



<https://latribunelibre.com/emploi/ingenieur-securite-alimentaire-f-h>

Ingénieur Sécurité Alimentaire F/H

Description

Les missions principales sont les suivantes :

Sécurité des Aliments :

- Participer à la définition de la stratégie sécurité des denrées alimentaires et assurer son déploiement (fondamentaux Candia : guideline, HACCP, outils SDA)
- Garantir le respect du processus HACCP défini
- Construire et déployer le socle des fondamentaux Candia dans le domaine de la sécurité des aliments
- Assurer le suivi des évolutions réglementaires au niveau de la sécurité des aliments et le suivi des risques émergents
- Évaluer les risques à la suite d'un incident ou d'un résultat de laboratoire non conforme

Qualité Produit & Process :

- Définir les standards garantissant la Sécurité des Aliments et animer les sujets avec les RAQ / Animateurs Qualité
- Former et accompagner les sites dans la compréhension et le déploiement des standards et
- Mener des audits terrain (Candia – sous-traitant – franchisés – prestataire logistique – fournisseur)
- Apporter un soutien au site (participation change control – Qualification – QRQC – analyse de risque)
- Vérifier la conformité de nos produits en définissant ou validant les plans de contrôles et les plans de surveillance
- Gérer la qualité des produits sous traités en lien avec le responsable sous traitance
- Participer aux choix des solutions techniques avec la Direction Technique
- Garantir la traçabilité de nos produits

Laboratoire :

- Assurer la veille technologique au niveau du matériel de contrôle
- Définir et harmoniser les bonnes pratiques de laboratoire
- Réaliser la bibliographie bactériologique

Qualifications

- De formation BAC+5 de type Ingénieur/Master 2) Agroalimentaire avec Spécialisation en Microbiologie/Laboratoire
- 5 ans d'expérience minimum

Organisme employeur
GROUPE SODIAAL

Type de poste
Temps plein

Secteur
ACTIVITÉS DES SOCIÉTÉS
HOLDING

Lieu du poste
France

Salaire de base
35000 € - **Salaire de base**
42000 €

Date de publication
28 octobre 2025 à 12:04

Valide jusqu'au
22.11.2025

Connaissances complémentaires requises :

- Expert SDA, solide connaissance en microbiologie et process stérile
- Une connaissance des process laitiers est un plus
- Capacités d'influence transversales fortes, déplacement 1-2 jours par semaine, qualités de formateur