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

Specjalista/ka ds. jakości

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

Oferujemy:

- stabilne zatrudnienie w oparciu o umowę o pracę,
- pracę od poniedziałku do piątku w godzinach 06:00-14:00 oraz 14:00-22:00,
- wynagrodzenie podstawowe w wysokości 6 500 - 8 500 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,
- możliwość rozwoju zawodowego.

Zadania:

- nadzorowanie, aktualizowanie oraz doskonalenie systemu HACCP,
- prowadzenie audytów wewnętrznych i przygotowanie zakładu do audytów zewnętrznych (PIW, ASC, MSC, BRC/IFS),
- nadzór nad dokumentacją weterynaryjną, obejmującą rejestrację partii, świadectwa zdrowotne oraz dokumentację WPR,
- koordynowanie planu badań mikrobiologicznych, w tym zlecanie badań, ocena otrzymanych wyników oraz nadzorowanie wdrażania działań korygujących,
- nadzór nad funkcjonowaniem systemu identyfikowalności (traceability) surowców i wyrobów gotowych,
- przygotowywanie i prowadzenie szkoleń dla personelu produkcyjnego w zakresie zasad higieny, GMP/GHP oraz wymagań systemu HACCP,
- prowadzenie procesu rozpatrywania reklamacji poprzez identyfikację przyczyny niezgodności, opracowywanie raportów 8D oraz wdrażanie działań korygujących i zapobiegawczych (CAPA),
- współpraca z działem technologicznym przy opracowywaniu nowych produktów oraz tworzeniu dokumentacji technologicznej,
- nadzorowanie kalibracji oraz legalizacji przyrządów pomiarowych wykorzystywanych w zakładzie,
- przygotowywanie analiz i raportów dotyczących jakości oraz przedstawianie wyników i wskaźników KPI Kierownictwu zakładu.

Wymagania:

- wykształcenie wyższe kierunkowe (technologia żywności, mikrobiologia, weterynaria lub pokrewne),
- minimum 4 lata doświadczenia zawodowego w dziale jakości w produkcji spożywczej, w tym co najmniej 2 lata na stanowisku lidera lub samodzielnego specjalisty,

- udokumentowana znajomość systemu HACCP, obejmująca jego prowadzenie, aktualizację oraz realizację audytów wewnętrznych,
- znajomość wymagań prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności, w szczególności rozporządzeń (WE) nr 852/2004 i 853/2004,
- doświadczenie we współpracy z Państwową Inspekcją Weterynaryjną oraz organami kontroli sanitarnej,
- komunikatywna znajomość języka angielskiego.

Mile widziane:

- doświadczenie zawodowe zdobyte w zakładzie produkcji spożywczej, ze szczególnym uwzględnieniem procesów przetwórstwa rybnego lub mięsnego,
- posiadanie uprawnień Wiodącego Audytora systemów ISO 22000, BRC Food lub IFS Food,
- znajomość wymagań systemów certyfikacji ASC i MSC,
- komunikatywna znajomość języka norweskiego lub duńskiego,
- doświadczenie w uruchamianiu zakładu produkcyjnego lub wdrażaniu systemu HACCP od podstaw.

Osoby zainteresowane prosimy o wysłanie swojego CV poprzez formularz aplikacyjny lub kontakt pod numerem 574575486.

Zgodnie z obowiązującym prawem Workhouse4you Sp. z o.o. nie pobiera opłat od kandydatów za udział w procesach rekrutacyjnych.

Uprzejmie informujemy, że skontaktujemy się wyłącznie z wybranymi kandydatami.

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).