



PHẠM VĂN THANH



Ngày sinh: 24/05/1987



Điện thoại liên lạc: 0366 302 306



Email: thanhpham2405@gmail.com



82 Lê Thị Hồng, P.17, Quận Gò Vấp, TP.HCM

Profile

- Tốt nghiệp Trường Đại học Công Nghiệp TP HCM, chuyên ngành Công Nghệ Sinh Học -Thực Phẩm.
- 11 năm kinh nghiệm xây dựng và quản lý team QA/QC tại các công ty lớn về F&B, chuỗi cung ứng: Siêu thị METRO, Pharmacy, V.Food, Bibica.
- Kiến thức chuyên môn sâu về hệ thống chất lượng ISO 9001: 2008/ HACCP, và kinh nghiệm xây dựng quy trình/quy định trong hệ thống quản lý hàng hóa, quy định về chất lượng Nonfood và Food, VSATTP, Dược phẩm.
- Trực tiếp quản lý dự án thiết lập hệ thống ISO 22000: 2018 cho hệ thống Siêu thị Metro Việt Nam.
- Ứng biến, xử lý nhanh cho các hoạt động đánh giá tuân thủ pháp luật về ATTP của các cơ quan ban ngành. Có quan hệ rộng với các cơ quan Ban Quản lý ATTP, Chi cục thú y, Chi cục BVTV, Sở Y tế, Sở Công Thương...
- Khả năng tiếp cận, xử lý vấn đề nhanh, cụ thể: Được lên làm Trưởng nhóm QC tại Công ty Bibica sau 4 tháng làm việc, cũng như được đề cử lên quản lý vận hành toàn nhà máy kiêm nhiệm giám sát chất lượng trong và ngoài sau 1 năm làm việc tại V.FOOD (công ty Thực Phẩm Vĩnh Thành Đạt).
- Trung thực, đáng tin cậy, có trách nhiệm và cam kết hoàn thành xuất sắc công việc, luôn hết mình vì mục tiêu chung
- Là một nhân viên luôn tuân thủ chặt chẽ nguyên tắc làm việc và nỗ lực tối đa trong việc hoàn thành nhiệm vụ đúng thời gian.
- Là người có tính tổ chức cao, biết cống hiến và nghiêm túc trong công việc

Lịch sử công tác

- CTY CỔ PHẦN DƯỢC PHẨM PHARMACITY (11/2019 - hiện nay):** QAQC Manager (chịu trách nhiệm Quản lý QA/QC và đánh giá giám sát chuỗi Cửa hàng; Inventory – Team kiểm kê hàng hóa)
- CTY TNHH METRO CASH & CARRY (VIỆT NAM) (5 năm):** QA Supervisor (chịu trách nhiệm tại chi nhánh An Phú, hỗ trợ Giám đốc Chất lượng đào tạo phát triển team QA toàn quốc)
- CTY CỔ PHẦN THỰC PHẨM V.FOOD (3.5 năm):** Quản đốc vận hành sản xuất và Quản lý Chất lượng cho toàn nhà máy
- CTY CỔ PHẦN BIBICA MIỀN ĐÔNG (6 tháng):** Chuyên viên kiểm soát chất lượng

Các dự án trọng điểm

- Trực tiếp quản lý và điều hành các dự án xây dựng hệ thống chứng nhận: ISO 22000 cho Metro (6 tháng); ISO 9001 & HACCP cho V.FOOD (6 tháng).
- Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc bằng QR CODE cho các ngành hàng tươi sống đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN theo yêu cầu của luật định đảm bảo sản phẩm được truy xuất từ trang trại đến bàn ăn khi đến tay khách hàng.
- Thử nghiệm và thiết lập “Hạn sử dụng”: Cho các sản phẩm sơ chế: Rau, cá (đặc biệt Cá ngừ đại Dương), thịt, bánh tươi
- Xây dựng checklist và đánh giá lựa chọn chuỗi cung ứng Thịt heo VietGAP cho hệ thống siêu thị METRO
- Xây dựng quy trình và thủ tục cho dịch vụ ăn uống để xin Cấp giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho dịch vụ ăn uống tại hệ thống siêu thị METRO
- Build team QAQC và triển khai hệ thống đánh giá, giám sát chất lượng cho chuỗi Nhà thuốc tại Pharmacy
- Build team Inventory và triển khai hệ thống kiểm soát hàng hóa cho chuỗi Nhà thuốc và Kho tổng tại Pharmacy

TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN

* Tốt nghiệp Đại học Công Nghiệp TP HCM chuyên ngành Công Nghệ Sinh Học (2005 -2009)

* Chứng chỉ :

- Đánh giá viên hệ thống chất lượng ISO 9001:2008/ HACCP – QUATEST 3 03/2011
- Đảm bảo an toàn và vệ sinh thực phẩm - USA Poultry & Egg Export Council 05/2019
- Kỹ thuật hoàn nguyên, bảo quản, kiểm soát và sử dụng chủng vi sinh vật – CASE 05/2019

- Kỹ năng chăm sóc khách hàng, An toàn vệ sinh thực phẩm – **LOTTE & HUI** 08/2019
- Đánh giá viên hệ thống chất lượng ISO 22000:2018 – **SIS CERT & QUACERT** 10/2019

* **Ngoài ra:** Đã tham gia nhiều chứng chỉ Quản lý ngành hàng tại hệ thống Siêu thị METRO như:

- Nhận biết những yếu tố có thể ảnh hưởng đến doanh thu, giá thành và lợi nhuận, giám sát sự thay đổi giá cả đáp ứng yêu cầu của khách hàng
- Kiểm soát hàng tồn kho và mức độ hao hụt, tái đặt hàng kiểm soát vòng quay tồn kho
- Kỹ thuật trưng bày hàng hóa
- Đảm bảo môi trường làm việc an toàn để giảm thiểu những rủi ro

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

QAQC MANAGER

CTY CỔ PHẦN DƯỢC PHẨM PHARMACITY (11/2019 – hiện nay)

R&R

1/ Quản lý Chất lượng QA

- Quản lý và điều hành hoạt động Team QA/QC toàn quốc và giám sát chất lượng chuỗi cửa hàng toàn quốc.
- Xây dựng mục tiêu, kế hoạch hành động hàng năm của Team QA/QC theo định hướng chiến lược công ty.
- Phân công công việc, triển khai mục tiêu, kế hoạch đến từng từng nhân viên và kiểm soát thực hiện.
- Đề xuất kế hoạch đào tạo về kiểm soát tiêu chuẩn chất lượng cho nhân viên, triển khai và theo dõi việc thực hiện các chương trình cải tiến nhằm nâng cao hệ thống quản lý chất lượng;
- Xây dựng cấu trúc tổ chức khối/phòng, mô tả công việc và ngân sách hoạt động đảm bảo thực hiện mục tiêu/chiến lược công ty; đảm bảo thực hiện rà soát định kỳ hoặc khi có nhu cầu phát sinh;
- Thiết lập và thống nhất mục tiêu công việc (KPIs) của phòng ban và cá nhân với cấp quản lý trực tiếp, và đảm bảo hoàn thành mục tiêu được giao;
- Xây dựng và phát triển đội ngũ nhân viên, tổ chức phân công công việc, quản lý kết quả thực hiện; đánh giá năng lực nhân viên và có kế hoạch phát triển phù hợp nhu cầu công ty;
- Hướng dẫn quy trình, quy định, tiêu chuẩn của Công ty cho nhân viên và đảm bảo tính tuân thủ trong phạm vi quản lý; động viên, gắn kết nhân viên, xây dựng môi trường làm việc tích cực.

2/ Đảm bảo chất lượng chuỗi cửa hàng

- Kiểm tra, giám sát các quy trình đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng cửa hàng;
- Soạn thảo, ban hành hệ thống quy trình và tài liệu kiểm soát tiêu chuẩn chất lượng cửa hàng theo tiêu chuẩn GPP và theo dõi bổ sung, sửa đổi, cập nhật cho phù hợp;
- Lên kế hoạch và thực hiện các chương trình đánh giá tuân thủ chất lượng tại các cửa hàng; báo cáo định kỳ và báo cáo các sự cố phát sinh kịp thời đến Giám đốc Tuân thủ để có kế hoạch xử lý kịp thời; sắp xếp, lưu trữ hồ sơ, báo cáo và các tài liệu có liên quan;
- Tìm hiểu, phát hiện, ngăn chặn các lỗi phát sinh, các sai phạm trong kinh doanh.
- Tổ chức đào tạo kiến thức cho nhân viên khi phát hiện ra những sai sót về khâu dịch vụ bán hàng

3/ Kiểm kê hàng hóa

- Lập kế hoạch kiểm kê định kỳ hàng tháng, năm.
- Kiểm kê số lượng và tình trạng hàng hóa thực tế tại các hệ thống cửa hàng, kho tổng theo định kỳ và theo kế hoạch.
- Kiểm kê tài sản, hàng hóa, công cụ dụng cụ thực tế tồn tại các cửa hàng so với số lượng trên sổ sách.
- Xử lý số liệu kiểm kê ở cửa hàng, kho và tìm kiếm nguyên nhân sai lệch số liệu giữa hệ thống và thực tế (nếu có phát sinh).;
- Rà soát/ hậu kiểm kết quả kiểm kê định kỳ
- Dự báo rủi ro tiềm ẩn
- Báo cáo, phân tích dữ liệu sau kiểm kê

Thành tích

- Xây dựng tiêu chuẩn GPP Thực hành tốt quản lý nhà thuốc.
- Xây dựng tiêu chuẩn kiểm tra hàng hóa
- Xây dựng checklist đánh giá Cửa hàng và Chính sách chế tài về dịch vụ & QAQC qui định KPIs áp dụng thưởng phạt sau đánh giá
- Xây dựng cơ cấu tổ chức cho Team QAQC và Inventory theo đúng mục tiêu 2021 là 1000 cửa hàng/ toàn quốc.

- Xây dựng qui trình kiểm kê hàng hóa tại chuỗi cửa hàng và Kho tổng.
- Xây dựng chương trình khách hàng bí ẩn và chính sách thưởng phạt cho kết quả kiểm tra Chương trình khách hàng bí ẩn.

QA SUPERVISOR

CTY TNHH METRO CASH & CARRY VIỆT NAM (10.2014 – 11.2019)

R&R

- Lập mục tiêu và kế hoạch cho khu vực quản lý về công việc, ngân sách
- Kiểm tra và giám sát nhằm đảm bảo sự tuân thủ các quy trình VSATTP, chất lượng hàng hóa tại hệ thống.
- Kiểm soát và lưu trữ các giấy tờ liên quan tới ATTP, chất lượng hàng hóa.
- Kiểm tra chất lượng thực phẩm, hàng hóa: Nhập vào, trưng bày bán, lưu kho..
- Làm việc với các cơ quan chức năng: Ban QLATTP, Chi cục VSATTP, Chi cục thú y, Chi cục BVTV, SCT, SYT...
- Chịu trách nhiệm đảm bảo chất lượng sản phẩm tại METRO
- Làm việc với nhà cung cấp về chất lượng sản phẩm
- Giải quyết các vấn đề liên quan đến chất lượng của sản phẩm.
- Làm các xét nghiệm và các giấy tờ liên quan đến VSATTT tại Trung Tâm.
- Đánh giá lựa chọn nhà cung cấp, khảo sát ý kiến khách hàng, giải quyết khiếu nại khách hàng,..
- Tập huấn kiến thức ATVSTP và các quy định mới của cơ quan nhà nước ban hành cho nhân viên
- Theo dõi và đăng ký hiệu chuẩn thiết bị đo lường
- Hỗ trợ giải quyết khiếu nại khách hàng, visit khách hàng.

Thành tích

- Trực tiếp quản lý và điều hành thành công dự án xây dựng hệ thống chứng nhận: ISO 22000: 2018 trong vòng 6 tháng.
- Xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc cho các ngành hàng tươi sống đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn CHUỖI AN TOÀN THỰC PHẨM theo yêu cầu của luật định đảm bảo sản phẩm được truy xuất từ trang trại đến bàn ăn khi đến tay khách hàng trong vòng 6 tháng.
- Thử nghiệm và thiết lập “Hạn sử dụng”: Cho các sản phẩm sơ chế: Rau, cá (đặc biệt Cá ngừ đại Dương), thịt, bánh tươi
- Xây dựng checklist và đánh giá lựa chọn chuỗi cung ứng Thịt heo VietGAP cho hệ thống siêu thị METRO
- Xây dựng qui trình và thủ tục cho dịch vụ ăn uống để xin Cấp giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho dịch vụ ăn uống tại hệ thống siêu thị METRO

FACTORY OPERATION MANAGER

CTY CỔ PHẦN THỰC PHẨM V.FOOD (11.2010- 03.2014)

R&R

- Chịu trách nhiệm cho hoạt động sản xuất và quản lý chất lượng toàn nhà máy.
- Duy trì và cải tiến hệ thống ISO – HACCP, Xác định, xây dựng tiêu chuẩn chất lượng, kế hoạch thực hiện, duy trì, theo dõi và cải tiến hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm;
- Xây dựng văn hóa chất lượng cho toàn bộ nhân viên công ty;
- Giám sát, đo lường chất lượng nguyên vật liệu đầu vào, đầu ra sản phẩm từng công đoạn sản xuất và thành phẩm; đăng ký công bố chất lượng sản phẩm và kiểm tra hàng hóa theo quy định hiện hành của chính phủ, đảm bảo thành phẩm luôn đáp ứng tiêu chuẩn đã công bố, thỏa mãn yêu cầu của khách hàng;
- Chủ trì giải quyết khiếu nại khách hàng, đưa ra phương pháp cải tiến giảm thiểu hư hỏng, hao hụt; giám sát kiểm định trang thiết bị đo lường.
- Đảm bảo công tác An toàn lao động, Vệ sinh công nghiệp, đảm bảo ngăn ngừa hiệu quả các nguy cơ mất an toàn lao động có thể xảy ra.
- Hướng dẫn, giải quyết các vấn đề phát sinh về kỹ thuật trong quá trình gia công sản xuất và tham mưu, đề xuất với Giám đốc phương pháp thực hiện.
- Lập kế hoạch sản xuất và tổ chức công việc theo quy trình công nghệ, đơn đặt hàng, kế hoạch được giao.
- Cân đối năng lực sản xuất của nhà máy, chủ động đề xuất các giải pháp nâng cao hệ số khai thác, sử dụng máy móc và nguồn nhân lực của nhà máy.
- Lập kế hoạch sản xuất cho nhà máy căn cứ kế hoạch tổng thể theo yêu cầu.
- Triển khai kế hoạch sản xuất, tổ chức phân công, giao việc hàng ngày cho các tổ và nhân viên trong xưởng đảm bảo sử dụng tối ưu máy móc và nhân công.
- Rà soát, xác định nhu cầu số lượng và chất lượng nhân sự, đề xuất tuyển dụng.
- Đào tạo, huấn luyện và hướng dẫn nhân viên

Thành tích

- Trực tiếp quản lý và điều hành thành công dự án xây dựng hệ thống chứng nhận: ISO 9001: 2018/ HACCP trong vòng 6 tháng.
- Công ty đạt được danh hiệu “Hàng Việt Nam chất lượng cao”
- Xây dựng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm từ trang trại.