



PERSONNEL QUALITÉ – RESPONSABLE QUALITÉ

Raison d'être de la fonction : Etre responsable de la garantie de la qualité dans tous les processus via la rédaction, la mise en place, la gestion et le suivi de politiques internes et de procédures, de l'arrivée des matières premières à la sortie du produit fini afin de répondre aux exigences des normes HACCP et IFS et d'optimiser et de garantir la qualité constante au sein de l'organisation et satisfaire les exigences clients.

Responsabilités/Activités principales	Compétences (savoir, savoir-faire et savoir-être)
<p><u>Qualité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir la politique interne de l'entreprise dans le cadre de tout ce qui touche à la qualité et veiller au respect de celle-ci. • Rédiger les procédures internes dans le respect des normes IFS. • Définir les méthodes de contrôle qualité et en superviser la mise en œuvre. • Accompagner les responsables de départements lors de l'implémentation des procédures internes. • Etablir les documents de suivi relatifs aux normes qualité (enregistrements et instructions de travail) et les indicateurs de suivi pertinents. • S'assurer de la mise en place des procédures qualité en interne via des audits réguliers de chaque département ainsi que par l'analyse des documents et indicateurs de suivi. • Analyser les incidents critiques internes, déterminer les causes de dysfonctionnement et en déduire les actions à mettre en œuvre. • Etre la personne de référence lors d'audits externes relatifs à la qualité (clients, fournisseurs et organismes certifiant). • Gérer les plaintes et autres demandes clients liées aux aspects qualité. • Définir et mettre en œuvre des mesures préventives et correctives dans le cadre des audits internes et externes. • Veiller au respect des objectifs fixés par la Direction. • Coordonner l'ensemble des actions qualité. • Vérifier et valider les factures relatives à la qualité. • Centraliser, gérer et vérifier les documents de traçabilité. 	<p><u>Compétences générales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les différents produits fabriqués par la société, leurs processus de fabrication, leurs références et leurs caractéristiques. • Etre capable d'analyser, d'interpréter, d'organiser et de synthétiser des informations. • Savoir travailler méthodiquement et rigoureusement. • Etre capable de détecter une non-conformité et agir en conséquence. • Savoir planifier. • Etre capable de rédiger des procédures de travail et des documents de suivi. • Savoir communiquer aisément avec les membres du personnel et les clients. • Avoir un sens relationnel développé. • Etre capable de faire respecter les règles, procédures et méthodes de contrôle en vigueur dans l'organisation. • Rendre compte d'observations sous forme orale ou écrite. • Etre capable de persuader et de motiver le personnel. • Etre dynamique, polyvalent, flexible et disponible dans le travail. • Etre autonome et être capable de prendre des initiatives. • Savoir faire preuve de créativité. • Savoir organiser (tout mettre en œuvre pour assurer la coordination et la résolution des problèmes de manière efficace). • Avoir un comportement responsable, être capable de détecter et réagir en cas de non-conformité.

<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la veille réglementaire. <p><u>Contrôle qualité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Superviser les points de contrôle réguliers en production. • Procéder aux contrôles microbiologiques : <ul style="list-style-type: none"> ○ Créer un plan d'échantillonnage en fonction d'évènements antérieurs ; ○ Prélever des échantillons de matières premières et/ou de produits finis ; ○ Envoyer les échantillons au laboratoire ; ○ Réceptionner les rapports du laboratoire et les interpréter ; ○ Vérifier le respect des règles microbiologiques au sein de l'entreprise. • Procéder au contrôle qualité des fournisseurs : <ul style="list-style-type: none"> ○ Vérifier les certifications et spécifications des fournisseurs ; ○ Établir les documents relatifs à la qualité demandés par les fournisseurs ; ○ Évaluer les fournisseurs du point de vue qualité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Être capable de faire preuve d'un esprit critique par rapport aux résultats observés. • Être ordonné, soigneux dans son travail et précis. • Être résistant au stress et à la surcharge. • Être capable de réagir rapidement avec calme et maîtrise de soi en présence d'un événement soudain. • Se tenir informé de l'évolution des technologies et savoir agir en conséquence. • Avoir le sens des responsabilités et une conscience professionnelle aiguë. <p><u>Compétences spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les normes HACCP et IFS. • Se tenir informé de l'évolution des législations et directives relatives à la qualité. • Connaître le fonctionnement des machines, lignes de production et instruments de mesures utilisés dans l'entreprise. • Savoir communiquer en anglais • Une connaissance de programmes liés à la qualité (trace one, Kretail) et/ou de programmes ERP est un atout.
<p><u>Hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir la politique d'hygiène de l'entreprise dans le respect des normes HACCP et IFS. • Proposer et mettre en œuvre des mesures visant à améliorer la politique d'hygiène de l'entreprise. • Responsabiliser, sensibiliser et motiver le personnel aux règles d'hygiène selon les normes internes et externes. • Définir les procédures d'audits internes. • Assurer le respect des règles d'hygiène HACCP dans toute la production en briefant le personnel d'encadrement. 	<p><u>Compétences générales :</u> Voir ci-dessus.</p> <p><u>Compétences spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les règles en matière d'hygiène et savoir agir en conséquence. • Se tenir informé de l'évolution des législations et directives relatives à l'hygiène.

<ul style="list-style-type: none"> • Organiser la formation du personnel dans le domaine de l'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication, y compris la food defence. • Faire respecter en permanence les consignes relatives à l'hygiène. • Veiller à l'application des règles légales en vigueur. • Superviser l'hygiène générale du personnel, des locaux, du matériel et des denrées alimentaires. 	
<p><u>Food defense</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Définir et mettre en place les procédures de Food defense au sein de l'organisation pour éviter les actions de fraudes et/ou de sabotage. • Veiller à tout mettre en œuvre afin de protéger l'entreprise et son image de tout incident. 	<p><u>Compétences générales :</u> Voir ci-dessus.</p>
<p><u>Nettoyage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Etablir un planning de nettoyage. • Veiller au respect du planning de nettoyage via l'analyse des documents de suivi. 	<p><u>Compétences générales :</u> Voir ci-dessus.</p> <p><u>Compétences spécifiques :</u> Connaître les règles en matière de nettoyage et savoir agir en conséquence.</p>
<p><u>Formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les besoins de formation pour le personnel dans le domaine de la qualité. • Concevoir et mettre au point un plan de formation. • Organiser et/ou animer des modules de formation en interne. • Développer et entretenir un réseau de formateurs et/ou de centres de formations répondant aux besoins et exigences de l'organisation. • Sélectionner des organismes de formation. • Assurer le suivi administratif et financier des actions de formation. 	<p><u>Compétences générales :</u> Voir ci-dessus.</p> <p><u>Compétences spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Savoir négocier un prix. • Savoir former (transmettre une expérience et un savoir-faire à une équipe pour développer les potentialités).
<p><u>Circulation de l'information</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer les rapports d'activités et de résultats relatifs à la qualité, l'hygiène et la formation à l'attention de la Direction. 	<p><u>Compétences spécifiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître la ou les personnes qui doivent recevoir l'information et réagir en conséquence.



PERSONNEL QUALITÉ – RESPONSABLE QUALITÉ

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Rappporter à la Direction, sur base régulière, les résultats des analyses, audits et enquêtes effectués.• Echanger les informations relatives à la qualité, l'hygiène et la sécurité avec l'ensemble du personnel. | <ul style="list-style-type: none">• Savoir communiquer vers l'équipe les informations utiles. |
|---|---|

Position dans la structure

- **Liaisons hiérarchiques :** Directeur du site
- **Liaisons fonctionnelles :** autres acteurs et responsables des divers secteurs d'activités de l'entreprise (production, administration, commerciale)