

Intitulé du poste

Responsable Hygiène Sécurité Environnement à temps partiel (H/F)

Mission

Nous sommes une PME d'environ 40 salariés, nous produisons du pain artisanal bio pour la restauration scolaire, les magasins bio, les bistros et restaurants.

Nous recherchons un(e) : Responsable Hygiène Sécurité Environnement (H/F)

Rattaché(e) au Dirigeant de l'entreprise, vous serez amené(e) à collaborer avec les différents services afin de faire évoluer notre politique d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement, et de gérer sa bonne application dans l'entreprise.

Basé à Noisy-le-Sec, vos principales missions seront les suivantes :

- Mettre à jour le système documentaire (fiches recettes, procédures, plannings de nettoyage de l'agent, planning de maintenance préventive, HACCP, DUER, fiches techniques des produits, étiquettes de nos produits, fiches techniques fournisseurs, ...),
- Contribuer à la mise en place la certification ISO 22000 (actuellement en cours avec l'aide d'un cabinet extérieur),
- Tenir une réunion HSE hebdomadaire avec les responsables de production, avec inspection du laboratoire (hygiène, propreté) et vérification des enregistrements (traçabilité / Qualité),
- Vérifier les tâches de l'agent de nettoyage, vérifier les enregistrements, et prioriser les tâches de la semaine,
- Vérifier l'avancée des tâches de maintenance préventive à réaliser par le technicien de maintenance,
- Vérifier l'enregistrement des tâches de nettoyage des boulangers,
- Vérifier le respect du FIFO (DLC des produits en stock),
- Répondre aux mails divers et réclamations clients,
- Vérifier la comptabilité matière en préparation des audits bio (2 par an),
- Faire un suivi du prestataire de lutte contre les nuisibles,
- Planifier et programmer les interventions annuelles obligatoires (ramonage, vérifications des extincteurs, vérification des rack et chariot élévateur, vérification des éclairage de sécurité et détection incendie, maintenance des bruleurs,

vérification des installations électriques et thermographie, formation des salariés à la lutte contre les incendies).

- Effectuer la veille réglementaire sur les problématiques hygiène et sécurité alimentaire (site Légifrance, DGCCRF, ...) et sur les problématiques de sécurité des personnes (INRS, ...).

### Profil

De formation supérieure en Agro-alimentaire ou Qualité, vous justifiez d'une expérience d'au moins 3 ans en milieu industriel agroalimentaire (responsable Qualité en PME ou assistant(e) dans une plus grosse structure).

Organisé(e), rigoureux(se), communicant(e), vous saurez fédérer nos équipes de production, préparation et livraison autour de notre démarche qualité.

Vous saurez être à la fois réactif(ve) face aux aléas rencontrés sur le terrain et force de proposition pour faire évoluer les pratiques et les organisations.

Vos connaissances en management de la qualité sur site industriel et votre capacité à prendre des décisions seront des facteurs essentiels de réussite.

### Niveau(x) d'études

Bac +3 - licence Pro - Bac +2 - BTS/DUT - ingénieur

### Contrat et durée

CDI - Temps partiel : 1 à 2 jours par semaine

### Contact :

Envoyer votre candidature à : [contact@patrickgomez.paris](mailto:contact@patrickgomez.paris)