

profil de poste
#Responsable QHSA



#qualité #hygiène #sécurité #alimentaire


COCOTTES
home-made food

• Mission

Assurer l'application pratique de la politique QHSA de l'entreprise et veiller au respect des exigences locales et européennes en matière de sécurité alimentaire à travers les activités de production.

• Fonctions

- Assurer l'application pratique du système qualité interne dans les différents processus de production.
- Veiller à l'enregistrement rigoureux des paramètres de maîtrise définis ; les analyser et en dégager des tendances. Tant au niveau des programmes prérequis que des points critiques.
- Enregistrer les non-conformités, implémenter des actions curatives, correctives et préventives, suivre et vérifier l'efficacité des plans d'action ainsi définis.
- Surveiller la qualité des produits lors de la production en collaboration avec les responsables opérationnels.
- Gérer les réclamations clients/consommateurs en concertation avec la direction.
- Appliquer un contrôle proactif à la réception des matières premières (food ou non food) et gérer les non-conformités fournisseurs.
- Mettre à jour les fiches techniques, fiches de données sécurité, certificats d'alimentarité des matières premières, emballages, produits de nettoyage et autres.
- Suivre les indicateurs qualité et anticiper les tendances.
- Planifier, organiser et réaliser des audits internes réguliers.
- Veiller au respect des règles de Bonnes pratiques d'hygiène au quotidien. Diriger, gérer et former le personnel dans ce sens.
- Planifier et suivre les plannings d'analyses bactériologique des produits et surfaces. Gérer l'échantillothèque. Savoir interpréter les résultats et prendre les mesures en découlant.

- S'impliquer dans le suivi du programme de maintenance préventive et curative des machines et équipements en collaboration avec le responsable technique. Gérer le registre des verres et plastiques durs.
- Gérer les différents engagements de l'entreprise dans les domaines de l'environnement (rejets, déchets, etc.) et santé-sécurité au travail (en complément du travailleur désigné).
- Mettre en place une veille réglementaire et la tenir à jour.
- Former le nouveau personnel et s'assurer de la maîtrise des connaissances QHSA des opérateurs en place. Effectuer des rappels réguliers.
- Prendre une part active dans la politique de recherche et développement produits et participer aux réunions de production.
- Respecter la structure du Système Qualité initié en interne ainsi que le système documentaire mis en place. L'organiser, le gérer et le faire évoluer suivant la hiérarchisation définie.
- Manager, de façon autonome, l'équipe dévolue à l'entretien et au nettoyage du site (horaires, tâches, congés, etc.). Veiller à l'intégration et à la formation du nouveau personnel de cette équipe ainsi qu'à l'encadrement d'éventuels stagiaires Qualité.

• Formation

- Bac+3 minimum avec une spécialisation en sécurité alimentaire, qualité et hygiène des procédés.
- Un niveau Bac+5 avec un Master en biochimie ou Ingénieur chimiste et des industries agricoles ou un Master en Management de l'innovation et de la conception des aliments est plus particulièrement recherché.

• Expérience

Une première expérience en production alimentaire est vivement souhaitée et une connaissance de référentiels qualité tel qu'IFS Food, BRC ou ISO/TS 22 002-1 seront un plus.

• Compétences

- Connaître les réglementations locales et européennes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maîtriser en pratique l'analyse de risques pour la sécurité alimentaire et la méthode HACCP.
- Connaître et pouvoir appliquer de la réglementation européenne sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Avoir des connaissances «produits» et «techniques de fabrication» en cuisine collectives.
- Avoir des connaissances en biochimie et microbiologie des aliments.
- Posséder rigueur et méthode pour mettre en place des plans d'actions correctives et préventives tant au niveau des non-conformités internes que pour les réclamations clients.
- Avoir un esprit « terrain » et pouvoir répartir son temps de travail en fonction des activités et des besoins.
- Savoir analyser, conseiller et communiquer avec les opérationnels.
- Être autonome et organisé, faire preuve de rigueur et de méthode.
- Être curieux et persévérant.
- Avoir une bonne capacité d'analyse et savoir réagir et anticiper.
- Gérer son temps de travail avec souplesse.
- Apprécier le travail en équipe.
- Maîtriser l'anglais technique et le Pack Office.

• Lieu

- En centrale et unités de vente réparties dans le pays.

• Type de contrat

- CDI