



## Quality control / QA medewerker (40 uur / week)

Locatie: Stellendam

### Wat ga je bij ons doen?

De Quality control/QA medewerker is verantwoordelijk voor het opmaken, bijhouden en controleren van de gehele etikettering, voert ingangs- en kwaliteitscontroles van alle inkomende goederen uit en is medeverantwoordelijk voor het voldoen aan wet- en regelgeving ten aanzien van de voedselveiligheid. Daarnaast is de Kwaliteitsmedewerker verantwoordelijk voor het opvragen en beoordelen van productspecificaties van leveranciers en het actueel houden van de bijbehorende database.

### Verantwoordelijkheden en werkzaamheden

- Opstellen en toezien op de juistheid van productinformatie en etiketten volgens de EU-Verordeningen en wetgevingen (label-check);
- Vertalen, bijhouden en controleren van etiketten en verpakkingen van levensmiddelen (vertalingen in o.a. NL/EN/FR/ES/NO);
- Uitvoeren en bewaken van productkwaliteitscontroles, risico analyses en verbetervoorstellen maken;
- (Mede)verantwoordelijk voor een juiste informatievoorziening, het up-to-date houden van de kwaliteitshandboeken, instructies en het verspreiden van informatie zoals product specificaties, certificaten, analyses, questionnaires zowel binnen als buiten de organisatie;
- (Mede)verantwoordelijk voor maandelijkse hygiëneaudit;
- Voorbereidingen en naleving van het kwaliteitssysteem en opvolging voor/tijdens/na de diverse voedselveiligheidsaudits;
- Het aandienen van samples bij het laboratorium en de uitslagen beoordelen volgens een bemonsteringsschema;
- Bij afwezigheid van collega de productieplanning opstellen.

### Profiel

- MBO werk- en denkniveau, bij voorkeur in het vakgebied levensmiddelentechnologie;
- Goed ad-hoc en punctueel kunnen werken;
- Proactief en zelfstarter, initiatief nemen;
- Kennis van en ervaring met het maken van risico analyses en productieplanningen;
- Werkervaring met software systemen en affiniteit met food;
- Het kunnen toe passen van de relevante wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid- en inspectierichtlijnen, milieu, HACCP en ISO e.d.;
- Affiniteit met diversiteit/ verschillende culturen;
- Goede mondelinge en schriftelijke beheersing van de Nederlandse en Engelse taal is een vereiste. Frans is een pre.



**Naast een prettige werksfeer biedt Ticasa B.V. goede arbeidsvoorwaarden:**

- Een marktconform salaris dat past bij jouw werk- en denkniveau en ervaring;
- 24 vakantiedagen o.b.v. een fulltime dienstverband;
- Een 'niet-verzuimbonus' 2 vakantiedagen per jaar (naar rato);
- De optie tot het kopen van 5 extra verlofdagen per jaar;
- Reiskostenvergoeding (> 10 km enkele reis);
- 8% vakantiegeld;
- Pensioenregeling waarbij wij 2/3 van de premie betalen en jij 1/3 daarvan;
- Goede persoonlijke ontwikkelingsmogelijkheden;
- Personeelskorting op onze producten.

Bij Ticasa hebben we een informele, no-nonsense manier van werken. Resultaat telt, maar vooral ook respect voor elkaar en een goede sfeer.

**Lijkt het je leuk om deze functie bij ons te vervullen?**

Graag ontvangen we jouw motivatiebrief en CV op het volgende mailadres: [hrm@ticasa.nl](mailto:hrm@ticasa.nl)

\*Sollicitaties zonder motivatiebrief worden niet in behandeling genomen.

**Over Ticasa**

Ticasa is importeur van een breed assortiment exotische vis en andere voedingsmiddelen, dat doorlopend wordt aangepast naar de wensen van alle klanten. Ons doel is om onze klanten te voorzien van een A-kwaliteit product tegen concurrerende prijzen. De vis wordt geïmporteerd vanuit alle hoeken van de wereld en opgeslagen in ons EU erkend vrieshuis in Stellendam. Tevens zit hier ons kantoor, magazijn en eigen visverwerking. Meer informatie over wat wij doen en onze producten is terug te vinden op [www.ticasa.nl](http://www.ticasa.nl)