RIASEC : C

H1310
RESPONSABLE SÉCURITÉ SANITAIRE EN AGROALIMENTAIRE

Emploi cadre

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Définition

Le responsable sécurité alimentaire s'assure que tous les produits fabriqués respectent les normes d'hygiène et de sécurité tout au long de la chaîne de production ; son rôle est de prévenir les risques sanitaires, de garantir la traçabilité et de coordonner les plans de maîtrise des dangers (HACCP, PMS, etc.) ; ainsi, il assure la protection des consommateurs et la qualité des productions.

- Elabore les procédures, forme les équipes, supervise les audits internes, suit les non-conformités et pilote les plans d'action correctifs
- Travaille en étroite collaboration avec la qualité, la production, la R&D et parfois les autorités sanitaires.

Accès à l'emploi

Une formation bac+5 est généralement recommandée. Un profil technique avec une forte culture réglementaire est souvent privilégié.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Coordonner les plans de maîtrise des dangers (HACCP, PMS, etc.)
- Proposer des plans de gestion des crises sanitaires
- Assurer la traçabilité des produits tout au long de la production
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières
- Piloter un audit interne de sécurité réalisé par un prestataire externe

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Agir rapidement en cas d'urgence ou de non-conformité
- Assurer une veille réglementaire et législative

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- En cas de non conformité, faire cesser l'exposition du consommateur au produit (retrait du produit des rayons des magasins concernés)

Développement économique

- Mettre en place des indicateurs de performance pour le suivi qualité

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer des procédures et protocoles de sécurité
- Gérer les incidents de non-conformité
- Implémenter des solutions correctives suite aux non-conformités
- Analyser les risques sanitaires liés aux processus de production alimentaire
- Veiller au respect des protocoles de sécurité sanitaire
- Mettre en place des protocoles de sécurité sanitaire
- Superviser l'application des normes d'hygiène et de sécurité au sein de l'établissement
- Elaborer des outils de contrôle qualité, de traçabilité
- Former les équipes aux normes de qualité et de sécurité
- Mettre en œuvre des actions correctives en cas de non-conformité
- Documenter les cas de non-conformité détectés
- Analyser les risques de non-conformité dans les processus de production
- Mettre en place des audits réguliers pour assurer la qualité
- Concevoir et mettre en place des protocoles de vigilance sanitaire
- Contrôler la conformité des matières premières
- Contrôler la qualité des matières premières utilisées
- Contrôler la qualité des produits finis
- Analyser un dysfonctionnement ou une non conformité
- Identifier les causes liées à l'origine des cas de non-conformité relevées

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Agir rapidement en cas de crise sanitaire
- Communiquer avec les autorités sanitaires
- Communiquer pour former et informer les équipes
- Sensibiliser le personnel à l'organisation, la qualité, la sécurité
- Travailler en étroite collaboration avec la qualité, la production, la R&D et parfois les autorités sanitaires
- Impliquer les différents services de l'entreprise dans la démarche de sécurité sanitaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Analyser les risques sanitaires liés à la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires — Transition écologique
- Piloter les plans d'action correctifs
- Analyser les risques sanitaires liés aux denrées animales
- Evaluer les plans de maîtrise sanitaire (PMS) des entreprises
- Vérifier la traçabilité des produits d'origine animale
- Conduire des audits de sécurité internes réguliers
- Rédiger des rapports détaillés sur les observations et les non-conformités
- Assurer la traçabilité des interventions
- Assurer le respect des normes sanitaires

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Utiliser des technologies de traçabilité avancées — Transition numérique

Management, Social, Soin

- Former les équipes aux nouvelles réglementations

Développement économique

- Mettre en place des indicateurs de performance en sécurité
- Négocier avec les fournisseurs pour optimiser les coûts et la qualité des produits
- Négocier avec les fournisseurs pour les achats de matières premières

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de sens des responsabilités
- Faire preuve de contrôle de soi

Savoirs

Normes et procédés

- **Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
- Procédures de prévention des risques sanitaires
- Procédures d'audit interne — Transition numérique
- **Evaluation des risques de non-conformité**
- Outils et méthodes de gestion de projet
- Planification des audits de sécurité
- Audit de sécurité
- Connaissance approfondie des procédures sanitaires

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Utilisation de support de traçabilité informatisé

Domaines d'expertise

- **Gestion des alertes sanitaires**
- Connaissance des sanctions en cas de non-conformité
- Management opérationnel

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port d'équipement d'hygiène

Horaires et durée du travail

- Mobilisable en urgence

Publics spécifiques

- Salariés

Types de structures

- Entreprise industrielle

Secteurs d'activité

- Industries
- Activités juridiques et comptables

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail