

|           |                                                |       |    |
|-----------|------------------------------------------------|-------|----|
| 岗位:       | 品质保证科 品质保证系                                    | 职务:   | 担当 |
| 所属部:      | 制造部                                            | 直接上司: | 系长 |
| 1.工作内容    | 1) 协助建立和保持相关管理体系 (ISO9001/HACCP)。              |       |    |
|           | 2) 协助整理日报的监督检查, 以及月报的编制。                       |       |    |
|           | 3) 协助上级完成质量管理工作的考核及抽查各项事宜, 如外部送检、计量检定、文件资料保管等。 |       |    |
|           | 4) 完成定例的现场卫生检查、5S巡检、异常验证等工作。                   |       |    |
|           | 5) 在上级、同级、下级之间, 保持正确的报告、联络、商量, 确保信息的有效传递。      |       |    |
|           | 6) 积极参加必要的培训, 并且共享相关信息。                        |       |    |
|           | 7) 完成其他临时性的工作。                                 |       |    |
| 2.权限      | 1) 独立履行现场监督检查的权限。                              |       |    |
|           | 2) 按照上级指示实施的权限。                                |       |    |
|           | 3) 提出合理化改善意见的权限。                               |       |    |
| 3.责任      | 1) 负责现场监督检查结果的真实性、有效性以及公正性。                    |       |    |
|           | 2) 负责品质保证工作的客观性与严谨性。                           |       |    |
| 4、任职条件    |                                                |       |    |
| (1) 教育背景  | 1) 大专或大专以上学历。                                  |       |    |
| (2) 经验    | 1) 食品相关专业知识和技能。                                |       |    |
| (3) 技能与素养 | 1) 文案写作能力突出, 理解PDCA的内涵与应用。                     |       |    |
|           | 2) 熟练操作Word、Excel、PPT。                         |       |    |
|           | 3) 理解QC七大工具。                                   |       |    |
|           | 4) 最好有ISO9001或者HACCP内审员资格证书。                   |       |    |