

شیوا رنجبر

کارشناس کنترل کیفیت (صنایع غذایی)



اطلاعات تماس

shiva.ranjbar@example.com

۰۹۱۲ ۰۰۰ ۰۰۳۳

قزوین، ایران

درباره من

کارشناس کنترل کیفیت با ۶ سال سابقه در آزمایشگاه و خط تولید یک کارخانه لبنی و یک کارخانه کنسرو. آزمون‌های شیمیایی و میکروبی، کنترل مواد ورودی و نمونه‌برداری از خط را انجام می‌دهم، با HACCP و ISO 22000 کار کرده‌ام و برگشتی محصول را با پیدا کردن ریشه مشکل‌ها کم کرده‌ام.

سوابق کاری

کارشناس کنترل کیفیت

کارخانه فرآورده‌های لبنی شیرین چشمه قزوین - قزوین

- کنترل کیفیت حدود ۱۲۰ تن شیر خام ورودی در روز و رد محموله‌های خارج از استاندارد
- کاهش برگشتی ماست از بازار از ۱/۸٪ به ۰/۶٪ با پیدا کردن مشکل دمای سردخانه و اصلاح دستورالعمل
- برگزاری ۲ ممیزی داخلی HACCP در سال و بستن ۹۰٪ عدم انطباق‌ها پیش از ممیزی بیرونی
- آموزش بهداشت فردی به ۴۰ کارگر خط تولید

کارشناس آزمایشگاه

شرکت صنایع غذایی کنسرو سفره‌آرا - قزوین

- انجام حدود ۳۰ آزمون شیمیایی و میکروبی در روز روی نمونه‌های خط
- ثبت نتیجه‌ها در کارت کنترل و هشدار به تولید در ۲۵ مورد انحراف
- مستندسازی ۱۸ روش آزمون مطابق استاندارد ملی

۱۴۰۱ - تاکنون

۱۳۹۹ - ۱۴۰۱

مهارت‌ها

آزمون‌های شیمیایی و میکروبی

HACCP

کنترل مواد اولیه ورودی

ISO 9001 و ISO 22000

کنترل آماری فرایند (SPC)

اکسل

تحلیل ریشه مشکل

زبان‌ها

فارسی

زبان مادری

انگلیسی

خوب

تحصیلات

کارشناسی علوم و صنایع غذایی

دانشگاه بین‌المللی امام خمینی - قزوین

۱۳۹۸ - ۱۳۹۴

گواهینامه‌ها

ممیز داخلی ISO 22000

۱۴۰۲

دوره HACCP (۲۴ ساعت)

۱۴۰۰