

2. Profil Responsable Sécurité des denrées alimentaires (SDA)

Titre du poste : Responsable Sécurité des denrées alimentaires
Localisation : Beni
Nombre de candidat : 1
Nature du contrat : CDD/ 2 ans
Classification/ catégorie d'emploi : Cadre de collaboration
<p>➤ Missions du poste <i>Sous la supervision du Responsable QHSE, le Responsable Sécurité des denrées alimentaires a pour mission de :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer le Responsable QHSE dans le déploiement, l'actualisation et la mise en œuvre au quotidien d'un système de management de la Sécurité des Denrées Alimentaires conforme aux principes du référentiel international FSSC 22 000. • Garantir la sécurité alimentaire des produits conformément à l'étude HACCP et le plan d'action y afférent ainsi qu'aux exigences internes et externes (conformité aux normes, exigences légales, attentes des clients...). <p>➤ RESPONSABILITES ET TACHES</p> <p>Activités de Planification :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluer la situation : faire le diagnostic HACCP et l'évaluation des risques des contaminations ; • Se tenir informé de l'évolution du référentiel FSSC 22 000 ; • Planifier l'amélioration du SMSDA (audits, surveillance, actions d'amélioration, réunions... ; • Définir les processus, leurs interactions et les conditions de maîtrise. <p>Activités de Réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise documentaire pour la bonne gestion des PRPs, PRPo, CCP ainsi des diagrammes de flux ; • Gérer les non-conformités, les dysfonctionnements internes, les réclamations clients, les revues des processus ; • Piloter l'amélioration au travers des actions correctives et préventives ; • Rendre compte au Responsable QHSE de la performance du système ; • Sensibiliser, animer et impliquer les acteurs du système sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Activités de surveillance et mesure :

- Etablir le programme annuel des audits SDA internes, réaliser ou faire réaliser ces audits ;
- Suivre les actions correctives et préventives y compris celles issues de la RDD (plan d'action d'actions) et évaluer leur efficacité ;
- Synthétiser et analyser les données collectées (indicateurs, suivi non-conformités et actions d'amélioration) ;
- Surveiller la conformité des produits et services par rapport à l'étude HACCP;
- Evaluer la performance globale du SMSDA.

Activités d'amélioration :

- Présenter la synthèse et l'analyse de la performance du SMSDA au responsable QHSE ;
- Faire des propositions d'amélioration et de prévention ;
- Mesurer l'efficacité des actions entreprises.

➤ *ATTITUDE DE LEADERSHIP, ATTENTION, MEMOIRE, PRESSION DANS LE TRAVAIL*

- Capacité relationnelles (écoute, pédagogie, ...) nécessaire pour faire adhérer chacun au système ;
- Maîtrise de la communication inter personnelle et en groupe ;
- Grande capacité de synthèse, rigoureux, créatif et discret ;
- Organisé et autonome ;
- Tolérance au stress.

➤ *PROFIL REQUIS*

- **Être de nationalité congolaise et âgé de 24 à 40 ans ;**
- **Bac+5 dans une matière scientifique en lien avec la transformation des produits agricoles : Agro-industrie, biotechnologie ou autre domaine similaire ;**
- Avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans le domaine en lien avec la Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE);
- Une connaissance du secteur des boissons (spécifiquement brasserie) est un plus
- **Connaissances des normes FSSC 22000 (ou ISO 22000) et ISO 9001**
- La connaissance des normes ISO 14001, ISO 45001, ISO 31000 et 19001 est un atout
- Maîtrise des techniques de mesure et de contrôle
- **Maîtrise des logiciels et outils informatiques**
- *Pratique de l'anglais recommandée.*