

TECHNICIEN SECURITE 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 Technicien Sécurité H/F pour rejoindre le service Méthodes et Qualité sur son site du Havre.

Principales missions :

- Mettre en place et suivre les démarches et standards HSE du Groupe (Certifications/labels),
- Mettre à jour les documents HSE (Procédures/normes/Document Unique/Food Defense/Evaluation des risques professionnels/Cartographies des risques/Analyses Environnementales...) et suivre les plans d'actions HSE,
- Gérer l'implantation et les stocks des Equipements de Protections Individuels et les Equipements de Protections Collectives des sites,
- Mettre en place et suivre une démarche de gestion de déchets au sein des sites,
- Travailler en étroite collaboration avec les collaborateurs des sites sur le terrain en développant la communication transversale et impliquer l'ensemble du personnel sur une méthode de travail en mode projet sur des thèmes spécifiques (ICPE/PMA/POI/RSE),
- Repérer les non-conformités et proposer des actions préventives ou correctives,
- Développer les indicateurs HSE en suivant l'évolution des AT/MP du Groupe, les audits internes, les analyses des causes et l'amélioration des conditions de travail sur l'ensemble des sites,
- Réaliser régulièrement la veille réglementaire HSE,

- Impliquer, informer, sensibiliser et former les collaborateurs sur différents sujets HSE (PMA/POI/Risques Chimiques/Ergonomie/Accueil sécurité...).

Profil recherché :

Issu(e) d'une **formation QHSE de type DUT ou Licence professionnelle**, vous justifiez **d'une première expérience sur un poste similaire**.

Vous **maîtrisez les réglementations HSE au niveau nationales / européennes / internationales**.

Vous avez une **bonne maîtrise du Pack Office** (Word/Excel/Power Point)

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, votre organisation et votre sens du contact.

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