

# Responsable QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement)

## Descriptif

Rattaché à la direction générale, le responsable QHSSE, plus communément appelé responsable qualité, 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.

Responsable des bonnes pratiques sanitaires au sein de son entreprise, il vérifie le respect des procédures et sensibilise l'ensemble du personnel à ces questions.

### Le +

Véritable référent en matière sanitaire, il représente son entreprise auprès des clients, des fournisseurs et des services officiels de contrôle, des administrations et intervenants extérieurs.

## Qualifications

- BTS Bio analyses et contrôles, Qualité dans les industries alimentaires et bio-industrie.
- DUT Génie biologique, Qualité logistique industrielle et organisation.
- Licence Pro Management de la production en industries alimentaires, Qualité et sécurité sanitaire des aliments.
- Diplôme d'ingénieur Ingénieur en Sécurité Alimentaire.
- Mastère spécialisé Management international agroalimentaire.

## Lieu de travail

- ➔ Abattoir, entreprise de transformation, découpe et élaboration
- ➔ Industrie agroalimentaire
- ➔ Grande distribution
- ➔ Restauration
- ➔ Secteur de la boucherie



# Responsable QHSSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement)

## Activités

- **Elaboration des règles de qualité** : mise au point de nouveaux produits et développement des programmes ou des projets destinés à l'amélioration du système d'assurance qualité (organisation, systèmes, outils, process, produits et services...), rédaction des cahiers des charges.
- **Surveillance sanitaire, analyse et gestion du risque** : pilotage des analyses des viandes, analyse des causes de défaillance, élaboration éventuelle de nouvelles méthodes de production (si la qualité n'est pas au rendez-vous).
- **Management et formation** : encadrement, formation et sensibilisation du personnel au respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité, interface de l'administration mais également des fournisseurs et clients.

## Compétences

La fonction de responsable qualité nécessite une connaissance précise des opérations effectuées dans l'entreprise et de la réglementation en vigueur.

Le métier requiert des capacités d'adaptation en fonction des interlocuteurs : cadres, opérateurs, clients... Il doit pouvoir aussi animer des réunions et gérer des situations tendues. La maîtrise de l'outil informatique, de l'anglais et la connaissance des normes et obligations légales le concernant sont indispensables.

## Qualités requises

Aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la diplomatie, rigueur, capacité d'analyse.

