

# DGHM, BFR, KBE? E.COLI, HACCP, LMHV und ISO?



# FSI

Health & Safety

## Wenn Ihnen das alles etwas sagt, dann sind Sie bei uns richtig!

Ihr Herz schlägt für Mikrobiologie – sehr gut! Sie lieben es komplexe rechtliche Anforderungen in verständliche Sprache und pragmatische Lösungsansätze zu übersetzen – hervorragend!

Als **Referent\*in Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittelrecht** (w/m/d) verantworten Sie bei FSI den Bereich Laboranalytik, stimmen mit den beauftragten Laboren die Untersuchungs- und Bewertungsstandards ab und sorgen für die fehlerfreie Datenverarbeitung und Berichtserstellung. In unserem **Team Kundenservice** sind Sie die fachlich kompetente **Schnittstelle** zu Kunden, zu Probennehmern, zu Auditoren und zu Laboren und unterstützen mit Ihrem Expertenwissen in Fragen zum Lebensmittelrecht.

Wir suchen **ab sofort** am **Standort Neu-Isenburg zur Nachbesetzung**

## Referent\*in Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittelrecht (w/m/d) – Ref. 23002

### Ihre Aufgaben

Sie sind fachlich verantwortlich für:

- Festlegen und Abstimmen von **Untersuchungs- und Bewertungsstandards**
- Korrekte **Verarbeitung von Labordaten** und Erstellung von **mikrobiologischen Prüfberichten** mittels eigener Labordatensoftware in deutscher und/oder engl. Sprache
- Erstellung von Statistiken und Qualitätsreports
- Pflege von **Verfahrensanweisungen und Unterweisungsunterlagen** für Auditoren und Probennehmer hinsichtlich Probenahmen von Lebensmitteln, Trinkwasser, Oberflächenproben u. a.
- Beschaffung geeigneter **Probenahme-Materialien**
- Beschaffung und **Überwachung der Prüfmittel**
- Sicherstellung allgemeiner **Qualitätsmanagementanforderungen**, Reklamationsbearbeitung
- **fachliche Kommunikation**, d.h. Sichtung relevanter Veröffentlichungen und Literatur und Aufbereiten der Inhalte für unsere Kunden und Auditoren (**Newsletter** und **interne Schulungen**)
- Recherche und Verfassen von **Stellungnahmen** zu konkreten Fragestellungen des Lebensmittelrechts

### Ihre Qualifikationen

- Studium in relevanter Fachrichtung wie z.B. Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder Hygienemanagement, alternativ Ausbildung als Mikrobiologe, Biologielaborant, BTA, MTA o.ä.
- Fundierte Fachkenntnisse bzgl. Lebensmitteln, speziell in Mikrobiologie, Lebensmittelrecht, Hygiene
- Erfolgreiche Qualifizierung zum QMB
- Idealerweise erste Berufserfahrung in vergleichbarer Position

### Was uns wichtig ist

- Versiert im Umgang mit MS-Office Lösungen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sehr gutes Organisationsvermögen
- Analytisches Denken und schnelle Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit und Spaß an der Kommunikation mit verschiedenen Interessensgruppen
- hohe Verantwortungsbereitschaft
- Zahlenaffinität und sorgfältige Arbeitsweise
- Lösungs- und kundenorientierte Denkweise

### Wir bieten

- viel Handlungs- und Entscheidungsfreiraum
- ein tolles Team mit guter Atmosphäre
- flexibles Arbeiten, tageweise Homeoffice möglich
- flache Hierarchie, offene wertschätzende Kommunikation
- Gleitzeitkonto mit Freizeitausgleich
- faire und transparente Arbeitsverträge
- faire und angemessene Bezahlung
- arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge

Hinweis: am Standort Neu-Isenburg findet kein Laborbetrieb statt. Die Laboruntersuchungen werden von Partnerlaboren erbracht. Diese Stelle ist für Menschen mit Behinderung gleichermaßen geeignet und kann sowohl in Vollzeit wie Teilzeit besetzt werden. Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe der o.g. Referenznummer mit Lebenslauf und Motivationsschreiben an [bewerbung@fsi.de](mailto:bewerbung@fsi.de) und geben Sie auch Ihre Gehaltsvorstellung sowie den frühestmöglichen Eintrittstermin an.