

Buongiorno colleghe e colleghi,

l'azienda Marfisi Carni con sede a Treglio (CH) ha contattato l'ordine in quanto è alla ricerca di una figura che operi al suo interno come impiegato/a.

Si tratta di collaborare insieme a 2 altre figure che si occupano oltre che del laboratorio analisi anche della gestione dell'ufficio qualità, dalla gestione del manuale di autocontrollo al mantenimento della certificazione IFS.

Per quanto riguarda il laboratorio:

1) si eseguono analisi microbiologiche in autocontrollo previste dal reg. CE 2073/2005 su macinati e preparati, in particolare ricerca di Salmonella spp, ricerca di Listeria monocytogenes, numerazione di E. coli, conta microbica totale a 30°C. Le stesse analisi vengono effettuate per valutare la shelf life dei prodotti.

2) vengono eseguite analisi microbiologiche come sopra citate per le materie prime in accettazione, per gli ingredienti in ingresso, per i prodotti confezionati (in atm, in skin o in sottovuoto).

3) si eseguono tamponi superfici, attrezzature, mezzi e operatori per il controllo dell'efficacia delle pulizie, in particolare conta microbica totale a 30°C, numerazione di E. coli, numerazione di enterobacteriaceae

4) secondo il bisogno e a campione vengono effettuati tamponi su carcassa per la ricerca di Salmonella spp.

5) si esegue il controllo dell'aria con numerazione in piastra di lieviti e muffe.

6) si eseguono anche tamponi sulle attrezzature per valutare la presenza di allergeni.

Per chi fosse interessato ad approfondire questa interessantissima offerta di lavoro, può contattare il proprietario sig. Walter Marfisi ai numeri 0872 72191 e 335224337 o inviare una e-mail a walter@marfiscarni.it.

Il sito dell'azienda è www.marfiscarni.it

Cordiali saluti a tutti.

Enrico Bruno Ritelli