



Mô tả công việc  
**Nhân viên quản lý chất lượng**

Mã văn bản:  
Phiên bản: 01  
Ngày phát hành: 15/06/2017  
Ngày bắt hiệu lực: 15/06/2017  
Số trang: 2/2

### **MÔ TẢ CÔNG VIỆC:**

Chức vụ : Nhân viên quản lý chất lượng (QC)  
Bộ phận : Phòng Quản lý chất lượng  
Nơi làm việc : Quốc lộ 30, Phường 11, thành phố Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp  
Nhóm nhân viên : Gián tiếp

### **BÁO CÁO CHO:**

Báo cáo trực tiếp cho: Tổ trưởng QC Xí nghiệp  
Báo cáo gián tiếp cho : Trưởng hoặc phó phòng quản lý chất lượng

### **CÁC TRÁCH NHIỆM CHÍNH:**

1. Giám sát chất lượng sản phẩm thông qua thao tác của công nhân trong quá trình sản xuất theo tiêu chuẩn chất lượng của công ty;
2. Lấy mẫu định mức của lô nguyên liệu đầu vào trước khi sản xuất và gửi cho phòng Kế hoạch;
3. Lấy mẫu theo từng công đoạn, phân tích mẫu, ghi chép thông số kiểm hàng vào biểu mẫu;
4. Kiểm tra cảm quan sản phẩm sau khi rã đông hàng ngày, báo cáo cho Tổ trưởng QC và Trưởng/Phó phòng quản lý chất lượng để quyết định màu sắc, lượng phụ trội cho từng loại sản phẩm;
5. Lưu thông tin đầy đủ về sản phẩm vào báo cáo của QC để có thể cung cấp thông tin khi khách hàng khiếu nại và yêu cầu truy xuất nguồn gốc.
6. Báo cáo các vấn đề chất lượng ngay lập tức cho Trưởng/Phó phòng Kỹ thuật để giải quyết và xử lý kịp thời;
7. Kết hợp với Tổ trưởng sản xuất giám sát việc chấp hành các quy định về bảo hộ lao động để đảm bảo an toàn vệ sinh chất lượng sản phẩm;
8. Ngoài ra, nhân viên chất lượng sản phẩm hỗ trợ một số công việc sau:
  - Hướng dẫn pha các loại hóa chất tẩy rửa cho vệ sinh dụng cụ thiết bị và khử trùng cho cá nhân;
  - Giám sát nồng độ hóa chất tẩy rửa khử trùng tại các công đoạn;
  - Theo dõi và thực nghiệm các hóa chất, phụ gia.
9. Thực hiện các công việc khác theo sự phân công của Tổ trưởng QC hoặc Trưởng/ phó phòng quản lý chất lượng.

### **CÁC YÊU CẦU VỀ KINH NGHIỆM, KỸ NĂNG VÀ TRÌNH ĐỘ VĂN HÓA**

1. Tốt nghiệp ngành công nghệ thực phẩm, chế biến thủy sản, hóa thực phẩm, công nghệ sinh học hoặc các văn bằng tương đương
2. Có kinh nghiệm làm việc và có chứng chỉ HACCP, BRC, ISO, IFS là một lợi thế;
3. Có kỹ năng giao tiếp tốt; Nói và viết tiếng Việt tốt; biết tiếng Anh là một lợi thế;
4. Có tinh thần trách nhiệm cao; Chấp nhận làm việc theo ca;
5. Siêng năng, ham học hỏi và có đầu óc cải tiến;
6. Có sức khỏe tốt (không bị cận thị hoặc các bệnh về mắt)