

## POSTE : TECHNICIEN(NE) EN CONTRÔLE DE QUALITÉ

Basse et Frères Alimentation Oriental (2013) Inc. croissance rapide Snack Food Company certifié contre BRC Global Standard pour la sécurité et la qualité des aliments à la recherche de candidats dynamiques pour travailler comme à temps plein de la sécurité alimentaire & Regulatory Affairs Manager à leur installation située à Laval, Québec.

### Description De L'Emploi:

Le candidat retenu devra contribuer à maintenir, améliorer, développer et appliquer des normes de salubrité, les politiques et programmes de la société, y compris HACCP, BRC et GFSI, des programmes de formation en matière de sécurité alimentaire, les procédures normalisées d'exploitation (SOP), les inspections de produits, et des instructions de travail normalisées.

### Responsabilités et devoirs:

Responsabilités spécifiques comprendront, mais sans s'y limiter, ce qui suit:

Développer et offrir une formation aux exigences de sécurité alimentaire et de qualité

Développer et maintenir la documentation comme les SOP, ainsi que la maintenance des manuels, des politiques et des procédures qui ont trait à des problèmes de sécurité alimentaire.

Effectuer des vérifications de la sécurité alimentaire de l'établissement périodique ainsi que de gérer les audits tierce partie.

Surveiller et vérifier les activités pour s'assurer que tous les produits qui entrent et sortent des normes de sécurité alimentaire et qui rencontre, en plus, des normes de qualité ainsi que les exigences des pays d'où nous exportons.

Mettre à jour les procédures et la documentation de sécurité alimentaire existantes pour faire face à l'évolution des besoins.

Aider les acheteurs avec la formation et l'éducation des fournisseurs potentiels pour assurer la conformité.

Travailler en étroite collaboration avec le(la) Directeur(rice) du Contrôle de Qualité, avec le Directeur des Opérations et / ou le directeur général et l'équipe de vente sur tous les problèmes de sécurité alimentaire ou d'assurance de la qualité.

Superviser l'entretien adéquat et à l'assainissement de tous les établissement à se conformer aux exigences de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que toutes les procédures de sécurité sanitaire des aliments de l'entreprise et des exigences normales BRC sont suivis et documentés correctement en tout temps.

### Qualifications:

Université ou Diplôme d'études collégiales en sciences de l'alimentation, de microbiologie ou dans un domaine pertinent.

HACCP formelle et la formation BRC est un atout.

Un minimum de 3-5 ans d'expérience en HACCP, GFSI, ACIA, FDA préféré.

Une connaissance approfondie du système HACCP, GMP

Travail et a de l'expérience d'audit avec SQF, GFSI, BRC souhaitable

Bilingue anglais / français (écrit, parlé)

Capable de travailler sans supervision et de gérer indépendamment

Avoir des compétences en communication et les compétences en écriture en anglais et français

Doit être flexible avec les heures de travail et des jours

Compétences:

Orienté vers le détail, posséder des solides compétences en informatique, y compris MS Office et Excel .

Pour faire parvenir votre candidature : [patricia@bassenuts.com](mailto:patricia@bassenuts.com)