



DESCRIPTION DE POSTE : COORDONNATEUR SALUBRITÉ

Titre de l'occupation : Coordonnateur salubrité

Département : production

Supérieur immédiat : Directrice générale

Mise à jour : 2 mars 2018

Principales fonctions :

Relevant de la Directrice Générale, le titulaire du poste aura la responsabilité de superviser les opérations de l'entreprise en salubrité afin qu'il respecte nos standards. Il s'assure que les normes de qualité et les procédures soient appliquées et respectées.

Tâches et responsabilités principales:

- Maîtriser les différentes tâches, surveillance du système CANADA GAP et ECOCERT (certification biologique).
- Accompagner et entraîner le personnel de l'entreprise et ses filiales en salubrité sur les bonnes pratiques d'hygiène et salubrités.
- Effectuer un suivi auprès de la direction à l'aide de rencontres et de plans d'action.
- Appliquer les principes de la supervision active avec les différents sites de l'entreprise.
- Observer les méthodes de travail et corriger les méthodes qui ne sont pas appropriées.
- S'assurer du respect des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires en vigueur dans les différents sites.
- Former le personnel en utilisant les bons processus afin de conserver les bonnes méthodes de travail.
- Élaborer des formations sur PW sur les diverses procédures.
- Faire le suivi avec le personnel pour valider leur compréhension sur les bonnes pratiques et sur le respect des procédures d'assainissement.
- S'assurer que les départs des équipements et les changements de production soient effectués correctement afin d'éviter les arrêts.
- Mise à jour en continue des planifications sur le VIBE et des documents requis.
- Mise à jour en continue des fiches signalétiques des produits utilisés dans les différents sites de l'entreprise.
- S'assurer du respect du calendrier CANADA GAP et fréquence d'assainissement pour tous les équipements et pour tous les départements des serres.
- Effectuer les audits dans les différents sites afin de valider la qualité d'emballage et la sécurité alimentaire, le respect des procédures par le personnel et le maintien des registres.

- Suivi auprès des certificateurs de CANADA GAP et coordination des audits annuels dans chacun des sites.
- Surveillance des règles SST sur les différents sites de l'entreprise.
- Participer aux projets R&D s'il y a lieu.
- Suivi de la réglementation de l'ACIA, USDA, FDA, ARLA
- Participer aux rencontres qui ont lieu sur les changements ou les nouveaux équipements.
- Accomplir toutes autres tâches connexes.

Qualifications requises :

- Détenir une formation pertinente dans l'industrie alimentaire ou autre formation connexe en culture végétale

Compétences requises :

- Un minimum de 2 ans d'expérience est requis en salubrité
- Bonne connaissance des normes CANADA GAP en milieu agricole
- **Gestion du temps et des priorités**
- Bonnes habiletés en communication et travail d'équipe
- Bon esprit de synthèse, de planification et d'organisation
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais (oral et écrit)
- Excellente maîtrise de MS Office
- Intégrité et respect de l'éthique et des valeurs
- Axé sur la satisfaction du client interne
- Discrétion, diplomatie, facilité à entretenir des relations interpersonnelles harmonieuses
- Capacité à gérer des situations imprévues ou complexes
- Capacité à travailler sous pression
- Un test psychométrique sera administré lors du processus de sélection
- Permis de conduire valide
- Espagnol (parlé) un atout

Ce poste demande des voyages fréquents entre les différents sites de l'entreprise. Le titulaire du poste doit être disponible à voyager dans les différentes régions du Québec.