

Un(e) coordinateur(trice) QHSE

La société FRAULIS

FRAULIS fabrique et commercialise sous la marque C.Q.F.D. des pâtes sèches, des pâtes fraîches et des ravioles bio et locales grâce à la structuration d'une filière de blé dur bio avec une vingtaine d'agriculteurs d'Île-de-France.

Les produits sont destinés aux collectivités (cantines scolaires, restaurants d'entreprise...), aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, aux magasins spécialisés, ainsi qu'aux particuliers.

Mission générale du poste

Piloter et animer la démarche Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de notre atelier de production.

Principales responsabilités

Qualité et Sécurité des aliments

- Assurer la mise en œuvre, la mise à jour et le contrôle du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), incluant l'HACCP
- Former et accompagner le personnel aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et à la culture qualité
- Assurer la surveillance environnementale et le suivi des plans d'hygiène
- Garantir la traçabilité complète des produits et la validation des dossiers de production
- Maintenir à jour le système documentaire QHSE
- Suivre et mettre à jour le plan Food Fraud et le plan Food Defense
- Créer et mettre à jour les fiches techniques produits, et veiller à la conformité au règlement INCO pour les étiquetages.

Amélioration continue, audits, pilotage et coordination

- Gérer les éventuelles non-conformités et réclamations clients et les plans d'actions correctives et préventives
- Organiser et réaliser les inspections QHSE et piloter les plans d'amélioration
- Être l'interlocuteur principal des autorités sanitaires (DDPP) et lors des audits bio
- Être le référent QHSE auprès des fournisseurs, prestataires externes et clients
- Répondre aux questionnaires qualité clients et renseigner les logiciels de gestion produits
- Participer à l'animation transversale de la démarche qualité : suivi de projets, modifications catalogue, études d'impact
- Participer aux inventaires et à la gestion documentaire associée

Hygiène, sécurité et environnement de travail

- Évaluer les risques professionnels, rédiger et mettre à jour le DUERP et les programmes de prévention
- Suivre les protocoles de sécurité liés aux opérations de chargement/déchargement
- Planifier et suivre les formations réglementaires (HACCP, SST, incendie, etc.)
- Assurer une veille réglementaire sur les évolutions QHSE

Profil recherché

Formation, expérience professionnelle

- Formation Bac +3 à Bac +5 en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement ou équivalent
- Expérience confirmée (2 à 5 ans minimum) en environnement agroalimentaire
- La connaissance et pratique d'une norme GFSI (BRC, IFS, FSCC22000) est primordiale
- Connaissance en microbiologie alimentaire et environnementale appréciée
- Excellentes compétences rédactionnelles et organisationnelles

Aptitudes et qualités

- Esprit d'équipe
- Rigueur
- Autonomie
- Sens du terrain

Début de la mission

Dès que possible

Cette offre vous intéresse ?

Vous avez envie de participer au développement d'un projet éco-responsable dans le domaine de l'alimentation et de rejoindre une équipe dynamique à taille humaine.

Postulez en envoyant votre CV à : contact@cqfd-bio.paris

Créatives.
Qualitatives.
Françaises.
Durables.

