



【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 卫生管理・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

- 卫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：ネイティブルベル
- 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