

## JOB DESCRIPTION

REF QSE : JD QUAL 110

DATE DE REVISION: 08/11/2021

INDICE DE REVISION: 00

### INTITULE DE LA FONCTION :

## Responsable qualité – Site de production

### OBJECTIF DE LA FONCTION :

Le Responsable qualité – Site de production a pour mission d’animer les aspects essentiels de la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire.

### TACHES ET RESPONSABILITES LIEES A LA FONCTION :

#### Pour la partie Assurance qualité

- Mettre en place, accompagner et suivre les procédures qualité en vue de maintenir les certifications nécessaires dans la ou les entités dont il a la charge.
  - Assurer le maintien des certifications détenues par l’entreprise (IFS/BRC).
  - Assurer la mise à jour du système qualité.
  - Assurer une veille réglementaire et proposer de nouvelles certifications qui pourraient intéresser l’entreprise.
  - Gérer, réaliser et mettre en œuvre le plan d’assurance qualité et vérifier son implémentation.
  - Être l’interlocuteur/coordonateur avec les auditeurs externes.
- Organiser des actions de sensibilisation du personnel au problème de la qualité.
  - Etablir le plan de formation et mets en place les outils nécessaires pour faire appliquer ce plan.
  - Suivre le personnel quant aux exigences du système qualité et aux procédures en vigueur.
- Animer des groupes de travail sur l’écriture des évolutions réglementaires, légales, normatives et technique.
  - Se documenter auprès des organismes adéquats concernant son domaine et assurer un suivi législatif des normes en vigueur en collaboration avec le Service R&D.
- Assurer la rédaction du système qualité et sa mise à jour.
  - Etablir les procédures de maintien et de suivi du système qualité, et ce à tous les niveaux de la production et du manuel Qualité (notamment d’après les audits internes, évolutions normatives, remarques audits externes et inspection).



## **JOB DESCRIPTION**

- Organiser des audits internes en vue d'analyser les points de non-conformité et de mettre en place des actions correctives et préventives adaptées dans les différents départements de l'entreprise.
  - Etablir et coordonner le plan d'audits internes annuels BRC / IFS et planning audits mensuels BPH/BPF.
  - Suivre le tableau de synthèse des actions correctives/améliorations.
  
- Prévoir et organiser les audits fournisseurs, en lien avec le service achat.
  - Réaliser l'audit gestion des fournisseurs à Bruxelles.
  
- Optimiser le système qualité en fonction des contraintes de faisabilité de l'entreprise.
  - Etablir le reporting mensuel (KPI, points améliorés, à améliorer, les non-conformités, les autres réalisations) sur le système qualité pour informer la direction de l'entreprise et définir les pistes d'amélioration en synergie avec les contraintes de l'entreprise.
  - Gérer la revue de direction annuelle et les réunions hebdomadaires qualité.
  
- Appliquer des méthodes d'analyse des risques HACCP spécifiques à l'agroalimentaire.
  - Coordonner l'équipe HACCP.
  - Rédiger, vérifier et approuver les documents du système qualité et HACCP.
  - Assurer la validation annuelle des études HACCP.
  - Assurer la validation annuelle des CCP.
  
- Proposer des améliorations d'infrastructure, du matériel d'hygiène, des consommables (qualité, coûts.).
  
- Etablir et gérer le budget du département qualité en relation avec le contrôleur de gestion.
  
- Etablir les différents plans de nettoyage et assurer la formation du personnel.
  
- Assurer le bon choix et la gestion des produits de nettoyage ainsi que des vêtements de travail et consommables.
  
- Etablir et suivre le plan d'analyses en relation avec les laboratoires externes.
  
- Assurer la coordination des éléments pouvant impacter la qualité avec le département RH le suivi qualité des dossiers du personnel (acquisition des compétences, etc.).

### **Pour le suivi de la réglementation**



## **JOB DESCRIPTION**

- Suivre et appliquer les nouvelles procédures internes et réglementations propres au secteur agroalimentaire concernant les produits, l'étiquetage, les process, l'emballage, le nettoyage des appareils, les nouveaux appareils de contrôle, de détection et de mesure, etc.
  - Se documenter auprès des organismes adéquats concernant son domaine et assurer un suivi législatif des normes en vigueur.
  - Mettre à jour le système qualité selon les nouveautés en collaboration avec Service R&D.
  - Effectuer des veilles documentaires et procéder à la lecture de revues spécialisée.
  - Échanger avec les différents responsables ; suivre la politique définie et mise en œuvre dans l'entreprise.
  - Partager les informations et s'informer auprès du service R&D.
- Coordonner les relations avec les services vétérinaires et auditeurs externes.
- Coordonner la gestion de crise et des produits non-conformes sous la supervision de la Direction.
- Coordonner les inspections externes (AFSCA, BRC, IFS, clients) en collaboration et sous la supervision de la Direction.

### **Pour la partie contrôle qualité dans le but d'assurer la traçabilité des productions :**

Superviser le travail de l'employé QC en charge de :

- Contrôler et suivre les indicateurs permettant de vérifier la conformité des produits fabriqués aux normes spécifiques de l'agroalimentaire et aux procédures définies dans le cadre de la certification (détection de corps étrangers ou de métaux dans les produits fabriqués, contrôle de l'étiquetage des sacs).
- Superviser et suivre la documentation de chaque lot de produit de l'amont à l'aval, en passant par les contrôles réguliers effectués en ligne ou par le laboratoire.
- Coordonner, élaborer et communiquer une synthèse hebdomadaire de la qualité du processus de fabrication, soulignant les variations et les prévisions pour la semaine à venir.
- Analyser et présenter les indicateurs, les écarts entre les objectifs et les résultats constatés.
- Contrôler les programmes de nettoyage.
- Assurer les divers contrôles « terrain » suivant les différentes fréquences relever les dysfonctionnements éventuels.
- Coordonner et superviser les différents contrôles journaliers terrain, effectuer/superviser et vérifier les actions correctives en lien
- Coordonner et superviser les différents contrôles hebdomadaires terrain, effectuer/superviser et vérifier les actions correctives en lien :
- Coordonner et superviser les différents contrôles mensuels terrain, effectuer/superviser et vérifier les actions correctives en lien, en coordination avec les départements concernés.

### **Pour la sécurité, le bien-être des personnes et la sécurité alimentaire :**

## JOB DESCRIPTION

- Assister le conseiller en prévention dans les tâches d'accueil et de formation des nouveaux engagés.

### **Pour la partie environnement technique et le respect des dispositions applicables :**

En collaboration avec le département technique :

- Récolter et contrôler les informations nécessaires pour répondre aux exigences environnementales.
- Effectuer la veille pour les changements de législation et identifier l'impact de ces changements sur l'environnement de fabrication.
- Réaliser et documenter le suivi des rejets. Identifier les actions nécessaires et les organiser.
- Organiser la gestion des déchets selon les directives applicables et veiller au respect en déployant une culture d'amélioration continue.
  - Organiser le plan de la gestion en interne et l'élimination des déchets (cartons, boîtes, Classe 2)
  - Organiser le recyclage des déchets organiques en optimisant les coûts et en assurant la relation avec le sous-traitant.
  - Organiser la gestion des vidanges des dégraisseurs
  - Organiser les fréquences des vidanges.
  - Optimiser les coûts.
  - S'assurer via les analyses obligatoires et/ou réglementaires du respect de normes imposées à l'entreprise (DCO-pH, ...)
  - Proposer et mettre en place, en relation avec les responsables concernés, les actions correctives nécessaires en cas de non-respect de ces normes.
- Analyser et identifier des pistes d'économie de consommables et d'énergie, proposer des améliorations, les implémenter et en assurer le suivi.
- Participer à des projets d'automatisation avec le service technique.

### **Pour la partie commerciale**

En collaboration avec le département commercial

- En lien avec le service R&D, participer à l'élaboration/préparation d'échantillons clients.
- Gérer les réclamations clients.
- Gérer les fiches techniques produits/étiquettes.
- Gérer les demandes d'informations produits des clients.

### **Pour la partie achat / fournisseurs**

## JOB DESCRIPTION

En collaboration avec le département achat

- Coordonner l'évaluation annuelle des fournisseurs Matières premières/Emballage/Services.
- Assurer la mise à jour des dossiers de qualification des fournisseurs.
- Participer avec le service R&D à la sélection es nouveaux fournisseurs pour les matières premières.

### Pour la partie amélioration continue et R&D

- Proposer et participer à la mise en place d'outils d'amélioration.
- Contribuer avec le service R&D au développement de nouveaux produits, à la sélection de nouvelle matières premières, à la sélection de nouveaux fournisseurs, à l'optimalisation des produits.

## CAPACITES MINIMALES POUR CETTE FONCTION :

### Compétences techniques

- Bonnes connaissances de la législation alimentaire et des référentiels GFSI (BRC/IFS/ISO22000).
- Très bonnes connaissances d'Excel et de Word. Apte à utiliser la messagerie électronique et un ERP
- Aptitude au management : gestion de collaborateur, gestion de budget, création et suivi d'indicateurs...).
- Maîtrise des techniques d'amélioration de l'organisation et de la qualité des process (Kaizen, 6 sigma, Smed, Amdec, SPC...).
- Compétences en management et en encadrement d'équipe.
- Connaissance de l'anglais et du néerlandais.

### Personnalité et Aptitudes professionnelles

- Rigueur, soin, méticulosité et précision
- Très bon sens de la communication (orale et écrite) pour les différentes communications journalières avec nos clients/auditeurs/collaborateurs
- Capacités d'analyse, de réaction, d'esprit d'anticipation, d'efficacité
- Capacités d'organisation
- Coup d'œil exercé et bon sens de l'observation
- Aptitudes pédagogiques
- Esprit d'équipe
- Très bonnes connaissances HACCP, IFS, BRC, ... spécifiques à l'agro-alimentaire
- Capacité à animer et fédérer des équipes autour des objectifs de production et des règles de l'entreprise.
- Capacité d'adaptation, ouverture d'esprit et capacité à communiquer avec différentes équipes (du dirigeant à l'opérateur).
- Flexibilité afin de s'adapter à des horaires contraignants
- Résistance au stress et ayant le sens des priorités.



## JOB DESCRIPTION

### Profil

#### **Diplômes requis**

Bachelier ou Master spécialisé en qualité et développement durable et/ou bachelor agroalimentaire ou expérience équivalente (un master dans le domaine représente un atout)

#### **Expérience**

Expérience minimale de 5 ans dans une fonction similaire, dans une entreprise de production de l'agroalimentaire.

### Rattachement hiérarchique

Rapporte au superviseur qualité du groupe

### Lieu et Horaire de travail

Lieu de travail : Site de production Stembert, stock déporté, bureau administratif à Woluwe Saint-Lambert.

Horaire de travail : Temps plein - en général du lundi au vendredi entre 6h et 22h. Travail occasionnel possible le w-e et la nuit selon les volumes et le programme qualité.

---

La présente description de fonction a pour but de donner à son titulaire une approche de la fonction lui permettant de réaliser au mieux la mission qui lui est confiée.

Elle n'est ni limitative, ni exhaustive et peut être adaptée en fonction des circonstances rencontrées dans le cadre de l'activité et de l'évolution de l'entreprise.

Elle ne fait nullement partie du contrat de travail conclu entre l'entreprise et le titulaire de la description.