

พนักงานแผนกควบคุมคุณภาพ



Job Description รายละเอียดหน้าที่งาน

- ควบคุมคุณภาพการทำงาน และบันทึกผลคุณภาพ ในส่วนที่ได้รับมอบหมายให้ได้ตามเป้าหมายหรือมาตรฐานที่กำหนดไว้
- ทำการตรวจสอบและแจ้งมาตรฐานที่ต้องใช้ในการตรวจสอบให้แก่พนักงานปฏิบัติการ
- ทำการตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานปฏิบัติการให้ทำการตรวจสอบตามข้อกำหนดมาตรฐานได้อย่างถูกต้อง
- ประสานงานระหว่างส่วนงานต่าง ๆ ในแผนก เพื่อให้ทำงานได้อย่างราบรื่น
- ประสานงานระหว่างแผนกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในการทำงาน เช่น แผนกผลิตแช่แข็งหรือแผนกคลังสินค้า
- ทำการตรวจสอบและควบคุมการปฏิบัติตามหลักการ GMP ของพนักงานแผนกผลิตแช่แข็ง และพนักงานส่วนอื่นที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องในระหว่างที่มีขั้นตอนการผลิตในส่วนงานผลิตแช่แข็ง
- ทำการสุ่มตัวอย่าง วัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ แช่แข็ง เพื่อนำไปตรวจสอบคุณภาพ พร้อมกับการแจ้งผลการตรวจสอบให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับทราบ
- ควบคุม จัดการและรายงานผลแก่แผนกที่เกี่ยวข้องรับทราบกับผลิตภัณฑ์ที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- ให้การอบรม สอนงานพนักงานระดับพนักงานปฏิบัติการรายวัน
- ตรวจสอบสถานะของผลิตภัณฑ์ต่างๆทั้งด้านคุณภาพ ด้านจุลินทรีย์ เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
- ควบคุมการใช้ การจัดเก็บ ดูแลรักษา วัสดุ อุปกรณ์ ในแผนกและมีการเบิกใช้ไม่ให้เกิดงบประมาณที่ตั้งไว้
- งานอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

Job Specification คุณสมบัติผู้ดำรงตำแหน่ง

- จบการศึกษาระดับปริญญาตรีขึ้นไป สาขา Food Science หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- มีประสบการณ์การในงานควบคุมคุณภาพอาหารอย่างน้อย 1 ปี
- สามารถทำงานเป็นกะ, ทำงานล่วงเวลา และทำงานในห้องเย็นได้
- ผ่านการอบรม GMP, HACCP, 5ส, ISO 9001, ISO 2200 และ BRC
- มีความเป็นผู้นำ มีทักษะในการสื่อสาร

เงินเดือนและเงินได้อื่น ๆ

- เงินเดือนตามตกลง, ค่าตำแหน่ง, ค่าครองชีพ, ค่ารักษาพยาบาล (OPD), เงินโบนัสตามผลงาน, ประกันสังคม



Scan

เพื่อสมัครงาน

