

ДИРЕКТОР ПО КАЧЕСТВУ, РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ КАЧЕСТВА, ГЛ. ТЕХНОЛОГ

22 січня
2017

Місто: [Севастополь](#)

Вік: 43 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Керівництво

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Организация отдела качества с нуля. Руководство персоналом отдела качества и производственной лабораторией. Внедрение GMP, подготовка Компании к международной сертификации по схеме FSSC 22000, разработка, документирование и внедрение системы. Проектирование и оснащение цехов, складских и бытовых помещений по ISO/TS 22002, аттестация производственной лаборатории. Разработка программ контроля санитарного состояния производства на основе GMP. Обучение и тестирование сотрудников компании по стандартам ISO, разработка учебных программ для персонала. Руководство группой по пищевой безопасности. Руководство группой внутренних аудиторов Компании. Составление и контроль выполнения ППК всех площадок Группы Компаний, связь с контролирующими органами. Работа с иностранными партнерами. Внешние аудиты поставщиков сырья из европейских стран, одобрение поставщиков на соответствие внутренних требований по качеству в Компании. Работа с претензиями, анализ причин несоответствий и брака продукции, разработка корректирующих мероприятий. Работа с торговыми сетями - согласование технической документации, обязательной информации на этикетке, по маркировке продукции, подготовка и участие в аудитах сетей, ведение отчетности по качеству. Руководство работой ИЛ, организация и оценка эффективности производственного и технологического контроля, аттестация ИЛ. Организация входного контроля по ступающего сырья, операционного контроля на всех этапах технологического процесса и готовой продукции в соответствии с требованиями НД и внутренними стандартами Компании. Организация работ по сертификации, декларированию и Гос. Регистрации продукции и оборудования. Разработка и проведение внутренних аудитов подразделений и площадок Компании. Анализ их результативности. Руководство персоналом службы качества и производственной лаборатории. Подготовка Компании к сертификации систем менеджмента качества ISO 9001 и менеджмента безопасности пищевой продукции ISO 22000, сертификации по схеме FSSC 22000. Разработка и документирование процедур, инструкций, спецификаций и др. документации систем ISO, организация работы и взаимодействия подразделений и служб Компании в процессе создания, внедрения и функционирования систем менеджмента, реализации планов и программ по качеству, поддержание и актуализация СМК и СМБПП, проведение внутренних аудитов подразделений Компании. Взаимодействие с органами по сертификации и консалтинговыми фирмами по вопросам совершенствования систем менеджмента. Анализ информации и составление отчетов о функционировании и результативности систем менеджмента Компании. Подготовка Компании к внешним аудитам M'Donalds, Valio, федеральных сетей по стандартам качества, в том числе IFS версия 6, BRC. Аттестация и дальнейшее подтверждение компетентности лаборатории, лицензирование микробиологической лаборатории. Организация работ по анализу рекламаций, мониторингу причин возникновения возвратов продукции и возникновения несоответствий. Проведение работ по сертификации Июнь 2011 — август 2014 ГК "Невские сыры" Санкт-Петербург, nevcheeses.com Директор по качеству Октябрь 2007 — июнь 2011 Молочный комбинат "Галактика", mnogomoloka.ru, Санкт-Петербург Начальник службы качества Август 2003 — сентябрь 2007 ЗАО "Веда" Санкт-Петербург Менеджер по качеству и сертификации Многоотраслевой холдинг. Производство спиртных напитков. Образование: 2003 Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий технологический, Технолог бродильных производств и виноделия 2002 Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий иностранных языков, Переводчик англ. языка Повышение квалификации, курсы 2014 FSSC 22000:2005 для высшего руководства SGS. г. Санкт-Петербург 2014 "Ситуативное управление. Практические навыки управленческой эффективности" Школа управления Directorica 2013 FSSC 22000. Разработка и документирование. Реализация требований системы менеджмента пищевой безопасности SGS, г. Санкт-Петербург 2013 ISO 22000, ISO 9001. Прослеживаемость и изъятие продукции на предприятиях пищевой промышленности SGS, г. Санкт-Петербург 2013 "Бизнесинтенсив РМД" (тренинг "Процессное управление") Моделирование, оптимизация, внедрение бизнеспроцессов Школа менеджмента pardschool 2012 FSSC 22000. Внутренний аудитор SGS, г. Санкт-Петербург 2011 Формирование технического регулирования стран Таможенного союза Актуализация знаний специалистов предприятий в области систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (систем ХАССП) НОУ ДПО «Институт управления качеством» 2011 BRC. Разработка и документация SGS 2010 ISO 22000 Актуализация знаний специалистов предприятий в области систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (систем ХАССП) Учебный центр

"Инфотест" 2009 Внутренний аудитор системы менеджмента качества - ISO 9001:2008 Учебный центр "Инфотест"
2009 Подготовка менеджеров предприятий к сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
(систем ХАССП) на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Учебный центр "Инфотест" 2009 Дегустация пищевых
продуктов Учебный центр "Инфотест" 2009 ИСО 9001:2008 ЗАО "СЖС Восток Лимитед