



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-qsse-f-h-3>

Responsable QSSE F/H

Description

Rattaché(e) à la Directrice de site de production, vous êtes le/la garant(e) de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement sur notre site de production agroalimentaire.

Vous jouez un rôle **clé au quotidien** pour garantir la sécurité alimentaire, la conformité réglementaire et la satisfaction clients.

Vos principales responsabilités :

Qualité & Sécurité Alimentaire

- Déployer la politique Qualité du groupe et l'animer auprès des équipes.
- Suivre et faire vivre le plan d'action qualité, HACCP, food defense, food fraud.
- Gérer les audits internes, clients et de certification (IFS notamment).
- Suivre les non-conformités, les réclamations clients et les plans d'action associés.
- Piloter la qualité fournisseurs et clients (cahiers des charges, certificats, fiches techniques...).

Contrôle Qualité

- Mettre en œuvre les plans de contrôle sur matières premières, emballages et produits finis.
- Suivre l'échantillothèque et la documentation qualité.
- Veiller à la bonne gestion de l'hygiène (produits, nuisibles, DEIV...).

Animation & Amélioration Continue

- Former les nouveaux arrivants aux bonnes pratiques Qualité et SSE.
- Animer la culture qualité et sécurité sur le terrain.
- Participer à l'amélioration des processus de fabrication.

Santé, Sécurité & Environnement (SSE)

- Être le relais SSE du site : animation, sensibilisation, conformité du matériel et des pratiques.
- Suivre les risques (incendie, chimiques...), les habilitations, la gestion des déchets.
- Assurer la veille réglementaire SSE.

Suivi & Pilotage

- Créer et suivre les tableaux de bord Qualité / SSE.

Organisme employeur

A L'OLIVIER GROUPE

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DE CONDITIONNEMENT

Lieu du poste

06033, CARROS, CARROS, France

Salaire de base

38000 € - Salaire de base
42000 €

Date de publication

30 octobre 2025 à 08:03

Valide jusqu'au

19.11.2025

- Analyser les indicateurs et proposer des actions d'amélioration.
- Participer au budget du service, suivre les dépenses, valider les factures.

Qualifications

De formation Bac +2/3 en Qualité, Hygiène, Agroalimentaire (BTS QIABI, DUT QLIO, Licence Pro QHSE...), vous avez impérativement une expérience de 3 ans minimum dans le domaine de la Qualité en industrie agroalimentaire.

- Maîtrise des normes HACCP, IFS.
- Rigueur, autonomie, sens du contact et esprit d'équipe.
- Maîtrise d'Excel, SAGE, outils de reporting
- Anglais conversationnel exigé