

Grzyboznawca

751501

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Klasyfikator żywności zajmuje się klasyfikowaniem i selekcjonowaniem surowców zwierzęcych oraz roślinnych. Ocena surowca zwierzęcego i następnie jego klasyfikacja może odbywać się wg wstępnej tzw. przyżyciowej klasyfikacji zwierząt rzeźnych, a surowców roślinnych wg oceny organoleptycznej. Klasyfikacja może być także dokonywana wg kryteriów technologicznych – klasyfikowanie żywca zwierzęcego wg wagi bitej ciała, a surowców roślinnych – wg cech technologicznych (tj. wilgotność w odniesieniu do ziarna zbóż, strączkowych, oleistych, zawartości skrobi w ziemniakach, cukru w burakach oraz zdolności kiełkowania jęczmienia browarnego). Klasyfikator żywności może klasyfikować ryby (morskie, słodkowodne, skorupiaki i głowonogi), drób (jaja drobiu wodnego, grzebiącego oraz pierze drobiu), mięso zwierząt rzeźnych lub surowce roślinne (buraki cukrowe, zboża, rzepak, ziemniaki, owoce i warzywa). Podstawowy zakres pracy klasyfikatora żywności obejmuje klasyfikację skupowanych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, ważenie skupowanych surowców, zabezpieczenie skupionych surowców przed zepsuciem, zniszczeniem lub kradzieżą. Ponadto klasyfikator żywności przygotowuje sprzęt i pomieszczenia do skupu tj. wagi towarowe, kontenery, skrzynki, pomieszczenia magazynowe np. dla zwierząt oraz silosy np. dla rzepaku, zboża oraz roślin strączkowych, a także place np. dla buraków cukrowych, ziemniaków. Ewidencjonuje skupiony surowiec. Klasyfikator żywności pobiera również próbki skupowanych surowców do oceny technologicznej, np. by sprawdzić zawartości cukru w burakach cukrowych. W trakcie pracy klasyfikator posługuje się normami określającymi wymagania dla poszczególnych klas surowców, wagami, głównie towarowymi oraz próbnikami do pobierania próbek. Praca klasyfikatora żywności wykonywana jest w pozycji stojącej i w ruchu, a w razie zatrudnienia na statkach-przetwórniach dodatkowo w niewygodnych pozycjach, wywołanych kołysaniem się statku.