



# Le GROUPE SAINT VINCENT

Recherche

## UN ASSISTANT QHSE (H/F) en CDD 6 mois

code rome H1502

### **VOS PRINCIPALES MISSIONS :**

La mission de l'Assistant QHSE est de collaborer avec le responsable QHSE afin d'assurer et de pérenniser les politiques de la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement dans le groupe.

L'Assistant QHSE assure le respect des bonnes pratiques d'hygiène, des procédures de fabrication et des plans de contrôle qualité et sécurité des aliments. Il assure la réalisation et/ou le suivi des analyses sur les matières premières et produits finis.

L'Assistant QHSE participe également à la mise en œuvre et au suivi du système de management de la qualité, de la sécurité des aliments, de la santé et sécurité au travail et de l'environnement.

#### **1. Contrôle qualité, hygiène, sécurité, environnement**

- S'assurer de l'application des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de nettoyage, des procédures de fabrication, du suivi des plans de contrôle qualité et sécurité des aliments, des programmes pré-requis et des PRP opérationnels.
- Suivre et/ou réaliser les analyses et contrôles qualité et sécurité alimentaire des matières premières et produits finis et s'assurer qu'ils sont réalisés selon les procédures et calendriers définis
  - Réaliser les analyses et contrôles qualité et sécurité alimentaire en interne (matières premières, produits intermédiaires, produits finis, échantillothèque, etc)
  - Gérer les analyses effectuées par des laboratoires externes (prise d'échantillon, rédaction de bons de commande, envoi des colis)
- Suivre, enregistrer et analyser les résultats d'analyse. Traiter les écarts constatés lors des analyses et contrôles et proposer des actions à mener pour les éliminer.
- Communiquer au personnel les objectifs, procédures et contrôles qualité, hygiène, sécurité, environnement.
- Participer au suivi et/ou à la vérification de l'étalonnage des appareils de mesure.
- Participer aux nouveaux projets relatifs à la qualité, l'hygiène, la sécurité, l'environnement.

#### **2. Management de la qualité, hygiène, sécurité, environnement**

- Participer à la mise en place et au suivi du système de management de la qualité (ISO9001), de la sécurité des aliments (ISO 22 000), de la santé et de la sécurité au travail et de l'environnement.
- Participer à la mise à jour du système documentaire QHSE.
- Enregistrer et analyser les anomalies.
- Assurer le suivi et participer au traitement des anomalies et actions correctives avec les services concernés.
- Contribuer au suivi des indicateurs QHSE.
- Réaliser des audits qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Réaliser les ¼ d'heures sécurité

### **VOTRE PROFIL :**

Vous êtes titulaire d'un Bac + 3 avec expérience professionnelle réussie de 3 ans minimum dans le domaine du QHSE ou Bac + 5 QHSE débutant

Maîtrise de l'outil informatique

Permis B + véhicule exigé

### **VOS QUALITES :**

Vous êtes motivé(e) et disponible.

Vous avez un très bon relationnel.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e) et vous savez prendre des initiatives.

Adresser vos candidatures (C.V à jour, photo et lettre de motivation + prétentions financières) par courriel au Service des Ressources Humaines : [candidature@saintvincent.nc](mailto:candidature@saintvincent.nc)