

# FSP Positions for Richmond



職位	範圍	職位簡介
經理	所有食品生產線	主要負責監督食物生產過程由，處理食材,完成食品都必需跟從客人及公司擬定的標準和程序.確保在食品生產過程中遵守及明白所有有關食品安全程序，公司規例及標準。有效地與員工溝通所有標準,政策規例及程序。在生產線主管缺席情況下能承擔及處理所有食品生產事務及責任. 負責遵從食品安全和HACCP的一整套規例
主管	所有食品生產線	監督所有生產線上所有員工。確保食品生產都依從公司所有規則和程序及食品安全規格下處理食物。協助管理層保持食品質素, 份量分配和運送。協助培訓及員工溝通。負責HACCP規例和食品安全的文件。
廚師	廚房	負責日常烹煮食物。高效率地保持食物最高質素和食品安全。必需保持食物由準備到烹煮都跟從客人指引，公司程序和食譜。負責所有食品安全所需的處理文件及程序。
生產線	食品生產線	負責準備,處理,分配份量的生產線員工。高效率地保持最高質素及食品安全。必需跟從公司守則及程序。食品安全規例,客人指引和食譜。
倉務	貨倉	嚴格遵守所有聯邦, 州和本地法例的規例。接收及存放所有食物和用品。遵守FSMA, FDA, USDA 和公司HACCP守則及程序和標準。確保在安全守則和正確溫度下接收及處理貨物。
雜工	清潔	遵守公司守則程序及食物安全指引下清洗和消毒食物處理工具確保工作環境和工具衛生清潔