

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 17/05/2024 BAC

I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : Direction de la biosécurité
2	LIBELLE DU POSTE : Technicien zoosanitaire
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : PROGRAMME : 962 02 CENTRE DE TRAVAIL : 384 CODE POSTE : 9916 PROGRAMME R.H : 970 03
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – FAAA – Cellule zoosanitaire
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE : L'agent assure les missions de contrôle des produits et sous-produits d'origine animale aux frontières et lors de leur transport et les relations avec les usagers. L'agent contribue également aux missions relevant de la sécurité sanitaire des aliments. Il est amené à travailler au sein de l'abattoir de Papara (toutes les 8 semaines) où il assure l'inspection sanitaire de la chaîne d'abattage : examen ante mortem des animaux, respect des bonnes pratiques d'hygiène, examen post mortem des carcasses.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Responsable de pôle "Import des Produits d'origine animale"
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : - En commun : véhicule de service, matériel informatique ; - Personnel : vêtements et petit équipement de travail.
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Disponibilité et adaptation à des horaires décalés et travail le week-end sur tableau de service
13	ACTIVITES PRINCIPALES : <u>Dans le cadre du contrôle des échanges internationaux des produits d'origine animale susceptibles de véhiculer des agents de maladies transmissibles des animaux et susceptibles de ne pas répondre aux conditions de sécurité sanitaires des produits alimentaires :</u> <ul style="list-style-type: none">○ Contrôler les documents d'introduction, d'importation et de réexportation tels que prévus par la réglementation ;○ Contrôler physiquement les articles réglementés introduits, importés et réexportés, sur divers sites (en zone sous douane, dans les locaux de la direction de la biosécurité, dans les véhicules de transport entre les zones sous douane et les établissements des importateurs et exportateurs, chez les importateurs, au centre de tri postal et sur les lieux de traitement ou destruction) ;○ Préparer, éditer et remettre aux usagers les documents officiels prévus pour l'introduction, l'importation ou la récupération des articles réglementés susceptibles de véhiculer des agents de maladies transmissibles des animaux tels que prévus par la réglementation. <u>Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments :</u> <ul style="list-style-type: none">○ Inspecter, sur le terrain, les conditions de production, de collecte et de transport des denrées alimentaires ;

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Inspecter, en abattoir, les conditions d'abattage et la salubrité des viandes et des produits qui en sont issus : examen ante mortem, examen post mortem; ○ Contrôler et appliquer les mesures de lutte contre les maladies animales ayant un impact sanitaire ; ○ Contrôler l'application de la réglementation en matière de bien-être animal sur les sites d'abattage. <p><u>Dans les domaines relatifs à la Direction de la biosécurité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Assister les vétérinaires de la DBS ; ○ Assurer l'exécution des plans de contrôles et de surveillance établis ; ○ Renseigner les usagers sur les exigences réglementaires en matière de biosécurité ; ○ Rédiger les rapports de visite, de constat et d'inspection liés à son activité ; ○ Rechercher, constater les infractions et rédiger les procès-verbaux et les signalements destinés au procureur de la République ; ○ Collecter et saisir les informations statistiques dans le cadre de son activité.
--	--

14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none"> ○ Participer à des réunions ; ○ Participer à d'autres missions de la cellule zoosanitaire, notamment en cas d'épizootie ; ○ Pallier l'absence d'un collègue en vue d'assurer la continuité du service public.
----	--

II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Techniciens
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : Technicien des services vétérinaires / Santé animale ou hygiène alimentaire – niveau Bac+2

S: Sensibilisation, **A:** Application; **E:** Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Connaissance en hygiène alimentaire et en santé animale ; ○ Analyse des risques sanitaires ; ○ Rédaction de documents et d'actes administratifs (rapports, compte-rendu, procès verbaux, etc.) ; ○ Aptitude à informer le public sur la réglementation applicable et les risques zoosanitaire ; ○ Maîtrise des outils de bureautiques. 		X	
			X	
			X	
			X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : <ul style="list-style-type: none"> - En inspection sanitaire en abattoir ou port de pêche ; - En inspection aux frontières ou en ateliers de manipulation de denrées alimentaires.
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : INFOMA (formation dispensée sur 12 mois par l'Institut National de Formation des personnels du Ministère chargé de l'Agriculture à Lyon - Corbas, en métropole)
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :