RESPONSABLE HYGIENE ET SECURITE

H/F CDI 40H/S

MISSION :

- Est garant de la sécurité alimentaire et des conditions de travail
- Se tient informé des nouvelles réglementations
- Forme l'ensemble des salariés aux normes en vigueur
- Contribue à la création et au suivi de tous les documents HQSE
- Gère les analyses des produits (Ex. : Pesticides, phytosanitaires, ...)
- Gère des audits internes mensuels et annuels
- Gère des audits externes (Ex. : certifications, clients, Ministère, ...)
- Est auditeur interne HACCP et IFS Food
- Met en application la politique qualité et environnement de l'entreprise

PROFIL RECHERCHE :

- Titulaire d'un BAC+5 en hygiène, sécurité du travail, ou en agroalimentaire
- Connaissance des règlementations en matière d'hygiène et de sécurité
- Connaissance des procédures ISO 9001 et 14001, HACCP et IFS Food
- Capacités à piloter un projet
- Maîtrise informatique du pack office
- Connaissance produits (fruits et légumes)
- Maîtrise de l'anglais

Si cette offre vous intéresse, veuillez adresser
votre lettre de motivation + CV
à l'attention de Lauriane MARLIER – Service Ressources Humaines
10-11, Z.A.E. du Triangle Vert - L-5691 ELLANGE
E-mail : recrutement@grosbusch.lu
www.grosbusch.lu