

## Επαγγελματικά πεδία απασχόλησης Τεχνολόγου Τροφίμων

### 2. ΈΛΕΓΧΟΣ – ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

#### *Περιγραφή της θέσης εργασίας*

Αναφέρεται στην ανάπτυξη και την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ή/και ελέγχου ποιότητας τροφίμων. Μπορεί να απασχολείται ως ελεύθερος επαγγελματίας ή υπάλληλος σε υπηρεσίες του δημόσιου τομέα ή σε ιδιωτικά εργαστήρια ελέγχου ποιότητας.

#### *Τυπικές δραστηριότητες της θέσης εργασίας*

- Ανάπτυξη συστήματος ISO 9001 σε βιομηχανίες τροφίμων
- Ανάπτυξη συστήματος HACCP σε οποιαδήποτε επιχείρηση του κλάδου παραγωγής, εμπορίας τροφίμων ή/και εστίασης
- Δειγματοληπτικός έλεγχος ποιότητας τροφίμων
- Προβλεπτική Μικροβιολογία (predictive microbiology)

#### *Συνθήκες εργασίας*

- Συνεχείς μετακινήσεις
- Παραμονή επί μακρόν στο χώρο της υπό μελέτη επιχείρησης
- Άμεση υπευθυνότητα στην επιτυχή υλοποίηση των διαχειριστικών συστημάτων

#### *Τυπικές Απαιτήσεις για τη θέση εργασίας*

- Πτυχίο, ξένες γλώσσες και (πιθανόν) επαγγελματική προϋπηρεσία.
- Επιμόρφωση και εξειδίκευση στο αντικείμενο των HACCP, ISO
- Μεταπτυχιακή εκπαίδευση αν πρόκειται για κάποια δημόσια υπηρεσία που το απαιτεί

#### *Απαιτούμενη επιμόρφωση*

Ανάλογα με το αντικείμενο της θέσης.

#### *Θεσμικό πλαίσιο άσκησης του επαγγέλματος*

Βλέπε επαγγελματικά δικαιώματα

### **Συνήθεις εργοδότες**

- Ελεύθερο επάγγελμα.
- Δημόσιες υπηρεσίες.
- Εταιρείες Συμβούλων.
- Χημείο του κράτους.