

# Je choisis le département de Loir-et-Cher

## INGENIEUR MICROBIOLOGIE/PARASITOLOGIE

### -RESPONSABLE QUALITE- H/F

Laboratoire départemental d'analyses / Poste statutaire basé à Blois

Rémunération de **33K€ à 41K€** selon grade et expérience

#### Votre défi

Vous souhaitez apporter vos compétences à l'équipe d'un laboratoire public dynamique et engagé, intervenant dans les domaines de l'alimentation et l'hydrologie au service des Loir-et-Chériens.

#### Votre rôle

Vous avez en charge l'organisation et la gestion des ressources humaines et matérielles de l'unité. Vous avez en charge le suivi et la mise à jour du système qualité du laboratoire pour répondre aux exigences du référentiel d'accréditation. Sous la responsabilité du directeur technique, vous participez à la stratégie de développement du laboratoire au service des Loir-et-Chériens

#### Vos activités au quotidien

##### Coordination de l'unité de microbiologie / parasitologie

- Coordonner les activités de l'unité (6 agents) tout en veillant à la bonne qualité des analyses de microbiologie alimentaire et des eaux et de parasitologie alimentaire (trichines) et à la prise en compte des évolutions techniques dans le domaine
- Veiller au maintien de l'accréditation COFRAC et des agréments ministériels
- Valider les rapports d'essais et assurer les relations avec les clients et les partenaires.
- Dispenser, auprès des agents des collègues et des professionnels des métiers de bouches et de la restauration, des formations en Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP et Réaliser des diagnostics hygiénoscopiques

##### Management de la Qualité

- Organiser, Faire évoluer et animer le système de management de la qualité en place au laboratoire, dans le respect des exigences d'accréditation selon le référentiel d'accréditation NF EN ISO/IEC 17025
- Veiller au maintien et à l'extension des accréditations, en collaboration avec les responsables techniques, dans les domaines LAB GTA 05, LAB GTA 23, LAB GTA 29, LAB GTA 59, LAB GTA 41 et PARASITOLOGIE SA
- Coordonner la réalisation des audits internes, le traitement des travaux non conformes et le suivi des actions, en lien avec l'assistant qualité
- Organiser et superviser la veille réglementaire et technique du laboratoire

#### Votre cadre de travail

- Équipe de 6 personnes (dont 5 techniciens préleveurs) sur un effectif de 21 pers
- Temps plein, 39 heures hebdomadaires (RTT). Travail ponctuel le samedi
- Équipements numériques performants (Suite Google Workspace...)
- Véhicule de service
- Télétravail possible mais limité
- Poste de **catégorie A**

#### Vos atouts

- De formation BAC+5 avec une dominante en bactériologie et si possible qualité
- Expérience de management dans le domaine de la microbiologie alimentaire et /ou des eaux en laboratoire accrédité
- Permis B (boîte manuelle)
- Rigueur
- Sens du relationnel et esprit d'équipe

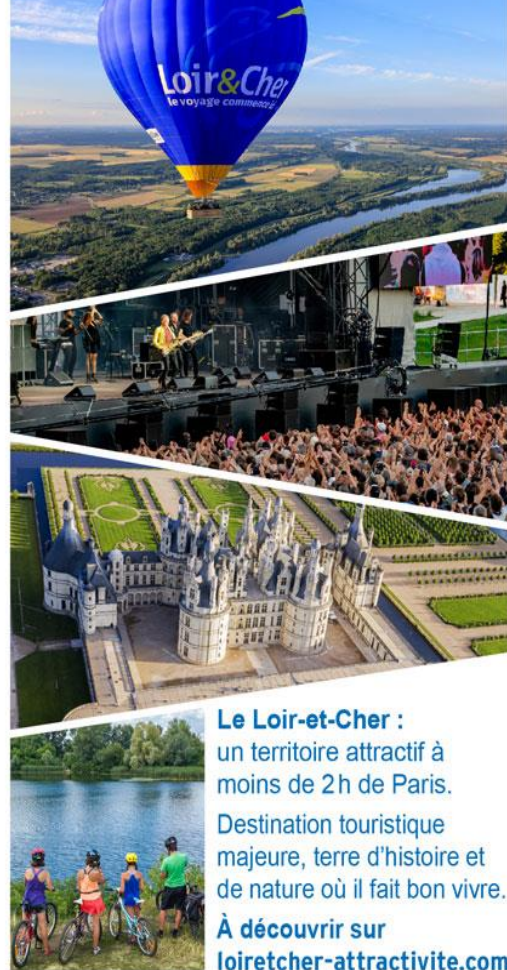
## Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité  
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à doser avant le 24/05/2025

# JE POSTULE

Réponse sous 1 mois



#### Le Loir-et-Cher :

un territoire attractif à moins de 2h de Paris.

Destination touristique majeure, terre d'histoire et de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur [loiretcher-attractivite.com](http://loiretcher-attractivite.com)

#### Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

#### Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail (compte épargne temps, télétravail)
- Avantages sociaux : titres restaurant, prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



**LOIR&CHER**  
Notre département

Suivez-nous sur [departement41](http://departement41)

