

Posizione: CQB_LCI Lab Analyst

Dipartimento di appartenenza: Quality

Riporta a:

- Gerarchicamente: Microbiological Control & Inoculum Lab Supervisor
- Funzionalmente: NA

Data Ultima revisione documento: Marzo 2022

Scopo della posizione:

Garantire l'esecuzione delle analisi microbiologiche su materie prime, intermedi, prodotti finiti e garantisce l'esecuzione delle attività di inoculo.

Compiti Principali ed Aree di Responsabilità:

- a) Effettua tutti i controlli analitici previsti dalle metodiche analitiche vigenti su materie prime, campioni di processo e prodotti finiti, registrandone i risultati secondo quanto previsto dalle procedure di stabilimento
- b) Esegue i campionamenti di materie prime, campioni di processo, prodotti finiti, utilities
- c) Esegue la preparazione di soluzioni, reagenti e terreni e provvede alla corretta conservazione
- d) Esegue attività di controllo di strumenti e apparecchiature di laboratorio in base alle procedure vigenti
- e) Effettua con il supporto di supervisor, la stesura di procedure, protocolli, report, metodi analitici ed altra documentazione
- f) Esegue l'archiviazione di documenti, materiale di laboratorio e campioni
- g) Effettua, secondo le disposizioni del responsabile, il controllo e la supervisione di attività ed analisi eseguite da altri analisti/operatori, anche a scopo di addestramento
- h) Provvede al lavaggio e stoccaggio della vetreria
- i) Partecipa attivamente alla risoluzione di problemi tecnici legati alle attività svolte
- j) Esegue, in accordo con le procedure e i batch record, le attività di inoculo garantendo, nel rispetto della tempistica di produzione, l'avvio delle attività di fermentazione
- k) Effettua tutti i controlli di processo, previsti per la corretta conduzione dei processi fermentativi, le analisi microbiologiche ed i controlli ambientali registrandone i risultati
- l) Partecipa alle convalide di processo, di cleaning ed alle investigazioni a fronte di OOS/OOT
- m) Provvede all'approvvigionamento delle materie prime per inoculo

Aspetti HSE:

La posizione è tenuta ad agire nel rispetto delle procedure SHE, prevenire e segnalare immediatamente gli incidenti, semincidenti, infortuni, eventi pericolosi, ecc., nonché gli ingressi non autorizzati ed i comportamenti sospetti potenzialmente dannosi.

La posizione è tenuta a conoscere e a far rispettare le norme di sicurezza, incoraggiare tutti i colleghi a migliorare i risultati e prevenire gli incidenti, partecipare attivamente ai programmi di sicurezza.

Aspetti di Qualità:

Le Norme di Buona Fabbricazione o GMP (Good Manufacturing Practices) sono un requisito di legge. Violazioni delle GMP comportano conseguenze legali, sia civili che penali, oltre che disciplinari interne.

Pertanto ogni dipendente è tenuto ad agire in accordo alle procedure di qualità di cui ha ricevuto formazione ed a segnalare al proprio supervisore/responsabile e ad Assicurazione Qualità eventi che si riferiscano a violazioni delle GMP e/o a problematiche di integrità dei dati. La Food Safety Policy deve essere costantemente adottata al fine di fabbricare prodotti che risultino sicuri per l'alimentazione umana

Istruzione / Livello di esperienza richiesto:

- a) Diploma o Laurea in materia scientifica pertinente
- b) 2/3 anni di esperienza maturati in laboratorio
- c) Buona conoscenza dell'Inglese scritto e parlato

	<i>Nome_Cognome</i>	<i>Firma</i>	<i>Data</i>	<i>Note</i>
<i>Direzione di Appartenenza</i>				
<i>Direzione Generale</i>				
<i>Titolare della Posizione</i>				