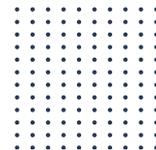




RECHERCHE 



Faire ici, Faire bien, Faire bon.

UN(E) ASSISTANT(E) QHSE (H/F)

CDD de 5 mois.

CODE ROME : H1502

La mission de l'Assistant(e) QHSE est de collaborer avec le responsable QHSE afin d'assurer et de pérenniser les politiques de la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement dans le groupe.

Vos missions :

- Vous assurez le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des procédures de fabrication et des plans de contrôle qualité et sécurité des aliments
- Vous assurez la réalisation et/ou le suivi des analyses sur les matières premières et produits finis
- Vous participez à la mise en œuvre et au suivi du système de management de la qualité, de la sécurité des aliments, de la santé et sécurité au travail et de l'environnement
- Vous assurez de l'application des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de nettoyage, des procédures de fabrication, du suivi des plans de contrôle qualité et sécurité des aliments, des programmes pré-requis et des PRP opérationnels
- Vous réalisez les analyses et contrôles qualité et sécurité alimentaire en interne (matières premières, produits intermédiaires, produits finis, échantillothèque, etc)
- Vous gérez les analyses effectuées par des laboratoires externes (prise d'échantillon, rédaction de bons de commande, envoi des colis)
- Vous suivez, enregistrez et analysez les résultats d'analyse.
- Vous traitez les écarts constatés lors des analyses et contrôles et proposer des actions à mener pour les éliminer
- Vous communiquez au personnel les objectifs, procédures et contrôles qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Vous participez au suivi et/ou à la vérification de l'étalonnage des appareils de mesure
- Vous participez aux nouveaux projets relatifs à la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement
- Vous participez à la mise en place et au suivi du système de management de la qualité (ISO9001), de la sécurité des aliments (ISO 22 000), de la santé et de la sécurité au travail et de l'environnement
- Vous participez à la mise à jour du système documentaire QHSE
- Vous enregistrez et analysez les anomalies
- Vous assurez le suivi et participez au traitement des anomalies et actions correctives avec les services concernés
- Vous contribuez au suivi des indicateurs QHSE
- Vous réalisez des audits qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Vous réalisez les ¼ d'heures sécurité

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un Bac + 2 en Qualité Hygiène Sécurité et Environnement avec expérience professionnelle réussie de 3 ans minimum dans le domaine du QHSE ou Bac + 5 QHSE débutant
- Maîtrise de l'outil informatique Permis B + véhicule exigé

Dossier de candidature à fournir :

CV à jour et lettre de motivation.

Candidature uniquement par mail

CANDIDATURE@SAINTVINCENT.NC