

شرح وظایف کارشناس کنترل مواد غذایی، آشامیدنی

- بازرسی از واحدهای تولیدی تحت پوشش مطابق برنامه از پیش تعیین شده
- نمونه برداری ادواری از محصولات تولیدشده در واحدهای تولیدی تحت پوشش
- پیگیری نواقص موجود در واحدهای تولیدی
- پیگیری وانعکاس روند رفع نواقص اعلام شده توسط کارشناسان مدیریت غذای دانشگاه
- پیگیری و اجرای دقیق مفاد بخشنامه ها، دستورالعمل ها و مکاتبات ارسالی از مدیریت غذا دانشگاه
- تکمیل و ارسال فرم های آماری مطابق با فرم های ارسالی بصورت ماهانه
- انجام بازدید استعلام تاسیس کارخانجات
- رسیدگی به شکایات واصله
- حضور مستمر وفعال در بازدیدهای انجام شده توسط کارشناسان مدیریت غذای دانشگاه
- شرکت در دوره های آموزشی
- انجام امور مربوط به توقیف، معدوم محصولات و پلمب خطوط تولید مطابق با دستورالعمل های مدیریت نظارت بر مواد غذایی
- انجام امور مربوط به طرح های PMS، PRPs، امتیازبندی کارخانجات و...
- مشارکت در انجام امور اطلاع رسانی در حوزه غذا (تهیه پمفلت، بروشور و...)
- انجام کلیه فعالیت های مرتبط با برنامه استراتژیک
- انجام کلیه امور تفویض اختیار شده توسط معاونت غذا و داروی استان