och patologiska förändringar hos ett slaktat djur	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar anatomiska förändringar och fysiologiska, visuellt synliga störningstillstånd och avvikelser samt vet hur de påverkar kroppens generella kvalitet och kan bedöma deras betydelse för kontrollbeslutet • följer veterinärens instruktioner vid identifiering av de vanligaste och mest betydande sjukdomstillstånden hos djur, till exempel generaliserade infektioner och växter och vet hur de påverkar kroppens generella kvalitet • överlåter vid förekomsten av förändringar kroppen och alla kroppsdelar till den officiella veterinären för undersökning i enlighet med Eviras och den officiella veterinärens anvisningar • beskriver hur en kropp som har godkänts villkorligt behandlas vid vidareförädling (upphettning, industriell behandling, frysning) med en förståelse för principerna för de olika processerna som köttet genomgår • för bokföring över köttkontrollen enligt anvisningar.
Examinanden kan ta ett prov och behandla det.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Tagning och behandling av TSE-prov	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför TSE-provtagning, hantering av kroppar och kroppsdelar och riskabla ämnen med iakttagande av anvisningar och åldersgränser.
Tagning och behandling av trikinprov	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar trikinprov från en slaktkropp och fastslår alternativa ställen för provtagning • behandlar provet på rätt sätt enligt anvisningarna • följer föreskrifterna för behandling av kropparna tills provresultatet är klart.
Tagning och behandling av övriga prover	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar andra prover i anslutning till köttkontroll samt

	<p>prover i anslutning till hygienkontroll och behandlar proven enligt bestämmelserna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar prover i anslutning till testning av rester och zonooser på det sätt som programmen för övervakning av zonooser förutsätter • registrerar uppgifterna från provtagningen enligt givna anvisningar.
Examinanden kan arbeta i en arbetsgemenskap som utför köttkontroll.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Ansvarsfull verksamhet.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner sitt ansvar och betydelsen av sitt eget arbete med tanke på livsmedelssäkerheten samt som en del av hela processen inom köttindustrin och planerar därför sitt arbete • arbetar ansvarsfullt och snabbt • handlar flexibelt som medlem av arbetsgruppen/teamet • tidsanpassar sitt arbete på rätt sätt.
Bedömning och utveckling av eget arbete	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete och processens resultat både självständigt och som en medlem av arbetsgruppen • förmår utveckla sin verksamhet och kvaliteten på sitt arbete utgående från responsen och sin självutvärdering.
Examinanden kan arbeta kvalitativt och nå goda resultat.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Högklassig och resultatrik verksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar givna anvisningar om köttkontroll • arbetar med tanke på produktionsprocessens följande moment eller arbetet vid följande arbetspunkt eller hela tillverkningsprocessen • utför arbetsuppgifterna enligt givna anvisningar och använder överenskomna arbetsmetoder • hanterar kropparna så att det inte uppstår onödigt svinn eller onödig värdeminskning.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger examensdelen Kontroll av rött kött påvisar sin kompetens genom att fungera som officiell assistent vid ante mortem och post mortem -besiktningar av rött

kött, det vill säga nöt, gris, häst, får och get. Den valda djurarten som besiktas antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i kraven på yrkesskicklighet och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Bedömarna observerar och bedömer examinandens prestation och ger en skriftlig bedömning av den.

Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och att bedömas enligt bedömningskriterierna.

3.3 Kontroll av fjäderfäkött

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanden kan arbeta hygieniskt.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Hygienisk verksamhet och beaktande av mikrobverksamhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför arbetet med beaktande av aktörens egenkontroll samt hygienbestämmelserna för olika verksamhetslokaler (ladugården, slakteriet, styckningsanläggningen, lagret och övriga lokaler) • sköter enligt bestämmelserna sin personliga hygien och ser till att arbetsmiljön är ren • utför sitt arbete med beaktande av mikrobverksamhet och korskontaminering.
Examinanden kan iaktta arbetarskyddsbestämmelser och upprätthålla sin arbetsförmåga.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbetssäker verksamhet och upprätthållande av arbetsförmågan.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar på det sätt som lagen om livsmedelslokaler och -anläggningar samt arbetarskyddet förutsätter och iakttar anvisningar och avtal • informerar sin chef om brister eller problem i arbetarskyddet • arbetar ergonomiskt och upprätthåller sin arbetsförmåga • använder lämplig skyddsutrustning i arbetet enligt bestämmelserna.

Examinanden kan utföra en ante mortem -besiktning.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Identifiering av djur.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • identifierar en djurart och vid behov dess kön och produktionstyp.
Ante mortem -besiktning.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • ser vid kontroll av levande djur till att alla legislativa nationella krav och EU-krav uppfylls för olika djurarter • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning uppmärksamhet på brister i djurets välbefinnande • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning uppmärksamhet på zoonoser som ger symptom och på övriga avvikelser som har betydelse för användningen av djuret som livsmedel • handlar enligt anvisningar vid hantering av avvikande djur • utför sällning av djurens välbefinnande om den egentliga ante mortem -besiktningen har utförts på gården och rapporterar om sällningens resultat till den officiella veterinären • bedömer utgående från djurets tillstånd om lagen om djurskydd och djurtransport iakttas i djurproduktionen, vid transporter samt i lossnings- och lastningssituationer och rapporterar om sina observationer till den officiella veterinären • antecknar resultaten från ante mortem –besiktningen i olika datahanteringssystem enligt anvisningarna.
Examinanden kan övervaka djurens välbefinnande.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Bedömning av djurens välbefinnande	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • bedömer på basis av djurskyddslagstiftningen hur djuren hanteras samt hurdana ladugårdslokaler, djurskydd och bedövningsredskap slakteriet använder • bedömer slakteriets bedövningsmetoder på basis av förordningar om djurskydd vid avlivning.

Examinanden kan utföra en post mortem -besiktning.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Genomförande av en post mortem – besiktning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • skiljer onormala strukturer och basfunktioner från normala anatomiska strukturer och fysiologiska basfunktioner • utför post mortem -besiktning av köttet i överensstämmelse med nationella direktiv och EU-direktiv för olika djurarter • utför ovannämnda åtgärder med den snabbhet som arbetsmiljön kräver • skiljer snabbt en onormal kropp från en normal • avlägsnar en underkänd kropp från linjen.
Hygieniskt arbete och förebyggande av sjukdomsspridning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • förebygger korskontaminering vid köttkontroll samt en spridning av eventuellt observerade sjukdomar och beskriver deras effekt på köttets kvalitet • känner till de vanligaste zoonoserna och deras orsaker och kan förebygga deras spridning.
Identifiering av anatomiska och patologiska förändringar hos ett slaktat djur.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar anatomiska och fysiologiska avvikelser • identifierar och namnger de vanligaste anatomiska förändringarna samt visuellt synliga fysiologiska störningstillstånd och avvikelser • följer veterinärens instruktioner vid identifiering av de vanligaste och mest betydande sjukdomstillstånden hos djur, till exempel generaliserade infektioner och växter, och vet hur de påverkar kroppens generella kvalitet • handlar vid förekomsten av förändringar i enlighet med den officiella veterinärens och Eviras anvisningar • beskriver hur en kropp som har godkänts villkorligt behandlas vid vidareförädling (upphettning, industriell behandling, frysning) med en förståelse för principerna för de olika processerna som köttet genomgår • för bokföring över köttkontrollen enligt anvisningar.

Examinanden kan ta ett prov och behandla det.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Tagning och behandling av övriga prover.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar prover i anslutning till köttkontroll samt prover i anslutning till hygienkontroll och behandlar proven på rätt sätt • tar prover i anslutning till testning av rester och zoonoser på det sätt som deras egna övervakningsprogram förutsätter • registrerar uppgifterna från provtagningen enligt givna anvisningar.
Examinanden kan arbeta i en arbetsgemenskap som utför köttkontroll.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Ansvarsfull verksamhet.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • planerar sitt arbete och fattar självständiga beslut i anslutning till köttkontroll, känner sitt ansvar och betydelsen av sitt eget arbete med tanke på livsmedelssäkerheten samt som en del av hela processen inom köttindustrin • arbetar ansvarsfullt och snabbt samt flexibelt som en medlem av arbetsgruppen • tidsanpassar sitt arbete på rätt sätt.
Bedömning och utveckling av eget arbete.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete och processens resultat både självständigt och som medlem av en arbetsgrupp • förmår utveckla sin verksamhet och kvaliteten på sitt arbete utgående från responsen och sin självutvärdering.
Examinanden kan arbeta kvalitativt och nå goda resultat.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Högklassig och resultatrik verksamhet.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar givna anvisningar om köttkontroll • arbetar med tanke på produktionsprocessens följande moment eller arbetet vid följande arbetspunkt eller hela tillverkningsprocessen • utför arbetsuppgifterna enligt givna anvisningar och använder överenskomna arbetsmetoder • hanterar kropparna så att det inte uppstår onödigt svinn eller onödig värdeminskning.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger examensdelen Kontroll av fjäderfäkött påvisar sin yrkesskicklighet genom att fungera som assistent vid ante och post mortem -besiktning av fjäderfä. I examensbetyget antecknas provmiljön och verksamhetsätten vid linjen samt den fjäderfäart som kontrolleras.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i kraven på yrkesskicklighet och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Bedömarna observerar och bedömer examinandens prestation och ger en skriftlig bedömning av den.

Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och att bedömas enligt bedömningskriterierna. Den tid som krävs för yrkesprovet beror på hur snabb linjen är.

Vid examenstillfället ska dock alltid ett helt parti, eller en så övergripande del av ett parti, kontrolleras att examinandens förmåga att bedöma hela fågelpartiets hälsotillstånd och vid behov vidta större nödvändiga åtgärder ingående kan testas.

3.4 Kontroll av vilt och renkött (gäller frilevande och hägnat vilt samt ren)

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanden kan granska dokument och övervaka bland annat hur ursprunget spåras i slakterier och gårdar med primärproduktion.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Hantering av dokumentation i anslutning till vilt	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• granskar aktörernas sammandrag av kedjeinformation eller motsvarande utredningar om hägnat vilt och ren och identifierar eventuella avvikelser i dem, till exempel:<ul style="list-style-type: none">– förekomsten av zoonoser– medicinering och vaccinationer– avvikelser som observerats vid läkarundersökning• hittar anteckningar om avvikelser på det andra inhemska språket eller på ett främmande språk i levererad kedjeinformation eller dokumentation gällande djurens identitet• tolkar anteckningar i bokföringen från de gårdar som har fött upp djuren för att få reda på ursprunget för hägnat vilt samt hur rendjur har fötts upp (foder och produktionssätt)• visar den officiella veterinären information

	<p>från en utbildad jägare eller övriga handlingar som anger viltets spårbarhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • visar den officiella veterinären medföljande dokument i anslutning till hägnat vilt som har slaktats på gården.
Tolkning av bokföringen av köttkontroll.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser till att viltjurens kroppar märks på rätt sätt med hälso- och identifikationsbeteckningar och att stämpningsmetoderna är riktiga samt övervakar användningen av identifikationsbeteckningar i viltkött.
Examinanden kan iaktta hygienbestämmelserna i sitt arbete.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Hygienisk verksamhet och beaktande av mikrobverksamhet.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför arbetet med beaktande av aktörens egenkontroll samt hygienbestämmelserna för olika verksamhetslokaler (ladugården, slakteriet, styckningsanläggningen, lagret och övriga lokaler) • sköter sin personliga hygien och ser till att arbetsmiljön är ren enligt bestämmelserna • utför sitt arbete med beaktande av mikrobverksamhet och korskontaminering.
Examinanden kan iaktta arbetarskyddsbestämmelserna och upprätthålla sin arbetsförmåga.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbetssäker verksamhet och upprätthållande av arbetsförmågan.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar på det sätt som lagen om livsmedelslokaler och -anläggningar samt arbetarskyddet förutsätter och iakttar anvisningar och avtal • informerar sin chef, det vill säga den officiella veterinären, om brister eller problem i arbetarskyddet • arbetar ergonomiskt och upprätthåller sin arbetsförmåga • använder lämplig skyddsutrustning i arbetet enligt bestämmelserna.

Examinanden kan utföra en ante mortem -besiktning.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Identifiering av ett djur	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar de vanligaste viltarterna och deras kön och ras samt fastslår vid behov deras ålder.
Ante mortem –besiktning	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser vid kontroll av levande djur till att alla legislativa nationella krav och EU-krav uppfylls för olika djurarter • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning av hägnat vilt och ren uppmärksamhet på brister i djurens välbefinnande • fäster vid en preliminär ante mortem –besiktning av hägnat vilt och ren uppmärksamhet på zoonoser som ger symptom och på övriga avvikelser som har betydelse för användningen av djuret som livsmedel • håller avvikande djur på ett separat ställe för noggrannare kontroll • granskar dokumenten i anslutning till sådana djur där slakten har inletts på gården • bedömer utgående från djurets tillstånd om lagen om djurskydd och djurtransport iakttas i djurproduktionen, vid transporter samt i lossnings- och lastningssituationer • antecknar resultaten från en ante mortem –besiktning enligt anvisningarna samt behåller de moment som bör beaktas vid besiktning av levande djur och åtgärder som krävs om missförhållanden uppdagas.
Examinanden kan övervaka djurens välbefinnande.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Bedömning av djurens välbefinnande.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer på basis av djurskyddslagstiftningen hur djuren hanteras samt hurdana ladugårdslokaler, djurskydd och bedövningsredskap som slakteriet använder • bedömer slakteriets bedövningsmetoder på basis av förordningar om djurskydd vid avlivning.

Examinanden kan utföra en post mortem -besiktning.

Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Genomförande av en post mortem - besiktning	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• utför post mortem -besiktning av köttet i överensstämmelse med nationella direktiv och EU-direktiv för olika djurarter• tillämpar vid kontroll av hägnat vilt och ren kontrollanvisningarna för vanligt rött kött eller fjäderfäkött enligt djurart• tillämpar kontrollanvisningarna för rött kött vid kontroll av däggdjurskött• tillämpar vid kontroll av frilevande vilt kontrollanvisningarna för vanligt rött kött eller fjäderfäkött enligt djurart• skiljer avvikelser som förorsakats av jakten från övriga förändringar• fäster uppmärksamhet till exempel på muskelvävnadens och organens färg, struktur och lukt samt på gasbildningen i matsmältningssystemet.
Hygienisk verksamhet och förebyggande av sjukdomsspridning	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• förebygger korskontaminering vid köttkontroll samt en spridning av eventuellt observerade sjukdomar och känner till deras effekt på köttets kvalitet• känner till de vanligaste zoonoserna och faktorer som förorsakar dem hos vilt djur samt kan förebygga deras spridning.
Identifiering av anatomiska och patologiska förändringar hos ett slaktat djur	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• identifierar anatomiska förändringar och fysiologiska, visuellt synliga störningstillstånd och avvikelser samt vet hur de påverkar viltkroppens generella kvalitet och kan bedöma deras betydelse för kontrollbeslutet• identifierar de vanligaste och mest betydande sjukdomstillstånden hos vilt djur, till exempel växter, ledinfektioner, parasiter, gamla frakturer, atrofi, lunginflammation och vet hur de och till exempel skottspår påverkar kroppens generella kvalitet och kan bedöma deras betydelse för kontrollbeslutet• föreslår vid förekomst av förändringar att kroppen och alla kroppsdelar undersöks samt att kroppar och kroppsdelar av frilevande vilt

	undersöks separat <ul style="list-style-type: none"> • beskriver hur en kropp som har godkänts villkorligt behandlas vid vidareförädling (upphettning, industriell behandling, frysning) med en förståelse för principerna för de olika processerna som köttet genomgår • för bokföring över köttkontrollen enligt anvisningar.
Examinanden kan ta ett prov och behandla det.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Tagning och behandling av trikinprov.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • identifierar viltdjur som kräver trikinprovtagning • tar trikinprov från en slaktkropp och fastslår alternativa ställen för provtagning från viltdjur • behandlar provet enligt anvisningarna.
Tagning och behandling av övriga prover.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • tar andra prover i anslutning till köttkontroll samt prover i anslutning till hygienkontroll och behandlar proven på rätt sätt • tar prover i anslutning till testning av rester och zonooser på det sätt som programmen för övervakning av zonooser hos vilt förutsätter • registrerar uppgifterna från provtagningen enligt givna anvisningar.
Examinanden kan arbeta i en arbetsgemenskap som utför köttkontroll.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Ansvarsfull verksamhet.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • planerar sitt arbete, fattar självständiga beslut i anslutning till köttkontroll och känner sitt ansvar och betydelsen av sitt eget arbete med tanke på livsmedelssäkerheten samt som en del av hela processen inom köttindustrin • arbetar ansvarsfullt och snabbt samt flexibelt som en medlem av arbetsgruppen • tidsanpassar sitt arbete på rätt sätt.
Bedömning och utveckling av eget arbete.	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • bedömer sitt arbete och processens resultat både självständigt och som en medlem av arbetsgruppen • förmår utveckla sin verksamhet och kvaliteten

	på sitt arbete utgående från responsen och sin självvärdering.
Examinanden kan arbeta kvalitativt och nå goda resultat.	
Mål för bedömningen	Bedömningskriterier
Högklassig och resultatrik verksamhet.	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar givna anvisningar om köttkontroll • arbetar med tanke på produktionsprocessens följande moment eller arbetet vid följande arbetspunkt eller hela tillverkningsprocessen • utför arbetsuppgifterna enligt givna anvisningar och använder överenskomna arbetsmetoder • hanterar kropparna så att det inte uppstår onödigt svinn eller onödig värdeminskning.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger denna examensdel påvisar sin yrkesskicklighet genom att fungera som officiell assistent vid kontroll av kött från antingen vilt, hägnat vilt eller ren. Examinanden utför post mortem -besiktning av vilt, hägnat vilt och ren samt ante mortem -besiktning av ren och hägnat vilt. Den valda djurarten som besiktas antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i kraven på yrkesskicklighet och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Bedömarna observerar och bedömer examinandens prestation och ger en skriftlig bedömning av den.

Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och att bedömas enligt bedömningskriterierna.

BILAGA

Beskrivning av arbetet och arbetsmiljön efter att yrkesexamen i köttkontroll är slutförd

En person som har avlagt yrkesexamen i köttkontroll kan verka som officiell assistent vid köttkontroll. De officiella assistenter som utför köttkontroll i större och mindre slakterier arbetar i statens eller kommunens tjänst. Deras närmaste chef är en officiell veterinär som ansvarar för köttkontrollen. Köttkontrollen i fjäderfäslakterier utförs av företagets personal. När dessa företagsanställda utför köttkontroll övervakas de av den officiella veterinären.

Den officiella assistenten och den som utför köttkontroll ska tillräckligt väl känna till allmänna betydande förändringar i slaktkropparna för att veta när en kropp bör underkännas.

Officiella assistenter och personer som utför köttkontroll vid en slaktlinje ska vara snabba i sitt arbete och förmå arbeta i takt med linjen. I sådana förhållanden krävs en förmåga och färdighet att fatta snabba beslut. Officiella assistenter och personer som utför köttkontroll bör också upprätthålla sin arbetsförmåga och sköta sin arbetshälsa.

En person som utför köttkontroll bör känna till lagstiftningen och sitt ansvar för köttets säkerhet. Arbetet kräver också flexibilitet samt insikter och erfarenhet i kundbetjäning vid ett nära samarbete med företagets produktionskedja.

Tryckt
ISBN 978-952-13-4719-1
ISSN 1798-8977

Online
ISBN 978-952-13-4720-7
ISSN 1798-8985

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen
www.utbildningsstyrelsen.fi