Les Crabiers du Nord – Responsable à la sanitation (CNP 62024)

Job ID
50386

Les Crabiers du Nord

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.newcomersjobs.com/jobs/50386

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
428 Rue Principale, Portneuf-sur-Mer, QC | Quebec	08-06-2026	05-12-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 24,80$/h	2 years to less than 3 years	No degree, certificate or diploma

Job Details

Contrat d’une durée de 12 mois.
Minimum de 30h/semaine. Possibilité d’heures supplémentaires jusqu’à 50h/semaine
Langue(s) requise(s) : français

Expérience :
• Minimum de 2 à 5 ans d’expérience dans un poste similaire, dont une expérience en supervision;
• Expérience en sanitation industrielle et en nettoyage d’équipements de production alimentaire;
• Expérience en supervision d’équipe de travail;
• Connaissance des normes HACCP, SQF, BRC ou des bonnes pratiques d’hygiène et salubrité;
• Expérience en utilisation sécuritaire des produits chimiques de nettoyage et désinfection;
• Expérience dans le démontage, nettoyage et remontage d’équipements industriels;
• Expérience en gestion des horaires et répartition des tâches;
• Capacité à former les employés sur les procédures de sanitation et santé-sécurité;
• Expérience dans un environnement de transformation alimentaire, de produits marins ou agroalimentaire;
• Connaissance des règles de santé et sécurité au travail (SST);
• Expérience avec la documentation et les registres de sanitation.

Job Description

Liste des tâches
• Participer à la rencontre d’équipe générale au début de la saison pour connaître les règles de fonctionnement et suivre la formation sur l’hygiène et la salubrité;
• Coordonner le travail des préposés à l’entretien ménager;
• Vérifier et inspecter les aires de travail de l’usine suite aux passages des préposés à l’entretien ménager et faire reprendre si nécessaire;
• S’assurer de la propreté de tous les aires de travail;
• Vider et nettoyer les poubelles et autres récipients de rebuts;
• Jeter les rebuts et remettre de nouveaux sacs;

• Nettoyer les équipements ainsi que les petits bacs et tables de travail;
• Utiliser les produits spéciaux approuvés pour le nettoyage d’usine;
• Voir à l’approvisionnement en matériel, fournitures et produits nettoyants nécessaires auprès de la direction;
• Appliquer les normes gouvernementales en vigueur dans les établissements alimentaires (tenue vestimentaire, hygiène personnelle, salubrité des lieux de travail).
• Respecter les règles et normes de santé et sécurité au travail, d’hygiène et de salubrité dans l’usine ainsi que celles relatives à la protection de l’environnement.
• Effectuer toute autre tâche connexe demandée par le supérieur immédiat.

Downloaded from newcomersjobs.com on 23-11-2026