Coordonnateur HACCP/SQF

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE :

Unisoya est une entreprise du secteur alimentaire qui est en constante expansion depuis son premier jour. En janvier 2020 prochain, une toute nouvelle usine fraichement construite sera inaugurée pour permettre un développement important des pratiques en ajoutant les plus récentes technologies, laissant aussi place à plus d'automatisation aux opérations. Nous cherchons un coordonnateur HACCP/SQF pour se joindre à notre équipe dynamique passionnée et engagée.

Lieu de l'emploi

Montérégie,
185 rue Boyer, Saint-Isidore-de-LaPrairie, Qc, J0L 2A0

DESCRIPTION DU POSTE :

- Gestion de la documentation du système HACCP/SQF, Biologique et Kosher, préparation des audits et soutien dans l'implantation;
- Assurer la conformité des opérations aux exigences HACCP et SQF et autres certifications (entre autres biologiques et cachère);
- Effectuer le suivi des demandes d'actions correctives et non-conformités internes et externes dans les délais prescrits et émettre un plan d'action pour éviter la récurrence;
- Documenter, réviser et améliorer les programmes et les plans Qualité & Salubrité et s'assurer de leur efficacité;
- Documenter et mettre en œuvre la procédure d'approbation des fournisseurs;
- S'assurer du respect des bonnes pratiques industrielles par les employés ainsi que de la qualité des produits finis;
- Répondre aux courriels et gérer les questions et plaintes des clients ;
- Production de rapports, fiches techniques, lettres de conformités, etc.;
- Faire le suivi et interpréter les résultats des tests et analyses microbiologiques des produits et des surfaces envoyés aux laboratoires extérieurs;
- Analyser et appliquer les corrections aux procédures en place ;
- Responsable de l'inspection, de la surveillance et de la vérification des programmes préalables, des plans HACCP/SQF et des points critiques à contrôler et d'en évaluer et en interpréter les résultats;
- Travaille en partenariat avec l'ensemble des différentes équipes de l'usine;
- Préparer et mener les audits internes et externes, ainsi que les suivis (DAC ou non-conformités reliées);
- Donner la formation en lien avec HACCP, SQF et les autres certifications;
- Évaluer la performance et la formation des employés;
- Apporter de nouvelles idées de développement pour améliorer la gestion du programme de la qualité et salubrité alimentaire et de s'assurer que les standards sont respectés en tout temps;
- Superviser ou effectuer les activités de surveillance;
- Planifier et participer à la formation du personnel.

PRINCIPALES QUALITÉS RECHERCHÉES :

Bon sens de l'organisation, planification, proactif, sens des priorités, excellente communication orale et écrite, excellentes compétences en analyse et résolution de problèmes, leadership, polyvalent, autonome, maitrise des normes HACCP/SQF.

SALAIRE :

À discuter, selon l'expérience.

AVANTAGES SOCIAUX

Paie hebdomadaire;
Programme d'assurances collectives après 3 mois;
Stationnement gratuit.

LANGUE :

Français, anglais intermédiaire.

STATUT D'EMPLOI :

Temps plein de jour.

EXIGENCES :

DEC technologie des procédés et de la qualité des aliments (ou diplôme équivalent);
Expérience reliée à l'emploi un atout important;
Expérience dans le secteur alimentaire un atout.

DATE PRÉVUE D'ENTRÉE EN FONCTION :

18 novembre 2019

Envoyez votre c.v. à : Elizabeth Arsenault, conseillère aux ressources humaines : rh@unisoya.com