



Ваш надійний помічник

Менеджер систем харчової безпеки

📍 Суми, 🔄 8 листопада 2023

Компанія: [Сумская мясная компания](https://jobs.ua/company/id/1590975) (https://jobs.ua/company/id/1590975) ([Всі вакансії](#))

Рубрики: [Охорона, безпека](#), [Ресторанний бізнес, кулінарія](#), [Виробництво](#)

Побажання до співробітника

Освіта:	повна вища
Досвід роботи:	обов'язковий
Графік роботи:	повний робочий день

Опис вакансії

СУМСЬКА М'ЯСНА КОМПАНІЯ — сучасне підприємство, яке здійснює виробництво м'ясо — ковбасних виробів та делікатесів, а також займається дистрибуцією охолодженого та замороженого м'яса, м'ясної продукції, напівфабрикатів, м'ясо-ковбасних виробів та м'ясних делікатесів у північно-східній частині України, запрошує **менеджер системи харчової безпеки**

Обов'язки:

Аудит торговельних точок:

- контроль санітарного — гігієнічного стану приміщення торговельних точок
- контроль санітарної обробки обладнання торговельних точок
- контроль технології та зберігання продукції
- контроль ведення внутрішньої документації
- контроль за проведенням дезінфекції та дератизації
- проведення навчання санітарних норм для працівників
- зведення звітів за результатами аудитів торговельних точок

Вимоги:

- вища освіта
- знання системи HACCP
- впевнений користувач Word, Excel, Outlook;
- досвід комунікації та взаємодії з держструктурами

Умови роботи:

- офіційне працевлаштування
- стабільна виплата заробітної плати
- графік роботи: 5/2
- режим роботи: 08:00 — 17:00

Контактна інформація

Телефон: +38 (099) 363-00-85

Контактна особа: Юлія

Адреса: Суми, проспект Курский