



ANGAJĂM!

Quality Specialist

Candidatul ideal:

- Studii în domeniul ingineriei alimentare;
- Abilități de operare pe calculator;
- Grad înalt de adaptare la nou;
- Cunoștințe de limba engleză nivel mediu;

Descrierea postului:

- Efectuează recepția calitativă a materiilor prime, ingredientelor și ambalajelor;
- Efectuează analize fizico-chimice pentru materii prime la recepție, pe flux, produs finit, conform planurilor de prelevare stabilite;
- Efectuează prelevarea de ingrediente, produs finit, ambalaje, aer, apa potabilă, probe de sanitație conform planurilor de prelevare stabilite;
- Controlează starea igienico-sanitară în incinta fabricii (Check list-uri);
- Răspunde de exactitatea analizelor efectuate;
- Respectă regulile de igienă personală și măsurile de protecție a alimentelor;
- Efectuează prelevarea / etichetarea probelor de control (contraprobe) conform planului;
- Verifică respectarea procedurilor și instrucțiunilor de lucru în producție (verificări flux, verificări PCC-puncte critice control; puncte critice, igienizare) valabile;
- Completează și monitorizează Rapoartele de neconformități materii prime/ambalaje/semifabricate/ produs finit;
- Participă împreună cu Quality Coordinator la investigarea cauzelor neconformităților (RCA) și la identificarea/ implementarea acțiunilor preventive / corective (CAPA);
- Pregătește, expediază probele de materii prime, produs finit înghețată către laboratoare externe conform Planurilor de prelevare, verifică Buletinele de analiză și centralizează datele și costurile respective

Îți oferim:

- O echipă primitoare și dinamică;
- Posibilități de dezvoltare profesională;
- Stabilitate;

Vino în echipa noastră
să realizăm împreună
produse care aduc
zâmbete!

Trimite acum CV-ul tău la :



hr.betty@unilever.com



0758 242 123

