

# Специалист по качеству

## **Обязанности:**

- Разработка и внедрение системы безопасности пищевой продукции.
- Организация и проведение мероприятий по контролю безопасности пищевой продукции (мясной).
- Контроль санитарного состояния производственных помещений, оборудования и личной гигиены персонала.
- Взаимодействие с контролирующими и консультирующими организациями (внешними аудиторами).
- Анализ поступающих от потребителей жалоб к качеству продукции и организация мер по устранению указанных недостатков.
- Организация мероприятий по выполнению ППК.
- Проведение аудита соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции мясоперерабатывающего предприятия.

## **Требования:**

- Знание принципов ХАССП.
- Высшее профильное образование в области пищевой промышленности или менеджмента качества;
- Стаж работы в аналогичной должности с продуктами питания от 3 лет;
- Опыт работы на производстве приветствуется;
- Умение вести деловые переговоры, умение подготавливать презентации и учебные материалы;
- Ответственность, внимательность, исполнительность;
- Уверенный пользователь ПК;

## **Условия:**

- Бесплатное корпоративное питание, чай, кофе.
- Корпоративный транспорт от железнодорожной ст. Домодедово и м. Домодедовская.
- Рабочий день с 9:00 до 18:00 в будни, суббота с 9:00 до 16:00 (1 рабочая суббота в месяц).
- Иногородним предоставляется общежитие.
- З/плата обсуждается с успешным кандидатом.