

Intitulé du poste

Responsable Qualité et Sécurité des produits

Périmètre

Société INTACT

1 site industriel basé à Baule (45160)

Caractéristiques liées à la fonction

Rattachement hiérarchique : Directeur Opérations

Expérience professionnelle

- Le candidat fait valoir d'une expérience de 5/10 ans
- Le parcours professionnel doit avoir été accompli dans l'industrie agroalimentaire, cosmétique, pharmaceutique ou les spiritueux

Mission

- Assurer la qualité et la sécurité des ingrédients produits par INTACT grâce à un contrôle des matières premières et de la totalité de la chaîne de fabrication
- Améliorer la qualité des produits et services (traçabilité des produits, optimisation des procédés, amélioration de la satisfaction des clients, de la sûreté alimentaire, qualité sensorielle et/ou organoleptique...)
- Veiller au respect des normes et réglementations en vigueur en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité des produits pour l'ensemble des clients nationaux et internationaux d'INTACT
- Assurer l'animation des systèmes de management de la Qualité et de la Sécurité des Ingrédients et Aliments dans le principe de l'amélioration continue afin de garantir la performance des systèmes en place.

Description générale des tâches

Établir, proposer et mettre en place la politique et les process Qualité, Hygiène et Sécurité des Ingrédients et Aliments du site de Baule

Assurer sa bonne mise en œuvre, son animation et sa performance dans une logique d'amélioration continue. A ce titre, veiller aux missions suivantes :

- 1. Piloter et gérer la communication des performances qualité et sécurité des produits pour la société**
 - S'assurer du suivi des indicateurs qualité,
 - Réaliser des rapports internes de suivi et d'amélioration
 - Animer en transversales des équipes pluridisciplinaires (et notamment les équipes HACCP et comité central de sécurité des aliments),
 - Animer les revues de direction qualité et sécurité des aliments.
- 2. Assurer la Qualité des produits fabriqués** conformément aux exigences clients et réglementaires :
 - Etre garant de la délivrance des produits répondant aux réglementations en vigueur, aux certifications et aux spécifications clients,
 - Valider les spécifications des produits finis en lien avec les services de l'entreprise concernés
 - Etre à l'écoute des retours / réclamations concernant la qualité/sécurité des produits, les traiter en lien avec les services de l'entreprise concernés et agir sur leurs causes racines dans la logique d'amélioration continue,
 - Assurer le traitement des réclamations clients de type produits en y apportant une analyse complète et apporter une réponse adaptée aux clients
- 3. Assurer la sécurité alimentaire, cosmétique et pharmaceutique de tous les produits fabriqués** par l'application des exigences légales et par la vérification continue de la conformité et l'efficacité des systèmes installés.
Assurer la coordination du système de management de la Sécurité des Aliments du site et en particulier :

- Veiller au respect et à l'application des règles établies en termes de sécurité alimentaire : bonnes pratiques de fabrication, nettoyage, sanitation ...en application des règles et conformité légale (ex : HACCP)
 - Veiller à la réalisation et à la mise à jour en continu de l'analyse de risque HACCP sur le site
 - S'assurer de la bonne application du système de traçabilité du site
 - Veiller à la mise à jour de la matrice allergène en continu et de l'identification et maîtrise des risques dans l'usine (flux, stockage....)
 - Veiller à la formation à la méthodologie HACCP
 - S'assurer de la communication et sensibilisation des règles sécurité alimentaire à l'ensemble des salariés, aux sous-traitants, visiteurs.
 - Proposer et valider le choix et la priorisation des investissements liés à la sécurité alimentaire.
- 4. Assurer l'Interface Qualité avec les clients** et à ce titre assure la réponse Qualité aux demandes qualité spécifiques émises par les clients (attestation, certificat, réponses spécifique...) . Assurer la centralisation et à ce titre capitalise sur le retour d'expérience permis par l'ensemble des réponses clients.
- 5. Obtenir des certifications ou des labellisations pour mettre en valeur l'entreprise et ses produits/ services, Gérer les systèmes qualité et sécurité des produits et assurer le suivi des certifications pour le site :**
- Etablir, organiser, animer et s'assurer de la mise à jour des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des produits,
 - Assurer la gestion des audits tierce partie, clients et internes,
 - Réaliser des audits internes et externes
 - S'assurer de la conformité de la gestion documentaire,
 - En partenariat avec le service des ressources humaines, identifier et organiser les formations en lien avec la qualité/sécurité des produits afin que l'ensemble du personnel ait les compétences requises dans ces domaines, se les approprie dans leurs activités et soit impliqué dans l'atteinte des objectifs en termes de qualité / sécurité des produits,
 - Veiller à l'application de la réglementation en vigueur en matière de qualité / sécurité des produits.
- 6. Food défense (= risque de malveillance) :** est le responsable Food defence du site et à ce titre anime le comité Food defence du site
- 7. Food fraude (= risque de fraude) :** est le responsable Food Fraud du site et à ce titre anime et coordonne le comité Food Fraud du site
- 8.** Intervenir dans le cadre de la cellule de gestion de crise
- 9. Et d'une façon globale, au niveau management :**
- Sensibiliser les différents acteurs internes de l'entreprise (salariés, instances représentatives du personnel...) sur les principaux enjeux et risques associés aux missions
 - Animer les acteurs internes ayant un impact sur la qualité et les associer à la stratégie et à la performance de la qualité.
 - Développer le professionnalisme et la rigueur des équipes concernées par la qualité et proposer des plans de formations adaptés à son évolution.
 - Planifier et contrôler le budget pour la Qualité, la Sécurité des Aliments et l'Hygiène

Expérience

Niveau scolaire recherché

Bac + 5 avec une expérience réussie de 5/10 ans dans une fonction qualité dans le secteur agro-alimentaire, cosmétique ou pharmaceutique

Filière cible : Ecole d'ingénieur

Savoir-faire

Professionnelles :

Connaissances des référentiels en lien avec les systèmes de management de la qualité et de la sécurité des produits,

Pratique courante de l'anglais (lu, écrit, parlé),

Connaissances des techniques d'audit et de gestion documentaire,

Maîtrise des outils informatiques (Word, Excel...),

Techniques de gestion de projets,

Contextuelles :

Expérience en milieu industriel agroalimentaire-chimie, cosmétique ou pharmaceutique

Savoir-être

Rigueur, sens du détail, perfectionniste

Force de proposition

Capacité à anticiper et à gérer les enjeux et les besoins associés en évaluant notamment leur criticité, capacité à être force de proposition : identifier et proposer des solutions pertinentes,

Bonnes capacités de communication écrite et orale

Bonnes capacités relationnelles