

DISGRIFIAD SWYDD A GWYBODAETH BELLACH

- Teitl y Swydd:** Technegydd Rheoli Ansawdd (Swyddog Cyswllt Trosglwyddo Gwybodaeth) (tan ddiwedd mis Mawrth 2023)
- Adran:** Grŵp Llandrillo Menai – Y Ganolfan Technoleg Bwyd
- Lleoliad:** Mona Island Dairy, Parc Diwydiannol, Gwalchmai, Caergybi, LL65 4RJ
- Cyflwg:** Pwynt Sefydlog: £23,000 y flwyddyn
- Oriau gwaith** 40 awr yr wythnos (Yn nodweddiadol 08:00 - 16:00/Llun-Gwener) (2 x egwyl coffi 15 munud â thâl, 1 x egwyl cinio 30 munud di-dâl)
- Gwyliau blyneddol:** 28 diwrnod yn cynnwys Gwyliau Banc (Nid yw gwyliau banc yn cael eu rhoi'n awtomatig - yn dibynnu ar faint o staff sydd ar gael)

Yn atebol i: Goruchwyliwr Academaidd a Goruchwyliwr Diwydiannol Priodol

GWYBODAETH BELLACH:

Ar y cyd ag Arloesi Bwyd Cymru, mae gan Ganolfan Technoleg Bwyd Grŵp Llandrillo Menai gyfleoedd llawn amser a rhan-amser i Swyddogion Cyswllt Trosglwyddo Gwybodaeth i weithio am gyfnodau penodol mewn cwmnïau bach a chanolig yn y sector cynhyrchu bwyd yng Nghymru.

Bydd y Swyddog Cyswllt yn gweithio gyda Goruchwyliwr Diwydiannol mewn sefydliadau partneriaid, gan gefnogi prosiectau mewn amrywiaeth o feysydd yn y sector. Mae'r prosiect hwn yn gyfle i weithio mewn partneriaeth â **Mona Island Dairy** a'r **Ganolfan Technoleg Bwyd**.

Erbyn hyn, mae Mona Island Dairy wedi creu un o'r gweithfeydd prosesu caws mwyaf diweddar ac ecogyfeillgar yn Ewrop, ym Mharc Diwydiannol Mona, Ynys Môn.

Pan fydd y sylfaenwyr wedi cwblhau'r uned cynhyrchu caws werth £15 miliwn a dechrau cynhyrchu yn ystod hydref 2021, bydd gan yr uned gapasiti cychwynnol o 22

miliwn litr o laeth y flwyddyn a fydd wedyn yn cael ei droi'n wahanol o gawsiau Cymreig o'r radd flaenaf. Dechreuwyd y prosiect yn 2018 ac mae'r gwaith o adeiladu'r ffatri bron â'i gwblhau. Bydd y comisiynu'n dechrau yn ystod haf 2021 a bydd y gwaith masnachol yn dechrau yn yr hydref.

Mae'r Ganolfan Technoleg Bwyd yn cynnig cefnogaeth dechnegol, gwasanaethau datblygu cynnyrch newydd a hyfforddiant i'r diwydiant bwyd. <http://www.foodtech-llangefni.co.uk/>

Nod y prosiect yw:

Cynorthwyo i ddatblygu'r System Rheoli Ansawdd er mwyn gwella prosesau a gweithdrefnau ar lawr y ffatri ac o ran dogfennaeth, gan arwain at achrediad – BRC START i ddechrau, gan arwain at BRC V8 ar y safle. Mae'r swydd hon yn cael ei rhannu: 50% yn y ffatri a 50% yn y swyddfa.

Bydd y prosiect yn golygu creu dadansoddiad o'r bylchau yn erbyn y safon BRC V8 newydd. Bydd hyn yn golygu creu amrywiaeth o fformatau archwilio i gau'r bylchau hyn gyda'r nod o gael y safle i gydymffurfio'n llawn â'r safon ac yn barod i'w hachredu. Bydd hyn yn cael i wneud gyda chymorth, ac ar y cyd â'r Rheolwr Technegol cyfredol. Bydd y swydd yn cynnwys nifer o ddyletswyddau technegol a fydd yn helpu i sicrhau bod y safle'n cydymffurfio â gofynion diogelwch bwyd, ansawdd a deddfwriaeth ac yn helpu i ysgogi gwelliannau mewn ansawdd, cysondeb ac effeithlonrwydd ar draws y broses weithgynhyrchu.

Bydd yr ymgeisydd llwyddiannus yn cael ei gefnogi a'i hyfforddi yn y swydd fel rhan o raglen Helix i Swyddogion Cyswllt. Fe'i lleolir yn bennaf ar Barc Diwydiannol Mona, Ynys Môn.

SWYDD DDISGRIFIAD

Y Prif Ddyletswyddau a'r Cyfrifoldebau:

- Dadansoddi arferion diwydiannol presennol safleoedd y partner diwydiannol a rhoi ymyriadau ar waith i wella gweithrediadau'r busnes.
- Nodi'r camau sydd eu hangen i sefydlu gwelliannau ar safle'r partner diwydiannol a rheoli'r broses o weithredu newidiadau yn unol ag arferion rheoli da, deddfwriaeth berthnasol a chyfarwyddiadau technegol y diwydiant.
- Rhoi systemau ar waith yn effeithiol drwy gyfrwng amrywiaeth o ddulliau, gan ddefnyddio dull trefnus a chadw at amserlen y cytunwyd arni'n unol ag amcanion y busnes.
- Gweithredu a rheoli'r weithdrefn gwynion, yn cynnwys cysylltu â chwsmeriaid ac ymchwilio i'r materion
- Cynorthwyo i ennill achrediad BRCGS START! Marchnadoedd Byd-eang - Diogelwch Bwyd CANOLRADDOL a gweithio tuag at a helpu i gyrraedd Safon Byd-eang BRCGS - Diogelwch Bwyd Fersiwn 8.
- Gwerthuso'r prosiect yn ffurfiol a pharatoi adroddiad.

Y Dyletswyddau a'r Cyfrifoldebau Penodol, yn cynnwys cynorthwyo gyda'r isod

- Cynnal gwiriadau ansawdd ar-lein (e.e. gwiriadau labelu) yn ôl yr angen
- Gweithredu system HACCP a monitro CCPs yn y ffatri drwy gyfrwng staff allweddol
- Gweithredu'r System Rheoli Ansawdd yn unol â gofynion y safonau achredu
- Archwilio'n fewnol arferion a phrosesau Gweithgynhyrchu Da, yn cynnwys amgylchedd y ffatri, cyfleusterau staff, gwedd allanol yr adeilad a'i wneuthuriad, ac archwiliadau o ansawdd y cynnyrch
- Cymeradwyo a monitro cyflenwyr a sicrhau bod y deunyddiau crai a'r gwaith papur a dderbynnir yn cadw at y manylebau
- Sicrhau bod gweithdrefnau olrhain yn cael eu dilyn yn y ffatri
- Cynnal gwiriadau olrhain cydbwysedd màs yn ôl ac ymlaen
- Gwiriadau gwydr a phlastig

- Rheoli a dilysu system alergenau, gan sicrhau bod y rhaglen o ragofynion yn cael ei dilyn
- Swabio amgylcheddol, ATP, swabio dwylo, casglu samplau yn unol â'r amserlen ac asesu'r canlyniadau mewn modd beirniadol
- Dilysu a chymeradwyo Safonau Hylendid
- Monitro achosion o ddiffyg cydymffurfio gan fynd at wraidd y broblem a rhoi camau unioni ar waith pan fo angen
- Cysylltu â'r adran Datblygu Cynnyrch Newydd (NPD) i sicrhau bod cynnyrch newydd yn cael ei gynnwys ym mesurau rheoli diogelwch bwyd a system ansawdd y safle, gyda'r bwriad o reoli'r broses NPD yn y pen draw.
- Gweithredu a rheoli'r weithdrefn gwyno, gan gysylltu â chwsmeriaid, ymchwilio i faterion sy'n codi, a mynd at wraidd y broblem pan fo angen.
- Cynorthwyo gydag archwiliadau trydydd parti a phan fydd cwsmeriaid yn ymweld
- Cynorthwyo i roi gweithdrefnau ar waith drwy hyfforddi staff y safle
- Coladu manylebau ac adolygu prosesau
- Cefnogi'r gwaith o gynnal hyfforddiant i asesu cymwyseddau
- Cefnogi'r gwaith o gydymffurfio â rheoliadau
- Edrych i'r dyfodol a pharatoi adroddiadau

Hysbysiad Safonol

Pwrpas y canllawiau hyn yw eich cynorthwyo i gyflawni eich contract. Mae Grŵp Llandrillo Menai'n sefydliad dynamig, felly mae'n bosibl y bydd angen gwneud newidiadau o bryd i'w gilydd. Gwneir unrhyw newidiadau mewn ymgynghoriad â deiliad y swydd. Nid yw'r Crynodeb o Ddyletswyddau a Chyfrifoldebau'n rhestr holl gynhwysfawr o'r tasgau y bydd gofyn eu cyflawni. Mae'n debyg y bydd angen cyflawni tasgau technegol ychwanegol ar gais y rheolwr llinell.

Derbynnir y bydd gan aelodau unigol o staff sgiliau a gwybodaeth arbenigol sy'n berthnasol i'w swydd. Yn ogystal, mae Grŵp Llandrillo Menai'n disgwyl i staff ymddwyn yn broffesiynol ac yn gwrtais bob amser a rhoi sylw neilltuol i'w cyfrifoldebau o dan bolisiau a gweithdrefnau Grŵp Llandrillo Menai ynghylch Cydraddoldeb, Cyllid, yr Amgylchedd, Cynaliadwyedd, Adnoddau Dynol ac Iechyd a Diogelwch.

MANYLEB DEILIAD Y SWYDD

TECHNEGYDD RHEOLI ANSAWDD (tan ddiwedd mis Mawrth 2023)

1. Cymwysterau (Hanfodol):

HNC/D neu uwch

NEU

Profiad o fod yn oruchwyliwr yn y diwydiant bwyd ym maes sicrhau ansawdd, datblygu cynnyrch newydd, neu gynhyrchu.

Cymwysterau (Dymunol):

BSc (Anrhydedd) mewn pwnc gwyddonol neu gymhwyster cyfatebol

Trwydded yrru neu fynediad at gludiant

2. Gwybodaeth (Hanfodol):

Gwybodaeth benodol sy'n berthnasol i themâu'r Prosiect (e.e. diogelwch bwyd/microbioleg, systemau technolegol, datblygu cynnyrch newydd ac ati)

Gwybodaeth (Dymunol):

Dealltwriaeth o ofynion statudol a'u heffaith ar yr amgylchedd gwaith.

3. Sgiliau a Galluoedd yn gysylltiedig â'r swydd (Hanfodol):

Hyddysg mewn cyfrifiadura, yn cynnwys chwilio am wybodaeth a chreu taenlenni a chronfeydd data

Sgiliau a Galluoedd yn gysylltiedig â'r swydd (Dymunol):

Sgiliau rhyngpersonol o ymwneud ag amrywiaeth o weithwyr proffesiynol a chleientiaid ym maes cynhyrchu bwyd mewn amgylchedd amlddiwylliannol.

4. Profiad cyflogedig neu ddi-dâl (Hanfodol):

Rhaid wrth brofiad perthnasol o ddiwydiant os nad yw'r gofynion addysgol / cymwysterau'n cael eu bodloni'n llawn. Gall y profiad gynnwys profiad o'r sector neu brofiad o ddiwydiannau sy'n ymwneud â bwyd.

Profiad cyflogedig neu ddi-dâl (Dymunol):

Cyf y swydd / Post Ref: BD/217/21

Profiad o waith diwydiannol yn y diwydiant bwyd.

5. Gofynion eraill (Hanfodol):

Uchelgais amlwg i ddatblygu gyrfa fel rheolwr yn y diwydiant bwyd.

Trefnus a diwyd, gyda'r gallu i sicrhau bod tasgau yn cael eu cwblhau'n amserol

Gallu i feithrin perthynas waith â sefydliadau a phartneriaid busnes.

Parodrwydd i ymgymryd â hyfforddiant/datblygiad pellach sy'n berthnasol i nodau ac amcanion y prosiect.

Brwdfrydedd a gallu i weithio o'ch pen a'ch pastwn eich hun.

Gwerthfawrogiad o bwysigrwydd cyfrinachedd.

Gallu a pharodrwydd i deithio i holl safleoedd Grŵp Llandrillo Menai ac i leoliadau eraill.

Parodrwydd i weithio fel rhan o dîm, yn cynnwys ar-lein pan fo angen er mwyn gwirio prosesau a gweithdrefnau

Gofynion Eraill (Dymunol):

Y gallu i feddwl yn greadigol a rhoi syniadau ar waith

JOB DESCRIPTION AND FURTHER INFORMATION

Job Title:	Quality Management Technician (until end March 2023) (Knowledge Transfer Affiliate)
Department:	Grŵp Llandrillo Menai – Food Technology Centre
Location:	Mona Island Dairy, Mona Industrial Park, Gwalchmai, Holyhead, LL65 4RJ
Salary:	Set Point: £23,000 per annum
Hours of Work:	40 hours per week (Typically 08:00 – 16:00 / Mon - Friday) (2 x 15 minute coffee breaks-paid, 1 x 30 minute lunch break- unpaid)
Annual Leave:	28 days including Bank holidays (Bank holidays are not automatically granted – subject to level of cover)
Responsible to:	Appropriate Academic Supervisor and Industrial Supervisor

FURTHER INFORMATION:

The Grŵp Llandrillo Menai Food Technology Centre, in collaboration with Food Innovation Wales, has a series of fixed-term full-time and part-time positions for Knowledge Exchange Affiliates to work within Small to Medium Enterprise (SME) companies in the food manufacturing sector in Wales.

The Affiliate will work with Industrial Supervisors in approved partner organisations to support projects in a range of areas within this sector of the Welsh economy. This project provides an opportunity to work in partnership with **Mona Island Dairy**, and the **Food Technology Centre**.

Mona Island Dairy has now created one of Europe's most up-to-date and environmentally friendly cheese **production** plants, based at Mona Industrial Park, Anglesey.

When the founders have completed the £15 million cheese production unit and commence production in Autumn 2021, the plant will have an initial capacity of 22

million litres of milk per year, which will be converted into a range of premium Welsh cheeses. The project was started in 2018 and the factory build is nearing completion. Commissioning will start in Summer 2021 and commercial operation will start in the autumn.

The Food Technology Centre offers technical support, NPD services and training to the food industry. <http://www.foodtech-llangefni.co.uk/>

The aim of the project is:

To assist in the development the Quality Management System to improve processes and procedures both on the factory floor and in terms of documentation, leading to implementation of accreditation initially BRC START and leading to BRC V8 at the site. This role is 50% factory-based and 50% office-based.

The project will involve creating a gap analysis against the new BRC standard V8. This will include a variety of audit formats to assist with closing gaps in the system with the aim of becoming fully compliant and accredited. This will be done with the assistance of, and in conjunction with the current Technical Manager. The role will involve a number of technical duties which will help design and implement the site's compliance against food safety, quality and legislative parameters and help drive improvements in quality, consistency and efficiency across the manufacturing process.

The successful applicant will receive support and training as part of this HELIX Affiliate programme, largely based at the production site at Mona Industrial Park, Anglesey, North Wales.

JOB DESCRIPTION

Principal Duties and Responsibilities:

- To analyse existing industry practices within the Industrial partners' premises and implement interventions that aim to improve business operations.
- Identify the steps needed to embed improvements within the industrial partner's premises and manage the implementation of changes in accordance with good management practice and in compliance with relevant legislation and industry technical instructions.
- To efficiently implement Food Safety and Quality Management Systems via a variety of methods, using a structured approach and to an agreed timetable in line with business objectives.
- To support the attainment of accreditation to BRCGS START! Global Markets – Food Safety INTERMEDIATE and work towards and support the attainment of BRCGS Global standard –Food Safety Version 8.
- Undertake a formal evaluation of the project and report.

Specific Duties and Responsibilities include the support of the following:

- On-line quality checks (e.g. labelling checks) in production as required
- Implementation of the HACCP system and monitoring of CCPs within the factory via critical staff
- Implementation of the Quality Management System in line with accreditation standard requirements
- Internal auditing of Good Manufacturing Practice & processes, to include factory environment, staff facilities, exterior & fabrication of the building, and product quality audits
- Supplier approval and monitoring and ensure intake raw materials and paperwork adhere to specifications
- Ensuring traceability procedures are followed within the factory
- Carrying out forward and backward mass balance traceability checks

Cyf y swydd / Post Ref: BD/217/21

- Glass and plastics checks
- Allergen control and verification, ensuring the pre-requisite programme is followed
- Environmental swabbing, ATP, Hand Swabbing, sample collection as per the schedule and critical assessment of results
- Hygiene Standards verification and sign off
- Monitoring non-conformance and implementation of corrective actions and root cause analysis when required
- Liaise with the NPD process to ensure that new products are integrated into the site food safety controls and quality system, with a view to eventually managing the NPD process
- Implement and manage the complaints procedure, including customer liaison and investigation of the issues including root cause analysis where applicable.
- Assist with third party audits and customer visits
- Assist with implementing procedures through training of site personnel
- Specification collation and review process
- Training competency assessments
- Support regulatory compliance
- Horizon scanning and reporting

Standard Notification

These guidelines are provided to assist you in the performance of your contract. Grŵp Llandrillo Menai is a dynamic organisation; therefore, changes may be required from time to time. Any changes will be made in consultation with the post-holder. The Summary of Duties and Responsibilities is not intended to be an exhaustive list of tasks performed. Other associated technical tasks are likely to be performed as directed by the line manager.

It is accepted that individual staff will have a specialist skills and knowledge base in relation to the role they have been appointed to. In addition to this, Grŵp Llandrillo Menai expects that all staff will conduct themselves in a professional and courteous manner at all times and have particular regard for their responsibilities under Grŵp Llandrillo Menai's Equalities, Financial, Environmental and Sustainability, Human Resources and Health and Safety policies and procedures.

PERSON SPECIFICATION
QUALITY MANAGEMENT TECHNICIAN (until end March 2023)

1. Qualifications (Essential):

HNC / D or above

OR

Experience at a supervisory level within the food industry within quality assurance, new product development, or production.

Qualifications (Desirable):

BSc (Hons) in any science subject or equivalent

A driving licence or access to transport

2. Knowledge (Essential):

Project specific knowledge relating to themes within the Scheme (e.g. food safety/microbiology, technical systems, new product development etc.)

Knowledge (Desirable):

Understanding of statutory requirements and their impact upon the working environment.

3. Skills and Abilities relating to role (Essential):

Computer literate, including, information searching, databases and spreadsheets.

Skills and Abilities relating to role (Desirable):

Interpersonal skills to relate to a variety of professionals, clients and food manufacturing personnel in a multi-cultural environment.

4. Experience paid / unpaid (Essential):

Relevant industrial experience is essential if the education / qualification specifications are not fully met. Experience may include sector specific or exposure to food or food related industries.

Experience paid / unpaid (Desirable):

Industrial work experience in the food industry

5. Other Requirements (Essential):

Demonstrable ambition to develop a management career in the food industry.

Organised and diligent, with the ability to follow-up tasks to ensure timely completion.

Ability to develop working relationships with organisations and business partners.

Willingness to undertake further training/development specific to the project goals and objectives.

Self-motivation, enthusiasm and ability to work under own initiative.

Appreciation of the importance of confidentiality.

Ability and willingness to travel to multiple sites, Grŵp Llandrillo Menai and other locations.

Willingness to work as part of a team, including on the line when necessary in order to verify processes and procedures.

Other Requirements (Desirable):

Creative thinker, able to put ideas into practice.