



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Food Safety Manager (m/w/d)

Anforderungen

Technische Grundausbildung und Weiterbildung mit Vertiefung im Qualitätsmanagement. Mehrjährige Berufserfahrung. Erfahrung im Food Management von Vorteil. Gute Kenntnisse mit MS-Office. Erfahrung im Umgang mit einem Warenwirtschaftssystem. Ziel- und lösungsorientierte Arbeitsweise. Erfahrung mit Methoden und Instrumenten zur kontinuierlichen Verbesserung. Exakte und selbständige Arbeitsweise.

Aufgabenbereich

Sicherstellung der Einhaltung der Food Standards / Gesetzgebung. Ansprechpartner bei Reklamationen. Benannter QMB und verantwortlich für das Rückrufmanagement gegenüber dem Gesetzgeber. Initiierung von Prozessverbesserungen. Unterstützung des Qualitätsteams. Führungsverantwortung bei Zertifizierungs- und Akkreditierungs-Audits (FSSC 2000; ISO 9001). Ansprechpartner für externe Labors und Organisationen zur regelmässigen Mikrobiologischen-, Screening- und Migrationstest an Produkten, den Gebäudeeinrichtungen sowie von Produktionsmitteln. Validierung, Verifizierung und Sicherstellung der Einhaltung der CCP's und oPRP's. Fachliche Schulung aller Mitarbeiter bezgl. Food Standards. Prüfung und Weiterentwicklung der Prozesse auf Basis des Hygienekonzepts HACCP.

Anstellungsart

Try and Hire

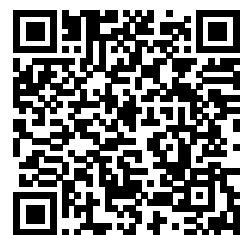
Sprachen

Sehr gute Deutschkenntnisse

Eintrittsdatum

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Direkt bewerben:



Ausschreibungsdatum: 17.01.2023