

	Fiche de Poste	RH-FP-RefQual-v2
	Référent Qualité	Version 2 : octobre 2019
		Page 1 sur 3

Les Assaisonnements Briards est une société procédant à la fabrication, au conditionnement et à la commercialisation de moutardes et vinaigres haut de gamme. Entreprise familiale depuis 5 générations, cette TPE compte 9 salariés.

Caractéristiques du poste

→ **Nature du poste : Référent Qualité**

→ **Services associés :**

- Service Direction
- Service Production

Caractéristiques du service

→ **Présentation du service :**

Le service qualité nécessite la maîtrise des normes d'hygiène et de qualité (HACCP) et de la réglementation IFS Global Market Food (GMF).

Il est en charge de contrôler et surveiller toute la chaîne de fabrication et de production afin de garantir la sécurité, la légalité et la qualité de nos produits. En cas de problème, il doit analyser les causes des défaillances et apporter des solutions.

Il contrôle le système d'assurance-qualité depuis la réception des matières premières jusqu'au stockage des produits finis.

→ **Composition du service :**

Le service est composé de 1 agent :

- Référent Qualité (à temps partiel)

→ **Positionnement de l'agent :** Il se situe en dessous du PDG et travaille en étroite collaboration avec le chef de production.

Descriptif du poste

→ **Mission principale :**

- Qualité (HACCP et certification IFS)

	Fiche de Poste	RH-FP-RefQual-v2
	Référent Qualité	Version 2 : octobre 2019
		Page 2 sur 3

→ Missions et activités du poste :

- Mise à jour et suivi du système documentaire HACCP : Analyse des dangers, Prpo, CCP, diagramme de fabrication...
- Création ou mise à jour des procédures à respecter par tous les acteurs concernés et répondant à la certification IFS GMF (traçabilité, incidents, hygiène, déchets, non-conformité, R&D...)
- S'assurer que les spécifications des produits (matières premières, conditionnement, produits chimiques) sont conformes aux exigences réglementaires
- Contrôler les fiches techniques et l'étiquetage des produits finis
- Surveillance et validation des fournisseurs
- Vérifier que les conditions d'hygiène soient respectées
- Sensibiliser le personnel
- S'assurer que les documents diffusés à chaque poste de travail sont applicables, appliqués et efficaces, corriger les dispositions initiales si besoin est.
- Veille réglementaire et technologique
- Référent audit IFS – HACCP et toute demande spécifique d'audit client
- Interlocuteur privilégié qualité auprès des consommateurs, des clients et fournisseurs.
- Le PDG se substitue au Référent qualité en son absence

→ Intérêts et contraintes du poste :

Ce poste demande une grande connaissance en matière de normes HACCP et certification IFS GMF.

Les responsabilités des missions imposent une grande polyvalence : il doit maîtriser les étapes de fabrication mais aussi les produits bruts, le droit et les normes qu'impose la certification IFS et l' HACCP.

Il doit avoir des aptitudes relationnelles pour sensibiliser chacun dans l'entreprise aux exigences de la qualité et travailler avec les différents services.

Compétences souhaitées

- Maîtrise du système qualité HACCP et de la certification IFS GMF
- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de qualité
- Savoir faire appliquer les normes d'hygiène et procédures de l'entreprise
- Réactif, polyvalent, attentif et autonome
- Maîtrise des outils de gestion de production

	Fiche de Poste	RH-FP-RefQual-v2
	Référent Qualité	Version 2 : octobre 2019
		Page 3 sur 3

- Curieux il doit apprendre et connaître l'outil de production
- Sens du relationnel
- Bonne connaissance des matières premières, de leur traitement, des procédés de fabrication et des produits finis
- A l'aise avec l'informatique, l'anglais et la réglementation européenne et internationale

Champ de responsabilité

Le référent qualité s'engage par la présente à respecter les missions et consignes définies dans cette fiche de poste.

Monsieur / Madame NOM : Prénom :

Le À

Signature (Précédée de la mention « lu et approuvé ») :