



Inclusion &  
Collaboration

Au sein de notre département Qualité nous recherchons :

## 1 Ingénieur Système Qualité (H/F)

Poste en CDI

### Missions :

- Assurer l'intégration de l'ISO 9001, du FSSC22000, du FAMI-QS, du FSMA ainsi que des GMP dans le système qualité.
- Coordonner les activités liées aux systèmes Halal et Casher. Être le point central de contact pour les autorités religieuses, maintenir les certifications existantes de nos produits et assurer l'enregistrement de nouveaux produits ainsi que leur certification. Coordonner l'implémentation des nouvelles exigences et/ou nouvelles certifications religieuses si applicable.
- Assurer l'implémentation de la politique de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires, de la sûreté (Food Defense) et de la fraude alimentaire (Food Fraud). S'assurer du suivi des plans d'action liés et de leur réévaluation régulière. Assurer la communication et la promotion de ces systèmes auprès de l'entreprise.
- Coordonner la bonne implémentation du système HACCP / HARCP sur le site par sa qualification de PCQI
- S'assurer que les procédures adéquates sont en place afin de guider les équipes HACCP, contrôler que les analyses de risque sont correctement effectuées et les risques bien identifiés et en ligne avec le système en place.
- Assurer la coordination des inspections des autorités et audits de certification et de suivi ISO 9001, FSSC 22000 GMP et FAMI-QS sur site.
- Préparer les audits qualité externes, contribuer à l'accompagnement des auditeurs qualité sur site et assurer le suivi des plans d'action des audits
- Définir le plan d'audit internes du site OPS Village Neuf
- Effectuer des audits internes et externes afin de s'assurer de la performance du système qualité en place et de l'absence de dérive.
- Rédiger, vérifier, approuver des documents qualité
- Participer à la préparation et à la revue de direction qualité
- Coordonner et contribuer à l'amélioration du système des réclamations de village neuf, effectuer et/ou coordonner les investigations, rédiger et les signer les réponses.
- Assurer la coordination des audits clients sur site. Suivre la définition et la réalisation des actions en collaboration avec les départements concernés. Formuler et communiquer l'avancement des plans d'actions aux clients.
- Être le référent Pest Control d'un point de vue qualité en support au coordinateur Pest Control du site.
- Participer aux exercices de rappel de lot afin de garantir la performance du processus dans sa zone d'activité.
- Coordonner des projets qualité sur site., assurer la communication avec le global et référer à sa hiérarchie et au site les actions à mettre en place afin de déterminer la stratégie d'implémentation. Traduire le besoin utilisateur au groupe projet afin d'assurer la customisation du projet. Effectuer un reporting régulier sur l'avancement. Contrôler la bonne implémentation du projet sur site.

### Profil idéal :

- Titulaire d'un diplôme Bac+5 en agroalimentaire avec une spécialisation en qualité
- Expérience souhaitée de minimum 3 années en Système Qualité en milieu agroalimentaire, chimique, nutrition
- Connaissances approfondies des référentiels ISO22000, ISO9001, GMP
- Maîtrise de l'anglais indispensable,
- Bonnes compétences à communiquer et à travailler dans des relations transversales.
- Faire preuve de rigueur, d'autonomie, et de pragmatisme

Intéressé(e) par le poste ? Merci de postuler en ligne directement sur le site DSM à la section carrières ([www.dsm.com/careers](http://www.dsm.com/careers)). En cas de questions, vous pouvez contacter directement Maryline Muhé ([maryline.muhe@dsm.com](mailto:maryline.muhe@dsm.com)).