



【群馬・高崎】プラント衛生管理リード／Plant Sanitation Lead | 食品製造工場現場の衛生管理リーダー

Global No.1 Chocolate Manufacturer

## Job Information

### Hiring Company

[Barry Callebaut Japan Ltd.](#)

### Job ID

1569803

### Division

Plant Operations

### Industry

Food and Beverage

### Company Type

Small/Medium Company (300 employees or less) - International Company

### Non-Japanese Ratio

(Almost) All Japanese

### Job Type

Permanent Full-time

### Location

Gunma Prefecture, Takasaki-shi

### Train Description

Takasaki Line, Kuragano Station

### Salary

Negotiable, based on experience

### Work Hours

In accordance with company regulations

### Holidays

In accordance with company regulations

### Refreshed

January 14th, 2026 10:00

## General Requirements

### Minimum Experience Level

Over 3 years

### Career Level

Mid Career

### Minimum English Level

Business Level (Amount Used: English usage about 10%)

### Minimum Japanese Level

Native

### Minimum Education Level

Bachelor's Degree

### Visa Status

Permission to work in Japan required

## Job Description

### 《本ポジションの魅力・募集要項》

食品製造工場における衛生管理の責任者として、工場全体の清掃・衛生レベルの維持・向上をリードしていただくポジションです。食品安全・品質基準の遵守はもちろん、現場改善・チームマネジメント・業務効率化まで幅広く携われる、工場運営の中核を担うやりがいのある役割です。

- ・ 食品安全・品質に直結する重要ポジション
- ・ 現場改善の成果が「見える」仕事
- ・ グローバル基準・最新の衛生技術に触れられる環境
- ・ 海外拠点・専門家との連携機会あり

### 業務内容

食品製造工場現場における衛生管理全般を統括していただきます。

#### ① 衛生管理・プログラム運営

- ・ 工場内（製造・包装・倉庫・共用部）の清掃計画・衛生プログラムの策定・運用
- ・ SSOP、GMP、HACCP等の食品安全基準の遵守・改善
- ・ 清掃手順・衛生基準の見直し・改善提案

#### ② チームマネジメント・教育

- ・ 衛生管理チームのマネジメント（指導・育成・シフト管理・評価）
- ・ 衛生・安全に関する継続的な教育・トレーニングの実施
- ・ 改善意識・チームワークを重視した組織づくり

#### ③ 法令・監査対応

- ・ OSHA、FDA、USDA、EPA等の各種規制・基準への対応
- ・ 内部・外部監査、認証対応のサポート
- ・ 清掃記録・衛生関連ドキュメントの管理

#### ④ 品質管理・点検

- ・ 製造ライン・設備・従業員エリアの定期点検
- ・ ATP検査や目視確認による清掃効果の検証
- ・ 品質部門と連携した問題解決・是正対応

#### ⑤ 継続的改善・効率化

- ・ 衛生業務の効率化・コスト削減の提案
- ・ 新しい清掃技術・ツール・手法の調査・導入
- ・ 生産・保全・品質部門との連携による工場全体の改善

#### ⑥ 備品・安全管理

- ・ 清掃用薬品・資材の在庫管理
- ・ 薬品の安全な保管・使用・廃棄管理
- ・ PPE着用・安全ルールの徹底

### 組織・レポートライン

- ・ 担当範囲：国内工場（ローカル拠点）
- ・ 連携：リージョン・グローバルの専門家チーム
- ・ レポート先：Operations Manager

---

## Required Skills

### 必須要件

- ・ 食品製造業での実務経験（3年以上）
- ・ 衛生管理・清掃プロトコルの実務経験
- ・ GMP、HACCP等の食品安全基準の理解
- ・ チームでの業務経験・調整力
- ・ 日本語：ネイティブレベル
- ・ 英語：ビジネスレベル（読み書き・会話）

### 歓迎要件

- ・ 化学／化学工学／食品工学／食品技術系の学位
- ・ 内部監査（GFSI等）の経験
- ・ 継続的改善（CI）手法の活用経験
- ・ 製造現場でのマネジメント経験

### 求める人物像

- 食品安全・品質への高い意識をお持ちの方
- 現場改善を主体的に推進できる方
- チームを巻き込みながら成果を出せるリーダー
- 変化の多い環境でも冷静に判断・対応できる方
- グローバル環境での協働に前向きな方

---

## Company Description