[서울우유협동조합 직무기술서]

1. 직무개요

직군	기술직	직종	식품안전	직무	식품안전

개요	- 사전예방적 품질관리를 통해 안전한 제품의 생산 및 현장 관리 - HACCP 및 관련 법령 등을 숙지하고 식품안전 시스템의 운영과 점검 지원

2. 직무내용

세부 직무	업무내용
식품안전	- 제품 품질검사(미생물・이화학 분석)를 통한 식품안전 모니터링 - 제조현장 위생점검 및 공정검사 통계・분석 관리 - HACCP, 식품 법규 확인 및 기타 인증관리

3. 직무 역량

직무 역량	기술 및 지식 활용, 기획 및 조직화, 문제해결, 분석적 사고

4. 직무요건

학력	대졸	전공	식품, 미생물, 화학, 축산 관련 학과
요구경력	없음		
필요지식	식품공학, 유가공학, 미생물, 정밀분석, HACCP 및 식품관련 법규		
필요기술	품질관리 및 HACCP관리 실무, 부서 간 협업 및 커뮤니케이션 스킬		
우대조건	식품 관련 자격증 소지자		