



Responsable QHSE – Nutrition Clinique H/F

Vous êtes dynamique et vous recherchez une mission pleine de sens dans un contexte de fort développement ?

Alors rejoignez NUTRISENS et prenez part à son aventure !

Le groupe NUTRISENS (480 collaborateurs) est devenu l'un des acteurs majeurs sur le marché de la nutrition, en axant sa croissance autour de deux grands pôles d'expertise : la nutrition clinique et l'alimentation médicale.

Depuis 10 ans, nous travaillons avec passion pour imaginer des aliments bien pensés, bien préparés et surtout, bons à savourer. Parce que c'est ce qui nous tient à cœur : redonner le goût de manger.

Nutrisens recherche un(e) **Responsable QHSE** en CDI au sein de la **Business Unit Nutrition Clinique** à Maligny (89). En tant que Responsable QHSE, vous supervisez la gestion de la Qualité, de l'Environnement et de la Sécurité Alimentaire sur votre périmètre.

Vos principales missions

Rattaché(e) au Responsable de la BU Nutrition Clinique basé en Espagne, vos missions principales sont :

Mettre en œuvre la politique Qualité, Sécurité des aliments, Food Defense et de l'environnement établie par la Direction :

- Assurer l'alignement stratégique des ressources mises en œuvre dans les différents processus (cartographie des processus)
- S'assurer que les produits fabriqués sont sûrs et conformes aux spécifications techniques établies
- Animer la mission et la vision de la Qualité à l'interne et à l'externe.
- Piloter les projets structurants pour garantir la qualité dans l'entreprise
- Instaurer et favoriser la coordination interservices pour renforcer l'amélioration continue et l'exécution stratégique de la Politique sur la qualité
- Organiser la documentation relative aux processus de qualité et aux cadres juridiques qui les soutiennent
- Instituer et animer l'organisation de la formation de tout le personnel sur les bonnes pratiques de fabrication, l'hygiène et la sécurité alimentaire en s'assurant du bon niveau de formation des équipes
- Établir des plans de communication pour améliorer la coordination entre services et favoriser une culture de qualité au sein de l'organisation

Manager l'équipe QHSE de la BU Nutrition Clinique composée de 4 personnes sur 3 sites industriels à Maligny (89), Autun (71) et Badajoz (Espagne).

Planifier, définir et superviser les activités liées à la qualité dans leurs différentes phases et en lien avec les équipes QHSE sur les sites :

- Réception des matières premières et des emballages
- Contrôles pendant les différentes phases de production



- Produits finaux
- Spécifications techniques des fournisseurs et des clients
- Plan d'analyse
- Contrôle libératoire

Contrôler, organiser et coordonner avec les équipes QHSE sur sites :

- Le contrôle opérationnel, les audits et la gestion des documents internes et externes (autorités sanitaires, dossiers...) ;
- La gestion des réclamations clients, des non-conformités et établissement des mesures préventives et correctives ;
- La sécurité des produits au travers de l'étude HACCP ;
- Le suivi des indicateurs de tous les processus et étude des écarts ;
- Les différents comités liés à la qualité et à la sécurité des aliments : HACCP, Food Defence, Fraude and Gestion de Crise.

Profil

Vous justifiez d'une expérience de 5 à 10 ans en QHSE et vous avez une expérience significative en management de la qualité sur un périmètre international.

Vous êtes issus d'une formation en agroalimentaire, chimie, biologie ou nutrition/diététique.

Vous possédez des qualités d'adaptation, vous êtes bon communicant et avez un esprit d'équipe.

Vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'organisation, vos capacités à analyser et à synthétiser.

Vous êtes parfaitement à l'aise à l'écrit et à l'oral en Anglais et/ou en Espagnol.

Vous êtes orienté clients et vous recherchez l'amélioration de la satisfaction clients.

Type de contrat : CDI – statut cadre

Début : Dès que possible

Rémunération : selon profil et expériences

Mutuelle de qualité / 50% des frais de transport

Envoyer CV + LM à recrutement@nutrisens.fr