

Nazwa: Kontroler jakości produktów spożywczych

Kod: 314401

Synteza: Kontroluje jakość produktów spożywczych oraz warunki przechowywania i transportu przed dopuszczeniem produktów do obrotu handlowego; przeprowadza badania cech produktów na ich zgodność z wymaganiami obowiązujących norm, z wykorzystaniem laboratoryjnej aparatury kontrolno-pomiarowej oraz odczynników chemicznych - w laboratoriach zakładowych oraz laboratoriach hurtowni handlowych, państwowej inspekcji handlowej czy stacji sanitarno-epidemiologicznych.

Zadania zawodowe: pobieranie do badań reprezentatywnych próbek produktów, ich zabezpieczanie, znakowanie; przygotowywanie próbek laboratoryjnych; przygotowywanie szkła, sprzętu i aparatury laboratoryjnej, sporządzanie roztworów mianowanych i innych odczynników oraz pożywek; badanie prawidłowości opakowania i oznakowania produktów, stanu opakowań bezpośrednich i pośrednich oraz badanie napełnienia opakowań; przeprowadzanie badań organoleptycznych produktów - określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu, konsystencji itp.; wykonywanie badań fizykochemicznych - oznaczanie zawartości różnych składników produktów, wykrywanie i oznaczanie konserwantów oraz zafałszowań produktów; przeprowadzanie badań mikrobiologicznych - oznaczanie obecności i liczby różnych drobnoustrojów, w tym drobnoustrojów chorobotwórczych, badanie szczelności opakowań produktów hermetycznie zamkniętych oraz badanie trwałości tych produktów metodą termostatową; opracowywanie i rejestrowanie wyników badań, określanie zgodności jakości produktów z obowiązującymi normami, klasyfikowanie wyrobów wg klas jakości; kontrolowanie warunków przechowywania (magazynowania) i transportu produktów spożywczych, np. czystości magazynów i środków transportowych, temperatury i wilgotności powietrza; prowadzenie dokumentacji laboratoryjnej, opracowywanie raportów, sporządzanie wniosków pokontrolnych itp.; załatwianie spraw związanych z reklamacjami wyrobów; konserwacja sprzętu i aparatury laboratoryjnej, zgłaszanie zapotrzebowania na odczynniki, szkło i sprzęt itp.

Dodatkowe zadania zawodowe: opracowywanie, we współpracy z działem technologicznym, technologii produkcji nowych, zmodyfikowanych artykułów spożywczych; kontrola jakości zaopatrzenia i zbytu oraz prowadzenie działu reklamacji jakościowych; uczestniczenie w opracowywaniu norm jakościowych dla artykułów spożywczych; opracowywanie materiałów reklamowych dotyczących jakości wyrobów na potrzeby działu marketingu i reklamy.