

Poste : Chargé(e) de projets en sécurité alimentaire et analyse microbiologique

Mission principale :

Le/la Chargé(e) de projets en sécurité alimentaire et analyse microbiologique est responsable de la gestion et de l'optimisation des projets liés à la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise, et ce pour les mandats de nos clients. Il agit à titre d'expert pour l'analyse des risques biologiques, chimiques et physiques tant pour la rédaction et l'adaptation des programmes de contrôle de la qualité en lien avec le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* qu'en lien avec les référentiels internationaux pour l'obtention de certification de type HACCP ou G.F.S.I. Ce rôle implique la mise en place de stratégies visant à garantir la conformité aux normes de sécurité, la gestion des risques alimentaires, l'évaluation de la qualité des produits et l'amélioration continue des pratiques en matière de sécurité alimentaire. Également, le/la chargé(e) de projets aura à réaliser des tâches d'analyses microbiologiques pour appuyer l'évaluation des risques industriels et également pour assurer la quantification des durées de conservation des produits développés par l'équipe R&D.

Responsabilités principales :

1. Gestion de projets en sécurité alimentaire :

- Coordonner, planifier et superviser les projets de sécurité alimentaire, en respectant les délais et les budgets impartis.
- Développer et mettre en œuvre des stratégies de gestion des risques alimentaires, en s'assurant que les normes légales et les standards de qualité sont respectés à chaque étape du processus de production.
- Rédiger les mesures de contrôles préventives en fonction des lignes directrices ou des mesures de contrôles préventives, et des éléments du RSAC, ou des cahiers de normes G.F.S.I. (Référentiels) et de l'environnement interne des entreprises-clients
- Adapter les mesures de contrôles préventives en fonction de ce qui est applicable chez les clients
- Effectuer l'analyse des risques et des dangers biologiques, chimiques et physiques selon les normes ISO (Les plus hauts standards) et d'en tenir une base/veille informatique
- Valider les plans HACCP sur place avec la directrice générale (consultante sécurité alimentaire) et d'en vérifier la véracité en équipe HACCP
- Effectuer la validation des plans de nettoyages pour un contrôle microbien optimale et pour en faire la preuve scientifique
- Réaliser des études de validations des mécanismes de contrôles critiques ou combinés
- Former et appuyer les assureurs qualités ou contrôleur de la qualité sur place (Usine Ultra ou client) en tant que leader de la salubrité et des CCPs

- Assurer la conformité aux réglementations locales, nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire (HACCP, ISO 22000, normes locales de sécurité alimentaire, etc.).

2. Analyse microbiologique :

- Superviser et réaliser les analyses microbiologiques des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits finis pour détecter d'éventuelles contaminations et/ou évaluer leur durée de conservation.
- Mettre en place et suivre les protocoles d'analyse microbiologique, en collaboration avec les laboratoires internes ou externes, pour évaluer la présence de pathogènes (comme Salmonella, Listeria, E. coli, etc.).
- Interpréter les résultats des analyses microbiologiques et recommander des actions correctives en cas de non-conformité.
- Effectuer une veille scientifique et réglementaire sur les nouvelles menaces microbiologiques et les technologies émergentes en matière de sécurité alimentaire.

3. Amélioration continue et optimisation des processus :

- Mettre en place des mesures préventives pour réduire les risques microbiens dans la chaîne de production et proposer des actions correctives adaptées.
- Collaborer avec les équipes de production pour l'optimisation des processus de fabrication afin de garantir la sécurité microbiologique des produits.
- Participer à la mise en place de plans de formation pour le personnel afin de promouvoir une culture de la sécurité alimentaire et de l'hygiène dans l'entreprise.
- Effectuer des audits réguliers des installations et des procédures pour s'assurer du respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

4. Documentation et reporting :

- Élaborer, maintenir et mettre à jour la structure documentaire interne (propriété de Lafib) liée à la sécurité alimentaire, y compris les rapports d'analyse, les plans de contrôle, les procédures de nettoyage, les évaluations des risques, etc.
- Fournir des rapports réguliers sur l'avancement des projets, les résultats des analyses microbiologiques, ainsi que les actions prises pour résoudre les problèmes identifiés.
- Assurer la traçabilité des analyses et des actions mises en place pour garantir la conformité des produits aux normes en vigueur.

5. Communication et coordination :

- Travailler en étroite collaboration avec le/la directeur(trice) département innocuité et salubrité, la directrice du département R&D, et assistant(e)s pour assurer une gestion par processus efficace et cohérent.

- Servir de point de contact principal pour toutes les questions relatives à la sécurité alimentaire et à l'analyse microbiologique au sein de l'entreprise.
- Animer des réunions de suivi et des formations internes sur les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire.

Compétences et qualifications requises :

- **Formation académique :** Bac en science des aliments et/ou en microbiologie ou technique en diététique/analyse microbiologie + 5 années d'expérience en sécurité alimentaire dans le domaine alimentaire ou pharmacologique.

Maitrise en sciences des aliments ou en sciences : un atout

- **Expérience professionnelle :** Expérience préalable de 3 ans dans un rôle similaire pour la sécurité alimentaire (gestion du contrôle de la qualité d'une usine), avec une connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire et des techniques d'analyse microbiologique.
- **Compétences techniques :**
 - Solides connaissances des normes de sécurité alimentaire et des cadres légaux (RSAC, HACCP, FSSC 22000, Costco etc.).
 - Maîtrise des techniques d'analyse microbiologique et des équipements de laboratoire.
 - Connaissance des outils de gestion de projets et de suivi (logiciels de gestion de projet, Excel, etc.).
 - Maîtrise des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des protocoles de nettoyage et désinfection.
- **Compétences interpersonnelles :**
 - Capacités organisationnelles et gestion de projets.
 - Esprit d'analyse et capacité à résoudre des problèmes complexes.
 - Bonnes compétences en communication pour travailler efficacement avec différentes équipes et parties prenantes.
 - Sens de l'initiative et capacité à prendre des décisions rapides en situation de crise.

Qualités personnelles :

- Rigueur, méthodologie et souci du détail.
- Autonomie et proactivité.
- Forte capacité à travailler en équipe.
- Sensibilité à l'importance de la qualité et de la sécurité dans l'industrie alimentaire.

Conditions de travail :

- Poste à temps plein, basé dans les locaux de l'entreprise ; 1450 boulevard St-Jude, Alma

- Des déplacements occasionnels peuvent être nécessaires, notamment pour les audits, inspections ou visites de sites fournisseurs. Remboursement du kilométrage : 0,60\$/km
- 4 semaines de vacances (6%) payés par année dès l'embauche
- 4 jours ou 30 heures payés par année pour raison médicale
- 4 jours ou 30 heures payés par année pour raison familiale
- 1000\$ de formation payée par année
- 3 soins en massothérapie par année payé par l'employeur (210\$ en soin remboursé sur preuve de paiement)
- Taux horaire entre 26,22\$ et 31,36\$/h en fonction des qualifications de la candidature (formation et expérience)