

# Directeur/trice QHSE

Famille de métier : Qualité Hygiène Sécurité Environnement  
Recherche et Développement

Code ROME : H1502 – Management et ingénierie qualité industrielle

## Définition

Le/la Directeur/trice QHSE définit, pilote et contrôle la mise en œuvre des démarches Qualité, Sécurité, Environnement et Développement durable de l'entreprise et des plans d'action de l'entreprise en matière d'hygiène, de qualité de sécurité et d'environnement.

Il/elle met en œuvre le système de management de la qualité de l'entreprise (gestion documentaire, suivi des fiches de progrès, audit interne, certifications...).

**Exemples intitulés d'emplois : Directeur/trice HQSE ...**

## Contexte d'exercice du métier

Rattaché/e à la Direction Générale et interlocuteur/trice privilégié des Responsables de secteurs, il/elle garantit la mise en œuvre du système de management QHSE au sein de l'entreprise.

## Activités professionnelles

*Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.*

### **Définition et pilotage de la politique QHSE**

- ▶ Identification des pratiques existantes au sein du ou des sites de l'entreprise
- ▶ Définition de la politique QHSE
- ▶ Coordination et suivi de la mise en œuvre de la politique définie
- ▶ Veille réglementaire et technique

### **Animation du système de management QHSE**

- ▶ Mise en œuvre du système de management QHSE
- ▶ Formation des salariés à l'hygiène et à la qualité
- ▶ Suivi de l'avancement des actions d'amélioration

### **Pilotage des audits internes et externes**

- ▶ Coordination, planification et suivi des audits : internes, clients, fournisseurs et organismes de certification et de contrôle
- ▶ Suivi des résultats des audits sur l'ensemble des processus QHSE

- ▶ Analyse des écarts et des recommandations d'audits pour identifier les actions d'amélioration

### **Analyse des indicateurs qualité et sécurité alimentaire**

- ▶ Analyse et animation des indicateurs qualité et sécurité alimentaire auprès des responsables de secteur
- ▶ Coordination des actions d'amélioration des indicateurs clients avec les responsables de secteur
- ▶ Organisation des plans de contrôle et optimisation de leur efficacité
- ▶ Suivi des non-conformités et mise en œuvre d'actions correctives

### **Surveillance de la santé et sécurité des salariés**

- ▶ Elaboration et actualisation du document unique de chaque secteur
- ▶ Suivi et analyse des résultats sur la santé et la sécurité des salariés de l'entreprise
- ▶ Identification des actions correctives et préventives

- ▶ Organisation des contrôles réglementaires et des « visites sécurité » sur le terrain

#### **Préservation de l'environnement**

- ▶ Identification des problématiques environnementales
- ▶ Coordination des actions de prévention
- ▶ Organisation des évaluations et rédaction des rapports environnementaux

## **Compétences**

### **Définir la politique QHSE, en accord avec sa direction**

- ✓ Définir les objectifs en matière de QHSE en tenant compte de la réglementation (cadre réglementaire, sécurité alimentaire, labels, certification, accréditation ...), des demandes des clients, des contraintes de l'entreprise et des orientations de sa hiérarchie
- ✓ Assurer une veille technologique et concurrentielle en matière de QHSE
- ✓ Intégrer les différents référentiels dans un système de management intégré en interprétant les normes applicables
- ✓ Définir et négocier les objectifs de l'année, les moyens à mettre en œuvre, les modalités de surveillance ou d'audit, le budget correspondant
- ✓ Définir des actions de communication, de promotion de la politique QHSE

### **Mettre en œuvre et animer la politique QHSE**

- ✓ Définir, formaliser, adapter les méthodes et outils pour garantir l'amélioration continue des produits, des processus, la sécurité, la prévention des risques et la préservation de l'environnement
- ✓ Rédiger et mettre à jour les directives, les procédures, les instructions
- ✓ Former si besoin les cadres, les techniciens, les responsables d'équipes, organiser la sensibilisation du personnel
- ✓ Animer des groupes de résolution de problèmes ou d'amélioration

### **Piloter la politique QHSE**

- ✓ Veiller à la traçabilité et conformité des matières premières, des installations, des bâtiments et des procédés par rapport aux cahiers des charges et aux normes en vigueur
- ✓ Analyser les risques et les opportunités
- ✓ Assurer les mesures de réduction ou de traitement des déchets et vérifier les procédures de contrôle et de prévention par rapport aux risques environnementaux
- ✓ Préparer, mettre en place la surveillance et les audits internes ainsi que les audits externes et ceux de fournisseurs
- ✓ Réaliser le suivi statistique des résultats par rapport aux objectifs, préparer les revues QSE
- ✓ Participer à l'analyse des risques, des dysfonctionnements et à la recherche des pistes d'améliorations : formation, procédés de fabrication, organisation de la production, évolution des installations...
- ✓ Vérifier les résultats des actions d'amélioration

### **Piloter des actions d'amélioration continue**

- ✓ Rechercher et analyser des informations concernant les évolutions réglementaires
- ✓ Identifier des actions d'amélioration à mettre en œuvre en fonction de l'analyse des indicateurs qualité et des ressources disponibles
- ✓ Piloter la mise en œuvre d'actions d'amélioration en associant les membres des équipes concernées, les services supports et la hiérarchie
- ✓ Animer des groupes de travail dans le cadre de projet d'amélioration
- ✓ Expliquer aux membres des équipes les mesures d'amélioration à mettre en œuvre, les accompagner au changement et vérifier le déploiement des informations

## Compétence transverse

### **Communiquer et travailler avec différents interlocuteurs internes et externes sur l'activité de son secteur**

- ✓ Elaborer des documents liés à son activité : rapports, comptes-rendus, bilans, tableaux de bord ...et les transmettre aux interlocuteurs pertinents et au responsable hiérarchique
- ✓ Formaliser les procédures, les modes de travail et les règles de fonctionnement de son secteur
- ✓ Rendre compte de son activité à sa hiérarchie
- ✓ Présenter et expliquer les activités et résultats de son secteur à différents interlocuteurs internes et/ou externes (comité de direction, autres services, auditeurs ...)
- ✓ Communiquer avec les différents interlocuteurs (équipe, hiérarchie, opérateurs...) en prenant en compte leurs demandes et les informations qu'ils apportent
- ✓ Animer des réunions avec différents interlocuteurs internes ou externes
- ✓ Établir les échanges appropriés avec les autres services de l'entreprise
- ✓ Identifier l'impact de son activité sur le client externe ou interne (les autres services)

## Domaines de connaissances

### **Connaissances techniques sur les produits**

- ▶ Caractéristiques des poissons, mollusques et crustacés : anatomie et physiologie, appellations, taille, périodes de pêche et d'abondance, répartition géographique ...
- ▶ Contrôles de produits
- ▶ Fournisseurs
- ▶ Clients

### **Qualité/Hygiène/Sécurité/Environnement**

- ▶ Techniques et instruments de contrôle, test, mesure : utilisation et maintenance
- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité en entrepôts et zones de stockage
- ▶ Cahiers des charges et référentiels à respecter dans l'entreprise
- ▶ Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

### **Législation / Règlementation**

- ▶ Législation et réglementation concernant les produits de la mer
- ▶ Certifications d'entreprise (ISO), labellisation accréditations

### **Outils informatiques**

- ▶ Outils, système et logiciel d'enregistrement et de traçabilité des contrôles
- ▶ Outils statistiques
- ▶ Logiciels de traitement de texte, tableurs
- ▶ Internet
- ▶ Messagerie électronique

### **Organisation**

- ▶ Méthodes et outils du travail en équipe

## **Comment devenir Directeur/trice QHSE ?**

Ce métier est accessible avec un bac+5 (Master recherche ou professionnel, diplôme d'ingénieur, ...) en qualité industrielle ou dans le secteur agroalimentaire.

### **Certifications en lien avec le métier**

- BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
- BTSA Sciences et technologies des aliments
- DUT QLIO (Qualité logistique industrielle et organisation)
- DUT Génie biologique option industries agroalimentaires et biologiques
- DUT organisation et gestion de la production
- DUT qualité logistique et industrielle
- Master universitaire dans le domaine de la gestion et de la qualité
- Diplôme d'ingénieur spécialisé agroalimentaire ...
- ...

## **Quelles évolutions possibles ?**

Le/la directeur/trice QHSE peut espérer évoluer vers des postes de direction générale.