Dla naszego Klienta, niekwestionowanego lidera w swoim sektorze oraz cenionego Pracodawcy poszukujemy kandydatów na stanowisko:

Kontroler jakości (K/M)

- **Miejsce pracy:** Słupsk (pomorskie), Głobino (pomorskie), Dębnica Kaszubska (pomorskie)
- **Forma zatrudnienia:** Pełny etat
- **Numer wpisu do rejestru agencji zatrudnienia: 23651**

Oferujemy:

- stabilne zatrudnienie na podstawie umowy o pracę,
- pracę od poniedziałku do piątku w godzinach 06:00-14:00 oraz 14:00-22:00,
- wynagrodzenie podstawowe w wysokości 6 500 - 8 000 zł/mc brutto w zależności od posiadanego doświadczenia,
- możliwość uzyskania premii uznaniowej,
- pakiet benefitów, m.in.: dofinansowanie do karty sportowej, ubezpieczenie grupowe, świąteczne paczki dla dzieci,
- przyjazną atmosferę pracy.

Zadania:

- weryfikacja jakości i bezpieczeństwa przyjmowanych surowców, obejmująca ocenę organoleptyczną, kontrolę temperatury oraz sprawdzanie dokumentacji (WZ, TS),
- monitorowanie punktów kontroli (CCP) na poszczególnych etapach produkcji,
- prowadzenie oraz nadzorowanie dokumentacji HACCP,
- monitorowanie procesu wędzenia zgodnie z wymaganiami technologicznymi Reich UKQ, obejmujące nadzór nad temperaturą, parametrami dymienia oraz czasem trwania procesu,
- ocena zgodności produktów gotowych z wymaganiami zawartymi w kartach produktowych, w zakresie gramatury, oznakowania oraz terminu przydatności,
- nadzorowanie warunków higienicznych produkcji, ocena stanu sanitarnego oraz kontrola czystości maszyn po procesie CIP,
- udział w audytach wewnętrznych i zewnętrznych, w tym kontrolach prowadzonych przez PIW oraz jednostki certyfikujące,
- obsługa reklamacji, w tym pobieranie próbek retencyjnych oraz sporządzanie raportów 8D.

Wymagania:

- wykształcenie średnie techniczne lub wyższe kierunkowe (technologia żywności, mikrobiologia, kierunki pokrewne),
- minimum 2-letnie doświadczenie na stanowisku związanym z kontrolą jakości w zakładzie produkcji spożywczej,
- znajomość zasad HACCP, GMP/GHP oraz wymagań sanitarno-weterynaryjnych obowiązujących w zakładach produkcyjnych,
- praktyczna umiejętność prowadzenia dokumentacji kontrolnej oraz raportów niezgodności,
- gotowość do pracy w systemie zmianowym.

Mile widziane:

- doświadczenie zawodowe zdobyte w zakładzie produkcji spożywczej, ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórstwa rybnego lub mięsnego,
- znajomość standardów i wymagań certyfikacji ASC, MSC oraz GlobalG.A.P.,
- komunikatywna znajomość języka angielskiego, umożliwiająca pracę z dokumentacją techniczną oraz kontakt z zagranicznymi dostawcami,
- uprawnienia audytora wewnętrznego systemów zarządzania jakością (ISO 22000 / BRC / IFS).

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO).