

Recruteur	
Référence	25D1740138165
Titre de l'offre	Responsable Sécurité Alimentaire (F/H)
Description de la mission	<p>Déployer et animer au quotidien le système de management de la Sécurité des Dénrées Alimentaires conformément aux principes du référentiel international FSSC 22000, et à la norme ISO 22000.</p> <p>Garantir la sécurité alimentaire des produits conformément aux études HACCP en répondant aux exigences internes et externes : conformité aux normes, exigences légales, standards Nestlé, en coordonnant une équipe multidisciplinaire.</p> <p>Réduire les risques de contaminations liés aux Corps Etrangers en analysant les réclamations consommateurs, en investiguant sur les événements et dysfonctionnements liés aux CE, en accompagnant les leaders de production sur les montées en compétences et les cartographies des lignes pour réduire les dangers.</p> <p>Être le référent sur la lutte contre les nuisibles du site en assurant les routines de contrôles à l'aide d'un prestataire, en suivant les actions correctives et les tendances, en partageant les solutions et les standards avec les autres usines NPPE et le référent de la zone Europe.</p> <p>Concevoir et animer des formations, transmettre les connaissances, et coacher les équipes</p>
Type de contrat	CDD de 6 mois
Télétravail	Non spécifié
Client	Nestlé Purina Petcare
Description de la société	<p>Chez Purina, nous sommes convaincus que la vie est meilleure quand les Hommes et les animaux vivent ensemble, l'entreprise s'engage à aider les chats et les chiens à vivre plus longtemps, plus heureux et en meilleure santé. Depuis plus de 125 ans, PURINA fait figure de pionnier dans le développement d'une alimentation de qualité, complète, équilibrée et à la pointe de la nutrition. En France, l'entreprise compte 5 usines et 1 centre de R&D et commercialise plus de 400 produits sous des marques de renom comme FELIX®, PURINA ONE®, GOURMET®, PROPLAN® et FRISKIES®. Avec le lancement de « Purina in Society » en 2016, l'entreprise a défini 10 engagements afin d'améliorer de façon concrète la vie des animaux, de leurs maîtres et de la société en général.</p>

Vous souhaitez en savoir plus ? Rendez-vous sur notre site Internet à l'adresse suivante : www.purina.fr

Responsable Sécurité Alimentaire (F/H)

Chez Purina, nous sommes convaincus que la vie est meilleure quand les Hommes et les animaux vivent ensemble, l'entreprise s'engage à aider les chats et les chiens à vivre plus longtemps, plus heureux et en meilleure santé. Depuis plus de 125 ans, PURINA fait figure de pionnier dans le développement d'une alimentation de qualité, complète, équilibrée et à la pointe de la nutrition. En France, l'entreprise compte 5 usines et 1 centre de R&D et commercialise plus de 400 produits sous des marques de renom comme FELIX®, PURINA ONE®, GOURMET®, PROPLAN® et FRISKIES®. Avec le lancement de « Purina in Society » en 2016, l'entreprise a défini 10 engagements afin d'améliorer de façon concrète la vie des animaux, de leurs maîtres et de la société en général.

Vous souhaitez en savoir plus ? Rendez-vous sur notre site Internet à l'adresse suivante : www.purina.fr

En un coup d'œil :

CDD 9 mois - Temps plein – Poste Cadre
Bac+5 avec formation en agroalimentaire ou microbiologie
Nestlé Purina - Usine d'Aubigny (80, Hauts de France)
Une expérience significative dans la sécurité alimentaire et en management d'équipe
Rémunérations attractives et management bienveillant vous permettent d'évoluer dans un environnement agréable. Vous bénéficiez de formations tout au long de votre carrière, visant à favoriser votre évolution vers différents métiers au sein du Groupe
Manager : Responsable Qualité

Notre Proposition :

Rejoindre Nestlé en France, c'est entrer dans le Premier Pôle d'expertises agro-alimentaire, une communauté inclusive, solidaire et vertueuse. Vous y trouverez du respect et de la considération pour vous épanouir à tous les niveaux.

En tant que Responsable Sécurité Alimentaire (h/f), vous assurez la sécurité des denrées alimentaires fabriquées sur le site d'Aubigny.

Localisation	Aubigny (80)
Code localisation	Picardie
Pays	France
Description du profil	Vous êtes de formation Ingénieur avec une spécialisation en microbiologie / chimie / agro. Vous connaissez les normes ISO 9001, 22000, 14001 et OHSAS18001 et la méthode HACCP. Vous savez coacher sur le terrain et développer vos équipes. Vous disposez d'un bon niveau d'anglais et maîtriser les outils informatiques. Vous faites preuve d'organisation et de rigueur. Vous êtes force de propositions et méthodique. Vous avez une connaissance des piliers de la TPM.
Expérience	1/2 ans
Profil	Ingénieur Qualité
Secteur	Pet food