

## COORDINATEUR(RICE) QHSE H/F

**Le Groupe SEAFRIGO est expert dans le domaine de la logistique alimentaire** (commission de transport maritime, fret périssable aérien, entreposage, transport routier, traction portuaire). **Présent en France et à l'international**, SEAFRIGO a **des infrastructures détenues en propre dans 19 pays** ainsi qu'un réseau de partenaires à dimension mondiale. **Entreprise en forte croissance et composée de plus de 1 200 collaborateurs**, SEAFRIGO est aujourd'hui reconnue pour sa flexibilité, son dynamisme et sa proximité.

**SEAFRIGO recherche dès à présent un(e) Coordinateur(rice) Sécurité Hygiène et Environnement H/F** pour rejoindre le service Méthodes et Qualité sur son site du Havre.

### Principales missions :

- Mettre en place une démarche de prévention des risques professionnels à travers l'évaluation des risques professionnels, la rédaction d'un document unique et la mise en place et le suivi d'un plan d'actions HSE
- Impliquer l'ensemble du personnel de l'entreprise à travers le développement d'un système de communication transversal, le travail en mode projet sur des thèmes spécifiques etc.
- Développer des indicateurs de performance et de suivi de l'évolution de la SST à travers par exemple : l'évolution du nombre d'accidents, les audits, les observations de poste etc.
- Conseiller la Direction dans tous ses centres d'intérêt liés au domaine QHSE, en appuyant son argumentation sur la législation et la réglementation en vigueur

### Profil recherché :

Issu(e) d'une **formation QHSE**, vous justifiez **d'une expérience d'au moins 5 ans sur un poste similaire**.

Vous possédez **des connaissances du domaine de la logistique**.

Vous disposez de réelles qualités rédactionnelles et êtes à l'écoute de vos divers interlocuteurs.

De plus, vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre autonomie, votre réactivité et votre organisation

Enfin **vous avez un niveau d'anglais professionnel** vous permettant d'échanger à l'écrit.

**Informations complémentaires :**

- Poste à pourvoir dans le cadre d'un CDI
- Rémunération : selon profil
- Prise de poste : dès à présent
- Avantages : 13ème mois / Titres restaurant