



## QA COORDINATOR

### Doel:

- Projectbeheer ter verbetering van de kwaliteit in de productie.
- Uitvoeren van analyses op afvalwaters.
- Beheer van ongediertebestrijding.
- Uitvoeren van procescontroles op sauzen.

### 'MERK' PROFIEL:

- Je werkt actief mee aan projecten voor het verbeteren van de kwaliteit (probleemanalyse-voorstellen verbeteringen-implementatie-opvolging).
- Up to date houden van de kwaliteitsdocumenten.
- Je zorgt door het uitvoeren van de analyses op de afvalwaterstromen voor de goede werking van de waterzuivering, in samenwerking met de engineeringafdeling en technische dienst.
- Je beheert de ongediertebestrijding: opvolging in samenwerking met de externe dienstverlener.
- Je voert procescontroles en microbiologische controles uit op onze poeders en afgewerkte producten.
- Je volgt de hygiëne controle van de machines en afvullijnen mbv swabs en volgt dit op dmv hygiëneaudits.
- Je voert specifieke kalibratie en onderhoud uit van de labo apparaten uit.
- Je bent deel van het HACCP-team.

### DAT IS 'M':

- Je genoot bij voorkeur een Master of Bachelor opleiding voedingsmiddelentechnologie, agro- en biotechnologie, biochemie.
- Je kan op een beleefde, constructieve manier communiceren met medewerkers van productie, magazijn, productontwikkeling.
- Je kan nauwkeurig, ordelijk en punctueel werken.
- Je hebt ervaring en kennis van PC-gebruik.
- Dagfunctie met geleidende werkuurregeling, bereidheid tot vervanging laboranten in vroege/late uurregeling

### SMAAKT DIT NAAR MEER?



Stuur je motivatiebrief en CV naar [CFB\\_HRM@Thegbfoods.com](mailto:CFB_HRM@Thegbfoods.com)