

## Description de poste/ Job Description

<b>Titre du poste / Job title:</b>	Superviseur Salubrité / Sanitation supervisor
<b>Se rapporte au /Reports to:</b>	VP des Opérations / VP Operations

*English version will follow*

### Objectif du poste:

Le Superviseur de la salubrité est axé sur les résultats afin de diriger, optimiser et améliorer les opérations de salubrité dans notre usine de transformation et d'emballage alimentaire. Spécialisée dans les noix, fruits secs, graines et chocolat, notre entreprise repose sur les normes les plus élevées en matière de salubrité alimentaire, de contrôle des allergènes et de conformité réglementaire.

Ce poste stratégique supervise l'ensemble des activités de salubrité durant les opérations de soir et de nuit, tout en veillant également à la propreté des bureaux et des espaces communs, ainsi qu'à la coordination des tâches d'entretien du bâtiment après les heures normales. Le Superviseur de la salubrité fournira un leadership direct à l'équipe de salubrité du soir ainsi qu'au chef d'équipe de salubrité du quart de nuit, en veillant à ce que la salubrité soit non seulement une fonction de conformité, mais aussi un pilier de l'excellence opérationnelle.

### Responsabilités

- Diriger la planification, l'exécution et l'amélioration continue des programmes de salubrité afin d'assurer la sécurité alimentaire, l'efficacité opérationnelle et la préparation aux audits.
- Gérer et encadrer les membres des équipes de salubrité des quarts de soir et de nuit. Superviser directement l'équipe de salubrité du soir ainsi que le chef d'équipe du quart de nuit.
- Assurer une conformité stricte avec l'ACIA, le HACCP, les BPF et les normes de contrôle des allergènes.
- Préparer et diriger la portion salubrité lors des audits internes et externes.
- Travailler en partenariat avec l'assurance qualité, l'entretien et la production pour garantir des transitions de quarts harmonieuses, des plages de nettoyage optimales et un temps de fonctionnement maximal de l'usine.
- Superviser le nettoyage en soirée des bureaux, salles à manger, salles de bain et espaces partagés afin de maintenir un environnement de travail hygiénique et professionnel.
- Surveiller les installations en dehors des heures normales et coordonner avec l'entretien ou les fournisseurs de services pour les réparations urgentes ou les travaux d'entretien courants.
- Identifier les occasions d'amélioration des processus pour accroître l'efficacité et la performance des équipes de salubrité.
- Analyser les données de non-conformité et mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.
- Effectuer des inspections régulières et appliquer tous les protocoles de sécurité liés aux produits chimiques de salubrité, à l'utilisation de l'équipement et aux conditions de l'usine.
- Maintenir et analyser les registres de salubrité, les journaux de nettoyage et les rapports d'inspection afin de soutenir la conformité et d'améliorer la performance.
- Assurer une collaboration avec l'équipe de maintenance pour l'entretien, la maintenance préventive, les projets spéciaux, etc.
- Assurer le respect des règles de sécurité de l'équipe en tout temps
- Autres tâches connexes au besoin.

## Qualifications Requisites

- Minimum de 3 ans d'expérience progressive en salubrité dans un environnement de fabrication ou de transformation alimentaire au Canada
  - Minimum de 1 an dans un rôle de leadership, de supervision ou de chef d'équipe
  - Formation académique ou diplôme technique industriel (atout)
  - Connaissance approfondie des exigences HACCP, BPF et SQF
  - Expérience dans la gestion d'équipes de nettoyage et des protocoles de salubrité pour la production alimentaire et des boissons
  - Solides compétences en leadership, encadrement, communication et gestion du temps
  - Bilinguisme (anglais/français)
  - Capacité à travailler sous pression, à respecter les délais et à résoudre les problèmes.
  - Bonne forme physique dont la capacité de tirer, pousser et soulever des charges
  - Attitude positive et amicale, respectueuse et motivée
- 

## Job Objective:

The Sanitation Supervisor is results-oriented, leading, optimizing, and improving sanitation operations in our food processing and packaging facility. Specializing in nuts, dried fruits, seeds, and chocolate, our company is built on the highest standards of food safety, allergen control, and regulatory compliance.

This strategic position oversees all sanitation activities during evening and night operations, while also ensuring the cleanliness of offices and common areas, as well as coordinating building maintenance tasks after regular hours. The Sanitation Supervisor will provide direct leadership to the evening sanitation team and the Night Shift Sanitation Team Leader, ensuring that sanitation is not only a compliance function but also a pillar of operational excellence.

## Responsibilities:

- Lead the planning, execution, and continuous improvement of sanitation programs to ensure food safety, operational efficiency, and audit readiness.
- Manage and mentor sanitation team members on evening and night shifts. Directly supervise the evening sanitation team and the Night Shift Sanitation Team Leader.
- Ensure strict compliance with CFIA, HACCP, GMPs, and allergen control standards.
- Prepare and lead the sanitation portion of internal and external audits.
- Partner with Quality Assurance, Maintenance, and Production to ensure smooth shift transitions, optimal cleaning windows, and maximum plant uptime.
- Oversee evening cleaning of offices, lunchrooms, washrooms, and shared areas to maintain a hygienic and professional work environment.
- Monitor the facility after regular hours and coordinate with maintenance or service providers for urgent repairs or routine upkeep.
- Identify opportunities for process improvement to enhance sanitation efficiency and team performance.

- Analyze non-compliance data and implement necessary corrective actions.
- Conduct regular inspections and enforce all safety protocols related to sanitation, chemicals and equipment use, and facility conditions.
- Maintain and analyze sanitation records, cleaning logs, and inspection reports to support compliance and drive performance improvements.
- Collaborate with the maintenance team on upkeep, preventive maintenance, special projects, etc.
- Always ensure team compliance with all safety rules.
- Perform other related duties as required.

## Required Qualifications:

- Minimum of 3 years of progressive experience in sanitation within a food manufacturing or processing environment in Canada
- Minimum of 1 year in a leadership, supervisory, or team lead role
- Academic education or industrial technical diploma (asset)
- In-depth knowledge of HACCP, GMPs, and SQF requirements
- Experience managing cleaning teams and sanitation protocols for food and beverage production environments
- Strong leadership, coaching, communication, and time management skills
- Bilingual (English/French)
- Ability to work under pressure, meet deadlines, and solve problems
- Good physical condition, including the ability to pull, push, and lift loads
- Positive, friendly, respectful, and motivated attitude

*Révisé le 2025-08-11*