



ТЕХНОЛОГ ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ

Основни задачи и отговорности

- Разработване на процедури и инструкции за осигуряване на качеството
- Тълкуване и прилагане на стандарти за осигуряване на качеството
- Да оценява адекватността на стандартите за осигуряване на качеството
- Да съветва за процедурите за вземане на проби и указания за запазване и докладване на информация за качество
- Изследването и разработката (R&D) на нови продукти в хранителновкусовата промишленост
- Да преглежда изпълнението и ефективността на системите за качество и инспекции
- Планира, провежда и контролира тестовете и инспекциите на материалите и продуктите, за да осигури качеството на крайния продукт
- Документира вътрешни одити и други дейности по осигуряване на качеството
- Разследва клиентски оплаквания и въпроси по несъответствия
- Събира и съставя статистически данни за качеството
- Да анализира данните, за да определи областите за подобряване на системата за качество
- Разработва, препоръчва и наблюдава коригиращи и превантивни действия
- Подготвя доклади за съобщаване на резултатите от качествените дейности
- Идентифицира нуждите от обучение и организиране на обучителни интервенции за спазване на стандартите за качество
- Координира и подкрепя одитите на място, извършвани от външни проверяващи
- Да оценява констатациите от одита и да прилага подходящи коригиращи действия
- Наблюдава дейностите за управление на риска
- Отговаря за системите за управление на документи
- Осигурява постоянно съответствие с изискванията за качество и регулаторните изисквания за промишлеността

Образование и Опит

- Висше образование, Технология на храните или друго образование, подходящо за длъжността
- Минимум 1 години опит на подобна позиция
- За предимство се считат сертификати за вътрешен одитор и опит като „Одитор качество“
- Опит при проверки за качество, одити и тестване
- Опит със стандартите BRC и IFS се счита за предимство
- За предимство се счита опит в сферата на изследването и разработката на нови продукти в хранителновкусовата промишленост;
- Опит с прилагането на програми за коригиращи действия
- Много добри компютърни умения, включително Microsoft Office и база данни
- Познание за средства, понятия и методология за осигуряване на качеството
- Познание за релевантни регулаторни изисквания

В случай, че проявявате интерес, свържете се с нас:

Телефон: 0899849424

Електронна поща: office@ronzafoods.com