

Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne

Salubrité des aliments et santé des animaux

Lieu : Ottawa (Ontario)

Les responsabilités de l'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne consistent à représenter les intérêts des producteurs de poulet canadiens en gérant le Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF), *Élevé par un producteur canadien*, en coordonnant et en élaborant des initiatives sur la réduction de pathogènes, et en appuyant la mise en œuvre de la Stratégie sur l'utilisation d'antimicrobiens des Producteurs de poulet du Canada (PPC).

L'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne relève directement du Directeur, salubrité des aliments et santé des animaux.

Responsabilités clés

La principale responsabilité de l'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne consistera à gérer l'élaboration et la mise en œuvre du Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF), *Élevé par un producteur canadien*, basé sur l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC) des PPC afin de maintenir la reconnaissance fédérale, provinciale et territoriale.

Le développement et le maintien du PASAF comprennent la gestion des occasions d'amélioration continue, les recherches sur les pratiques de salubrité des aliments, la collaboration avec les intervenants pour atteindre un consensus, la gestion du renouvellement de documents et la prestation de conseils/soutien pour la mise en œuvre.

Utilisant un système de gestion de la qualité ISO, la mise en œuvre du PASAF comprend d'assurer l'application uniforme du manuel du producteur et du Manuel de gestion des PPC à travers le pays. L'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne effectuera des audits internes auprès des offices provinciaux, coordonnera des audits de tierce partie, collaborera avec les offices provinciaux de commercialisation du poulet, offrira de la formation d'auditeurs et effectuera des examens de gestion tout en maintenant une étroite collaboration avec toutes les parties impliquées.

L'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne aidera à coordonner et à élaborer des initiatives sur la réduction de pathogènes, y compris la représentation des PPC au sein de groupes de travail ou de comités, l'élaboration de propositions pour la réduction de pathogènes aux fins d'étude

par les administrateurs des PPC, et la collaboration avec les membres de la chaîne de valeur afin d'atteindre les objectifs des PPC.

Grâce à son rôle dans le cadre du PASAF des PPC, l'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne offrira du soutien aux offices provinciaux, aux auditeurs et aux membres de la chaîne de valeur en ce qui a trait à la mise en œuvre de la Stratégie sur l'utilisation d'antimicrobiens des PPC.

L'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne participera activement et représentera les intérêts des producteurs de poulet canadiens au sein de divers groupes de travail/comités du gouvernement et de l'industrie liés à la salubrité des aliments, ce qui nécessitera des déplacements fréquents à l'intérieur du Canada.

Dans l'exécution de son rôle, l'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne travaillera en étroite collaboration avec le Directeur, salubrité des aliments et santé des animaux, le Comité de production des PPC, les offices provinciaux, les auditeurs, et l'unité de soins aux animaux et de durabilité aux PPC.

L'Agent de la salubrité des aliments/Auditeur interne exécutera d'autres fonctions telles qu'assignées par le Directeur, salubrité des aliments et soin des animaux et/ou le Directeur exécutif pour aider les PPC à atteindre les objectifs de son plan stratégique.

Éducation, compétences et expérience

Le candidat idéal :

- Possède un niveau élevé d'initiative et de pensée critique
- Expérience agricole un atout (expérience à la ferme préférée)
- Bilinguisme préféré
- Excellent communicateur auprès de plusieurs intervenants, et à l'aise pour offrir des présentations à des groupes tant petits que grands
- Capacité d'effectuer des recherches sur les enjeux de salubrité des aliments, de produire des rapports et d'élaborer des recommandations
- Expérience en salubrité des aliments, en audits, en ARMPC et en systèmes de gestion de la qualité ISO
- Diplôme universitaire/collégial lié à l'agriculture et/ou à la salubrité des aliments
- Volonté de se déplacer à l'intérieur du Canada, sur une base régulière
- Possède un permis de conduire valide
- Doit être prêt à réaménager (s'il ne réside pas à Ottawa)

Veillez indiquer vos attentes salariales dans votre courriel/lettre de présentation.

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) encouragent les candidatures de toute personne qualifiée. Veuillez communiquer avec Lisa Riopelle si vous avez besoin d'accommodement à un moment quelconque durant le processus de candidature.

