

Description de poste/ Job Description

Titre du poste / Job title:	Chef d'équipe Salubrité / Sanitation Team Leader
Se rapporte au /Reports to:	Spécialiste de salubrité et maintenance des bâtiments/ Sanitation & Building maintenance Specialist

English version will follow

Objectif du poste:

Le chef d'équipe de salubrité est responsable de la supervision de l'équipe de salubrité. Il est chargé de l'entretien et du respect des normes de salubrité de l'équipement de Production et de son environnement.

Responsabilités

- Assigner les tâches et les responsabilités à l'équipe de salubrité
- Superviser le travail de l'équipe et la gestion du personnel de salubrité
- Contrôler la qualité du travail effectuées et donner une rétroaction à l'équipe
- Évaluer les besoins et les performances de l'équipe
- Maintenir et assurer l'application des protocoles de salubrité des équipements et des lignes de production ;
- Assurer le nettoyage l'équipement de production ainsi que son environnement (Les rideaux, le plafond, les murs et les sols en suivant les procédures spécifiques indiquées.
- Se conformer, mettre en œuvre, mettre à jour, maintenir et communiquer un système de gestion de la sécurité alimentaire efficace, répondant aux exigences du code SQF et soutenant son amélioration continue ;
- Prendre des mesures pour prévenir les accidents liés à la santé et à la sécurité au travail ;
- Veiller à ce que toutes les normes de santé et de sécurité soient respectées ;
- Former les nouveaux employés afin de garantir un niveau élevé de sécurité, de qualité et de conformité aux BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) ;
- Gérer l'inventaire du matériel de nettoyage et des consommables en production et communiquer les besoins d'achat au superviseur.
- Assurer l'entretien ou le nettoyage préventif périodique et approfondi des appareils de production sur demande ou planifier par l'équipe de maintenance
- Planifier l'horaire de nettoyage de l'équipe de salubrité
- Mettre en place une exploitation durable avec un minimum de gaspillage et un impact environnemental réduit au minimum ;
- Assurer une collaboration avec l'équipe de maintenance pour l'entretien, la maintenance préventive, les projets spéciaux, etc.
- S'assurer que les demandes des clients internes sont traitées en temps opportun ;
- Tenir le superviseur informé de toute pratique insalubre ou dangereuse pouvant survenir dans l'usine.
- Autres tâches connexes au besoin.

Qualifications Requisites

- Un minimum de 3 ans d'expérience pertinente, incluant l'industrie alimentaire et/ou la Salubrité ;
 - Un minimum de 2 ans dans une poste de gestions (Chef d'équipe ou autre)
 - Formation académique ou diplôme technique industriel
 - Maîtrise du français et de l'anglais, tant à l'oral qu'à l'écrit ;
 - Compétences démontrées en communication et en organisation ;
 - Capacité à travailler sous pression, à respecter les délais et à résoudre les problèmes.
 - Excellentes compétences en communication avec une capacité à influencer et à impacter les personnes.
 - Bonne forme physique dont la capacité de tirer, pousser et soulever des produits pouvant peser jusqu'à 25kg et de travailler debout pendant de longues périodes de temps.
 - Attitude positive et amicale, respectueuse et motivée
 - Assiduité, bonne dextérité, rapidité d'exécution et esprit d'équipe
-

Job Objective:

The Sanitation Team Leader is responsible for supervising the sanitation team. They are in charge of maintaining and ensuring compliance with sanitation standards for production equipment and its environment.

Responsibilities:

- Assign tasks and responsibilities to the sanitation team.
- Supervise the team's work and manage sanitation personnel.
- Monitor the quality of work performed and provide feedback to the team.
- Evaluate team needs and performance.
- Maintain and ensure the implementation of sanitation protocols for equipment and production lines.
- Ensure the cleaning of production equipment and its environment (curtains, ceiling, walls, and floors) following specific procedures.
- Comply with, implement, update, maintain, and communicate an effective food safety management system that meets SQF code requirements and supports its continuous improvement.
- Take measures to prevent occupational health and safety accidents.
- Ensure that all health and safety standards are met.
- Train new employees to maintain high levels of safety, quality, and compliance with GMP (Good Manufacturing Practices).
- Manage the inventory of cleaning materials and production supplies and communicate purchasing needs to the supervisor.
- Perform or schedule periodic and thorough preventive cleaning of production equipment as requested or planned by the maintenance team.
- Plan the sanitation team's cleaning schedule.
- Establish a sustainable operation with minimal waste and reduced environmental impact.
- Collaborate with the maintenance team regarding maintenance, preventive maintenance, special projects, etc.
- Ensure that internal customer requests are handled in a timely manner.
- Keep the supervisor informed of any unsanitary or hazardous practices occurring in the facility.
- Perform other related tasks as needed.

Required Qualifications:

- Minimum of 3 years of relevant experience, including in the food industry and/or sanitation.
- Minimum of 2 years in a management position (Team Leader or similar).
- Academic training or an industrial technical diploma.
- Proficiency in both French and English, spoken and written.
- Demonstrated skills in communication and organization.
- Ability to work under pressure, meet deadlines, and solve problems.
- Excellent communication skills with the ability to influence and positively impact people.
- Good physical condition, including the ability to pull, push, and lift products weighing up to 25 kg and to stand for long periods.
- Positive, friendly, respectful, and motivated attitude.
- Punctuality, good dexterity, speed of execution, and team spirit.

Révisé le 2025-03-13