

Offre d'emploi

Assistant(e) en sécurité alimentaire et réglementation niveau 3

- **Lieu¹** : (1) Ville d'Alma, Saguenay-Lac-Saint-Jean – (2) Ville de Lévis– (3) Ville Saint-Laurent
- **Type de poste** : Temps plein (35 – 37,5 heures par semaine)
- **Échelle salariale classe numéro 1** (Entre 31,39\$/h et 32,68\$/h), bonification annuelle de 3% + 4% à l'échelon (2 ans).
- **Entrée en poste** : Dès que possible

À propos de nous

Nous sommes un **laboratoire de recherche innovant** spécialisé dans le secteur **bioalimentaire**. Notre mission ? Accompagner des entreprises de toutes tailles dans la **création de produits alimentaires de qualité**, en alliant rigueur scientifique, créativité et sens du marché. Rejoindre notre équipe, c'est contribuer activement à des projets porteurs de sens dans un environnement stimulant, moderne et humain.

Vos missions pour le poste

Le/l'Assistant(e) en sécurité alimentaire et réglementation 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.

⇒ **Gestion de projet 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 o 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.).

¹ (1) : Principale lieu de travail, (2) : Déplacement fréquent, (3) : Déplacement occasionnel

⇒ 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

⇒ Amélioration continue et optimisation des processus

- ◆ Participer activement à certaines étapes des projets selon votre domaine d'expertise (ex. : analyse de marché, validation réglementaire, design d'emballage, formulation).
- ◆ Rédiger ou réviser des contenus techniques, commerciaux ou réglementaires.
- ◆ Soutenir les équipes internes dans la préparation de livrables clés.

⇒ Amélioration continue

- ◆ 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).

⇒ 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.

⇒ 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.

Profil recherché

⇒ Formation & expérience

- ◆ **Baccalauréat en sciences et technologies des aliments**, en agronomie, en microbiologie, en nutrition ou équivalent.
- ◆ **Maîtrise de deuxième cycle** en gestion de projet, marketing ou équivalent : **un atout**
- ◆ **Minimum de 5 années** d'expérience en innocuité et sécurité alimentaire dans le secteur bioalimentaire du Québec et/ou du Canada.
- ◆ Connaissance du paysage réglementaire canadien, américains, européens des enjeux de réglementation, d'innovation et de commercialisation.
- ◆ Excellente maîtrise des outils de gestion (Asana, Notion, Trello, Excel, etc.).
- ◆ Aptitudes en communication, diplomatie et leadership transversal.
- ◆ Bilinguisme français/anglais (atout important pour la collaboration interprovinciale).

⇒ Qualités personnelles et compétences

- ◆ 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.
- ◆ Rigueur, méthodologie et souci du détail

Ce que nous offrons

⇒ Horaires flexibles

- ◆ Poste à temps plein (35h – 37,5h/semaine)
- ◆ Horaires adaptables selon les projets et les besoins du laboratoire

⇒ Avantages sociaux

- ◆ 8% de vacances dès l'embauche (à l'année 1)
- ◆ 4 journées de maladie payées + 4 journées famille payées (total 8 au lieu de 2)
- ◆ Remboursement de 1000 \$/an pour la formation continue
- ◆ 250 \$/an en soins de massothérapie (sur justificatif)

⇒ Un environnement stimulant

- ◆ Laboratoire moderne et bureau de travail et bien équipé (salle de coworking, salle de conférence, etc)
- ◆ Culture de collaboration, d'innovation et d'apprentissage
- ◆ Opportunités de développement professionnel et de participation à des projets variés

Prêt(e) à postuler ?

- ◆ Envoyez votre **CV** et une **lettre de motivation** à l'adresse suivante : emilie@lafib.com
- ◆ Nous avons hâte de découvrir votre profil et d'échanger avec vous sur votre contribution possible à notre mission.