



QHSE/ Qualité - Hygiène - Sécurité - Environnement

RESPONSABLE QHSE



LES MÉTIERS DE
L'ALIMENTATION
C'EST + DE 100 000
RECRUTEMENTS/AN

Des métiers pour tous, utiles à tous



ALIMÉTIERS.com

RESPONSABLE QHSE



AUTRES INTITULÉS :

- Directeur qualité,
- Responsable de laboratoire,
- Responsable qualité - sécurité - environnement,
- Responsable sécurité - environnement,
- Coordinateur qualité - sécurité - environnement
- etc...

LES FORMATIONS :

Bac +2 :

- BTS Bioanalyses et contrôles
- BTS Biotechnologies
- BTS Qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
- BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques
- BTSA Sciences et technologies des aliments
- DUT Génie biologique

Bac +3 :

- Licence pro gestion de la production industrielle spécialité contrôle qualité des produits alimentaires
- Licence pro industrie agroalimentaire, alimentation

Bac +5 :

- Diplôme d'ingénieur
- Master agrosociences
- Master pro microbiologie, agrobiosciences, bioinformatique et biologie des systèmes
- Master pro sciences des aliments

Zéro défaut... c'est la mission du responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement en agroalimentaire.

Garant des conditions d'hygiène et de sécurité de fabrication des aliments, il contrôle toute la chaîne de production, en s'assurant du respect de l'environnement.

Il est rattaché à la direction générale, et participe à l'élaboration de la politique qualité - hygiène - sécurité - environnement de l'entreprise, pour laquelle il en assure la gestion, la mise en place et le suivi.

Il est amené à collaborer avec tous les services. En cas de problème, il doit analyser les causes des défaillances et apporter des solutions. La connaissance de la fonction production, du procédé de fabrication de l'entreprise et de son secteur professionnel est essentielle pour accéder à cette fonction. Il assure pour l'entreprise la veille réglementaire et technologique.

Le responsable QHSE a pour mission de réduire et de contrôler les risques industriels au sein d'une entreprise. Dans ce cadre, il est garant de l'environnement de travail des salariés et du site de production.

Il conçoit et met à jour les manuels qualité, qui décrivent l'ensemble des dispositions mises en place pour maîtriser la qualité du produit, de manière constante. Il doit ensuite réaliser tout un travail d'explication auprès des personnels, s'assurer par un travail en équipe que les documents diffusés à chaque poste de travail sont applicables, appliqués et efficaces, corriger les dispositions initiales si besoin est.

C'est le représentant de son entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôles, administrations et intervenants externes.

+ LES PLUS

Possibilités d'évolution vers des fonctions de management ou d'expertise, voire d'audit interne dans les grandes entreprises.



Retrouvez plus d'informations et des offres de recrutements
sur **ALIMÉTIERS**.com

