

Fiche Métier

RESPONSABLE ASSURANCE QUALITE

COMPÉTENCES

Savoirs

- Connaissance des normes (HACCP, ou ISO...) et des outils qualité
- Connaissances en microbiologie
- Notions approfondies des produits et procédés du domaine concerné
 - Notions de la réglementation alimentaire concernant l'activité de l'entreprise

Capacités

(savoir-faire et savoir-être)

- Fédérer et animer
- Communiquer avec pédagogie
- Organiser, analyser et synthétiser
 - Rédiger
 - Diplomatie
- Rigueur, méthode
 - Esprit critique
 - Déterminé

ENVIRONNEMENT DU MÉTIER

Localisation

Sites de production des industries agro-alimentaires, Plate-Formes, Distribution

Spécificités du métier

- En collaboration avec tous les services internes de l'entreprise et, en externe, avec les clients, les fournisseurs, les organismes de certification...
 - Aimer le terrain et le contact
 - Travail sédentaire

Pouvant être également confié au responsable qualité : la mise en place d'un système de management environnemental selon la même démarche que la mise en place d'un système qualité.

MISSION

Participer à la définition et mettre en œuvre la politique qualité de l'entreprise en concertation avec l'ensemble des interlocuteurs internes et externes concernés

ACTIVITÉS

- Recueillir et analyser les données disponibles concernant les produits et/ou l'organisation de l'entreprise
- Construire l'architecture du système qualité (les différents types de documents, les enregistrements, la traçabilité...)
- Conduire la rédaction des différents documents (instructions, méthodes, procédures, modes opératoires...) en collaboration étroite avec les personnels concernés
- Rédiger le manuel d'assurance qualité
- Actualiser l'ensemble de ces documents avec les personnes concernées. En assurer la diffusion maîtrisée (destinataires, moments, localisation)
- Veiller au respect et à la maîtrise des prescriptions du système qualité
- Planifier, organiser et veiller à la réalisation d'audits internes
- Coordonner la définition des indicateurs qualité et contribuer à leur analyse
- Organiser et animer des réunions qualité périodiques pour analyser les indicateurs et tableaux de bord
- Identifier les dysfonctionnements et contribuer à la recherche de solutions avec les personnes concernées (actions préventives et/ou correctives)
- Définir et formaliser les règles d'hygiène à appliquer au sein des ateliers de production et veiller à leur respect
- Organiser les actions de suivi de la qualité des matières premières aux produits finis (échantillonnages, prélèvements de surfaces, analyses)
- Assurer, en lien avec les services concernés, les relations avec les clients de l'entreprise, en vue de traiter les réclamations, de répondre aux questions techniques et réglementaires, ou d'accompagner leurs audits
- Identifier les besoins en formation dans son domaine d'activité, en définir et valider les contenus, et éventuellement animer les sessions

ACTIVITÉS POUVANT ÊTRE RATTACHÉES AU MÉTIER

- Mener des audits chez les fournisseurs (notamment pour les nouveaux référencements), définir et rédiger les cahiers des charges
- Gérer le laboratoire de contrôle