



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-qualite-usine-f-h-40>

Responsable Qualité Usine F/H

Description

En tant que Responsable Qualité vous êtes garant(e) de la conformité des produits, du respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité, et de la mise en œuvre du système de management de la qualité sur le site de production.

Vos missions sont les suivantes:

Garantir la sécurité alimentaire des produits fabriqués,

Superviser les contrôles qualité à réception, en cours de fabrication et sur produits finis,

Analyser les écarts, non-conformités, et mettre en place des actions correctives et préventives,

Suivre les indicateurs qualité et proposer des plans d'amélioration,

Maintenir et faire évoluer le SMQ selon les référentiels applicables,

Assurer la mise à jour des documents qualité,

Préparer et animer les audits internes et externes,

Encadrer et animer l'équipe qualité,

Former les collaborateurs aux bonnes pratiques d'hygiène, aux procédures qualité et à la culture sécurité alimentaire,

Travailler en lien étroit avec les services de l'entreprise,

Porter une culture qualité sur le terrain,

Gérer les réclamations clients et consommateurs (analyse, réponses, actions correctives),

Assurer une veille réglementaire sur les exigences agroalimentaires françaises et européennes,

Suivre les évolutions des attentes clients en matière de qualité, durabilité, étiquetage.

Mission polyvalente.

Qualifications

Poste également ouvert aux candidats en situation de handicap.

Organisme employeur

PAGE PERSONNEL

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACCUEIL OU
ACCOMPAGNEMENT SANS
HÉBERGEMENT D'ADULTES
HANDICAPÉS OU DE
PERSONNES ÂGÉES

Lieu du poste

45234, ORLEANS, ORLEANS,
France

Salaire de base

36000 € - **Salaire de base**
38000 €

Date de publication

10 janvier 2026 à 10:04

Valide jusqu'au

09.02.2026

Vous avez une formation en qualité ou en agroalimentaire et avez au moins une première expérience sur un poste similaire en environnement industriel.

Vous maîtrisez les référentiels qualité tels que HACCP, IFS et BRC, et êtes en mesure de les appliquer au quotidien dans un environnement exigeant

Vous êtes rigoureux et avez une bonne communication, ainsi qu'un fort esprit d'équipe.