

Inspecteur de la salubrité alimentaire

Marché Goodfood (www.makegoodfood.ca) est l'une des entreprises e-commerce se spécialisant dans l'industrie du "Food Tech" qui connaît actuellement la plus forte croissance au Canada. Plus précisément, Marché Goodfood est une équipe de plus de 300 passionnés qui travaillent pour changer la façon dont les canadiens mangent! En 2016, Marché Goodfood a été reconnu par le magazine *Canadian Business* comme un pionnier en matière d'innovation du commerce numérique et, en 2017, elle est devenue la première entreprise au monde dans l'industrie du prêt-à-cuisiner à être entrée en bourse (TSX: FOOD) .

Relevant du directeur de la sécurité alimentaire, l'**Inspecteur de la salubrité alimentaire** sera responsable de l'application cohérente des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures de salubrité alimentaire dans l'établissement. Le candidat idéal désire aider à la mise en œuvre de nouvelles procédures.

Responsabilités :

- Effectuer des audits sur le respect des normes de salubrité et de santé & sécurité
- Effectuer des audits sur les méthodes de travail et que celle-ci respectent les normes d'hygiène et salubrité
- Former, au besoin, les employés ne respectant pas les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Tenir à jour les registres d'inspections
- Inspecter les machines pour s'assurer qu'elles sont propres et respecter les normes d'hygiène
- S'assurer que les installations sanitaires soient conformes
- Effectuer une inspection visuelle des zones de production avant le début des opérations, en documentant les résultats
- Signaler et s'assurer que les problèmes de salubrité alimentaire et d'hygiène sont résolus
- Identifier les sources des problèmes de salubrité alimentaire et d'hygiène, suggérer des solutions et participer à leurs applications.
- Fournir des rétroactions aux chefs d'équipe
- Toute autre tâche connexe

Qualifications:

- Diplôme collégiale
- Éducation dans le domaine préparation de l'industrie alimentaire (atout)
- Expérience dans le domaine de la production alimentaire
- Souci du détail et minutie
- Bilinguisme (atout)
- Capacité à travailler dans un environnement réfrigéré de 0 à 10 degrés

Pourquoi Marché Goodfood

- Environnement E-commerce / Startup
- Rabais employés
- Opportunités d'avancements
- Programme de bonis mensuel pour tous les employés.
- Impact direct sur les résultats de l'entreprise
- et bien plus!

Pour appliquer: Donner votre CV à Annabel Langlois par courriel à

annabel@makegoodfood.ca

Internal Posting Food safety inspector

Goodfood Market (www.makegoodfood.ca) is one of the fastest-growing e-commerce companies in the Food Tech industry in Canada. More specifically, Goodfood Market is a team of more than 300 passionate people working to change the way Canadians eat! In 2016, Goodfood Market was recognized by Canadian Business magazine as a pioneer in digital commerce innovation, and in 2017, it became the world's first ready-to-cook business to enter. Exchange (TSX: FOOD).

Reporting to the Director of Food Safety, the **Food Safety Inspector** will be responsible for the consistent application of good hygienic practices and food safety procedures in the facility. The ideal candidate wishes to assist in the implementation of new procedures.

Responsibilities:

- Conduct audits on compliance with health and safety standards
- To carry out audits on the methods of work and that respects the standards of hygiene and food safety
- Train, as needed, employees who do not meet the standards of hygiene and food safety
- Maintain inspection records
- Inspect machines to ensure they are clean and meet hygiene standards
- Ensure that sanitary facilities are compliant
- Perform a visual inspection of the production areas before the start of operations, documenting the results
- Report and ensure that food safety and hygiene issues are resolved
- Identify the sources of food safety and hygiene problems, suggest solutions and participate in their applications.
- Provide feedback to team leaders
- Any other related task

Requirements:

- College diploma
- Education in the field of food industry (asset)
- Experience in the field of food production
- Attention to detail and thoroughness
- Bilingualism (asset)
- Ability to work in a refrigerated environment from 0 to 10 degrees

Why work at Goodfood Market

- E-commerce / Startup environment
- Employee discounts
- Monthly bonus program for all employees.
- Direct impact on the results of the company
- and more!

To Apply: Give your resume to Annabel Langlois by email at annabel@makegoodfood.ca