



Técnico/a de calidad y seguridad alimentaria



Funciones: Asesorar y auditar la elaboración e implantación de sistemas autocontrol APPCC en la cocina central y en las unidades de trabajo. Asesorar en la implantación de sistemas de certificación ISO 9.001, 14001, OHSAS. Asesorar en la implantación de línea fría en platos preparados y estudios de vida útil. Asesorar en el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria: etiquetado, gestión de permisos y registros sanitarios, control de trazabilidad, etc. Diseñar planes de acción globales y específicos para cada unidad. Gestión de reclamaciones: visitas al centro, interlocución con el cliente, informe de investigación, etc. Gestión y planes de acción de actas sanitarias. Asesorar en la preparación de concursos públicos y dar apoyo al área comercial para el crecimiento de la cocina central, áreas Seguridad Alimentaria, Nutrición y Dietética y Medioambiente. Auditorías de procedimientos integradas e instalaciones, Check list (SA, PRL, MA, NyD)...

Empresa: [Compass Group](#).

Lugar de trabajo: Derio (Vizcaya).

Requisitos: Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Biología o Farmacia. Experiencia mínima de 3 años como técnico/a de seguridad alimentaria en cocinas centrales, cadenas de producción alimentaria o asesoría en estas áreas. Formación complementaria en seguridad alimentaria y PRL. Conocimientos y formación en ISO 9.001, 14.001, 18.001. Línea fría, pasterización, cocinas centrales...

Contrato y horario: Indefinido. Jornada completa.

Más información: [Técnico/a de calidad](#).