



## SWYDD DDISGRIFIAD A GWYBODAETH YCHWANEGOL

- Teitl y Swydd:** **Technegydd Rheoli Ansawdd (Cytundeb 2 flynedd)**  
**(Swyddog Trosglwyddo Gwybodaeth Cyswllt)**
- Adran:** **Grŵp Llandrillo Menai - Canolfan Technoleg Bwyd**
- Lleoliad:** **Traditional Welsh Sausage Co. Ltd, Uned 1,**  
**Parc Busnes Crwst, Ffordd Sam Pari, Conwy LL32 8HH.**  
**(Safle Conwy'n bennaf, ond bydd angen bod ar safle Bangor**  
**ar adegau)**
- Cyflog:** **Pwynt Gosod: £23,000 y flwyddyn**
- Oriau gwaith:** **39 awr yr wythnos, ( Yn arferol 08:00 – 16:30 / Dydd Llun -**  
**Gwener)**
- Gwyliau Blyneddol:** **28 diwrnod, yn cynnwys Gwyliau Banc. (Nid yw Gwyliau Banc**  
**yn cael eu rhoi'n awtomatig – ddibynnol ar faint o staff sydd**  
**ar gael).**
- Yn atebol i:** **Goruchwyliwr Academaidd a Goruchwyliwr Diwydiannol**  
**Priodol**

## GWYBODAETH YCHWANEGOL

Ar y cyd ag Arloesi Bwyd Cymru, mae gan Ganolfan Technoleg Bwyd Grŵp Llandrillo Menai gyfleoedd llawn a rhan-amser i Swyddogion Trosglwyddo Gwybodaeth Cyswllt 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 partner i gefnogi prosiectau mewn amrywiaeth o feysydd yn y sector. Mae'r prosiect hwn yn cynnig cyfle i weithio mewn partneriaeth â'r Traditional Welsh Sausage Company a'r Ganolfan Technoleg Bwyd.



Mae'r Traditional Welsh Sausage Company yn is-gwmni i Edwards of Conwy Ltd. sy'n cynhyrchu a gwerthu cynnyrch cig o ansawdd uchel.

<https://www.edwardsofconwy.co.uk/en/about-us>

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 roi BRC V8 ar waith yn nau safle'r TWSC (Conwy a Bangor). Bydd y prosiect yn golygu creu dadansoddiad o'r bylchau yn erbyn y safon BRC V8 newydd ar bob safle. Bydd hyn yn golygu creu amrywiaeth o fformatau archwilio i gau'r bylchau hyn er mwyn sicrhau bod y ddau safle'n cydymffurfio'n llawn â'r safon ac yn barod i'w hachredu.

Bydd hyn yn cael i wneud ar y cyd a chyda chymorth/cefnogaeth gan Reolwr Technegol y busnes. Bydd y swydd yn cynnwys nifer o ddyletswyddau technegol a fydd yn helpu i sicrhau bod y safle(oedd) yn cydymffurfio â gofynion diogelwch bwyd, ansawdd a deddfwriaeth ac yn ysgogi gwelliannau technegol yn erbyn dangosyddion perfformiad allweddol.

Bydd yr ymgeisydd llwyddiannus yn cael ei gefnogi a'i hyfforddi yn y swydd. Cefnogir y swydd am 24 mis gan raglen Helix i Swyddogion Cyswllt ac fe'i lleolir yn bennaf yn safleoedd y Traditional Welsh Sausage Co. Ltd yng Nghonwy a Bangor, Gogledd Cymru.

### **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.
- Cyfathrebu a chyflwyno gwybodaeth effeithiol am y camau sydd eu hangen i sefydlu gwelliannau ar safle'r partner diwydiannol 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.



## HELIX

- Datblygu a darparu rhaglen i sefydlu egwyddorion y dulliau newydd a fabwysiedir.
- Adolygu'r broses datblygu cynnyrch newydd, edrych ar y farchnad gyfredol a chreu cysyniadau am gynnyrch newydd i'w cynhyrchu'n fasnachol.
- Cynnal gwerthusiad ffurfiol o'r prosiect.

### Y Dyletswyddau a'r Cyfrifoldebau Penodol

- Gweithredu'r system HACCP
- Gweithredu'r System Rheoli Ansawdd
- Archwilio arferion a phrosesau Gweithgynhyrchu Da, i gynnwys amgylchedd y ffatri, cyfleusterau staff, gwedd allanol yr adeilad a'i wneuthuriad, ac archwilio ansawdd y cynnyrch
- Sicrhau bod y deunyddiau crai a'r gwaith papur yn cadw at y manylebau
- Sicrhau bod tarddiad y deunyddiau yn ateb y gofynion
- Sicrhau bod gweithdrefnau olrhain yn cael eu dilyn yn y ffatri
- Cynnal gwiriadau olrhain yn ôl ac ymlaen, a mas cytbwys
- Gwiriadau gwyrdr a phlastigau
- Rheoli a dilysu alergenau, gan sicrhau bod y rhaglen o ragofynion yn cael ei dilyn
- Rheoli rhywogaethau, gan sicrhau nad oes traws-halogiad yn digwydd wrth gynhyrchu cynnyrch o rywogaethau gwahanol
- Swabio amgylcheddol, ATP, swabio dwylo, casglu samplau yn unol â'r amserlen
- Dilysu Safonau Hylendid a'u llofnodi
- Gwirio Manylebau Pecynnau (wrth iddynt gyrraedd ac yn ystod y broses gynhyrchu), yn ôl y galw
- Rhoi camau cywiro ar waith yn ôl y galw
- Monitro'r CCP's yn y ffatri
- Cynnal paneli blasu yn erbyn safonau ansawdd a gofnodwyd o ystod y cynnyrch
- Cysylltu â'r broses datblygu cynnyrch newydd i sicrhau bod cynnyrch newydd yn cael eu hintegreiddio i reolau diogelwch bwyd a system ansawdd y safle.
- Cynorthwyo gydag archwiliadau trydydd parti ac ymweliadau gan gwsmeriaid
- Hyfforddi personél ar y safle
- Archwilio Mewnol
- Creu a gweithredu Cynllun Sicrhau Ansawdd



- Coladu manylebau ac adolygu prosesau
- Cymeradwyo a monitro cyflenwyr

### 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 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 fydd eu hangen. 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 bolisiâu a gweithdrefnau Grŵp Llandrillo Menai ynghylch Cydraddoldeb, Cyllid, yr Amgylchedd, Cynaliadwyedd, Adnoddau Dynol ac Iechyd a Diogelwch.



## MANYLEB DEILIAD Y SWYDD

### TEHNEGydd RHEOLI ANSAWDD (CYTUNDEB 2 FLYNEDD)

#### **Cymwysterau (Hanfodol):**

HNC/D neu uwch

Neu

Profiad ar lefel oruchwyliol yn y diwydiant bwyd ym maes sicrhau ansawdd, datblygu cynnyrch newydd, neu gynhyrchu.

#### **Cymwysterau (Dymunol):**

BSc (Anrhydedd) neu uwch mewn pwnc gwyddonol perthnasol (e.e. gwyddor bwyd, microbioleg ac ati)

#### **Trwydded yrru neu fynediad i gludiant**

#### **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.

#### **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 ym maes cynhyrchu bwyd mewn amgylchedd amlddiwylliannol.

#### **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):**

Profiad o waith diwydiannol yn y diwydiant bwyd.

**Gofynion eraill (Hanfodol):**

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

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.

**Gofynion Eraill (Dymunol):**

Y gallu i feddwl yn greadigol a rhoi syniadau ar waith

Y gallu i gyfathrebu yn y Gymraeg



## JOB DESCRIPTION AND FURTHER INFORMATION

<b>Job Title:</b>	<b>Quality Management Technician (2 year contract) (Knowledge Transfer Affiliate)</b>
<b>Department:</b>	<b>Grwp Llandrillo Menai – Food Technology Centre</b>
<b>Location:</b>	<b>Traditional Welsh sausage Co. Ltd, Unit 1, Crwst Business Park, Ffordd Sam Pari, Conwy LL32 8HH. (Mostly Conwy site and occasionally at Bangor site).</b>
<b>Salary:</b>	<b>Set Point: £23,000 per annum</b>
<b>Hours of Work</b>	<b>39 hours per week (Typically 08:00 – 16:30 / Mon - Friday)</b>
<b>Annual Leave:</b>	<b>28 days including Bank holidays (Bank holidays are not automatically granted – subject to level of cover)</b>
<b>Responsible to:</b>	<b>Appropriate Academic Supervisor and Industrial Supervisor</b>

### FURTHER INFORMATION :

The Grwp 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 organizations 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 Traditional Welsh Sausage Company and the Food Technology Centre.

Traditional Welsh Sausage Company is a subsidiary of Edwards of Conwy Ltd. which is an award winning manufacturer and retailer of high quality and innovative meat product. <https://www.edwardsofconwy.co.uk/en/about-us>

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:**

To assist in the implementation of BRC V8 at both TWSC sites (Conwy and Bangor). The project will involve creating a gap analysis against the new BRC standard V8 for each site. This will include a variety of audit formats to assist with closing those gaps in the system with the aim of getting both sites fully compliant and accredited. This will be done with the assistance/ support of, and in conjunction with the business Technical Manager. The role will involve a number of technical duties which will help maintain the site(s) compliance against food safety, quality and legislative parameters and help drive improvements against a suite of technical KPI's.

The successful applicant will receive support and training as part of this 24-month HELIX Affiliate programme, largely based at Traditional Welsh sausage Co. Ltd sites in Conwy and Bangor, 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.
- To effectively communicate and report on steps needed to embed improvements within the industrial partners' premises in accordance with good management practice and in compliance with relevant legislation and industry technical instructions.
- To efficiently implement systems via a variety of methods, using a structured approach and to an agreed timetable in line with business objectives.
- Develop and deliver a programme to embed the principles of the new methodologies to be adopted.
- To review the NPD process, look at the current market and create new product concepts ready for commercial production.
- Undertake a formal evaluation of the project.





## Specific Duties and Responsibilities

- Implementation of the HACCP system
- Implementation of the Quality Management System
- Auditing of Good Manufacturing Practice & processes, to include factory environment, staff facilities, exterior & fabrication of the building, and product quality audits
- To ensure intake raw materials and paperwork adhere to specifications
- To ensure that provenance of materials is as required
- Ensuring traceability procedures are followed within the factory
- Carrying out forward and backward, & mass balance traceability checks
- Glass and plastics checks
- Allergen control and verification, ensuring the pre-requisite programme is followed
- Species control, ensuring that cross contamination does not occur when producing products with different species
- Environmental swabbing, ATP, Hand Swabbing, sample collection as per the schedule
- Hygiene Standards verification and sign off
- Packaging Specification checks (On delivery and in production), when required
- Implementation of corrective action when required
- Monitoring of CCP's within the factory
- Carrying out taste panels V's documented quality standards of the product range
- Liaise with the NPD process to ensure that new products are integrated into the site food safety controls and quality system.
- Assist with third party audits and customer visits
- Training of site personnel
- Internal Auditing
- QAS compilation and implementation
- Specification collation and review process
- Supplier approval and monitoring



## Standard Notification

These guidelines are provided to assist you in the performance of your contract. Grwp 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, Grwp 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 Grwp Llandrillo Menai's Equalities, Financial, Environmental and Sustainability, Human Resources and Health and Safety policies and procedures.



## PERSON SPECIFICATION

### QUALITY MANAGEMENT TECHNICIAN (2 YEAR CONTRACT)

#### 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) or above in a relevant science subject (e.g. food science, microbiology etc.)

#### A driving licence or access to transport

#### 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.

#### 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 and food manufacturing personnel in a multi-cultural environment.

#### 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.

**Other Requirements (Essential):**

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

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, Grwp Llandrillo Menai and other locations.

**Other Requirements (Desirable):**

Creative thinker, able to put ideas into practice

The ability to communicate through the medium of Welsh.



Arloesi Bwyd  
Cymru  
Food Innovation  
Wales



HELIX

