

# FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 22/10/2024 BAC

## I – DEFINITION DU POSTE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES MARINES, DE L'ENVIRONNEMENT  
EN CHARGE DE L'ALIMENTATION ET DE LA CAUSE ANIMALE

1 SERVICE : **Direction de la biosécurité**

2 LIBELLE DU POSTE : Contrôleur zoosanitaire

3 NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3

4 CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B  
CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B  
5 FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE

6 IMPUTATION BUDGETAIRE :  
PROGRAMME : 962 03 CODE POSTE : **9915**  
CENTRE DE TRAVAIL : 384 PROGRAMME R.H : 970 03

7 LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – Tahiti

8 **FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE :**  
Il assure les missions d'inspection zoosanitaire à l'importation, l'exportation, le transport interinsulaire, d'inspection assurant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale au stade de la production primaire, et de contrôle de la santé et de la protection animales.

9 EFFECTIFS ENCADRES                      A                      B                      C                      D                      Autres  
NOMBRES : Néant

10 SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef(fe) de la cellule zoosanitaire

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 de weekend sur tableau de service ;  
Possibilité de paiement d'une indemnité de sujétion spéciale selon tableau de service.

13 **ACTIVITES PRINCIPALES :**  
Selon les positions en tableau de service :  
○ En santé et protection animales :  
- 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.  
○ En sécurité sanitaire des aliments :  
- inspecter sur le terrain des conditions de production, collecte, transport des denrées alimentaires,  
- en abattoir, inspecter les conditions d'abattage et la salubrité des viandes et produits qui en sont issus,  
- au port de pêche, inspecter les produits de la pêche sur les navires, en criée et à l'exportation.  
○ En contrôle des échanges locaux et internationaux :  
○ contrôler physiquement les articles soumis à la réglementation phytosanitaire et zoosanitaire introduits par les usagers selon une procédure dictée, à l'arrivée internationale à l'aéroport de Tahiti Faa'a ;  
- contrôler les documents d'importation des produits d'origine animale tels que prévus par la réglementation,  
- contrôler éventuellement physiquement les produits importés, en zone sous douane, chez les importateurs et au centre de tri postal.  
○ Dans tous les domaines :  
- 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 signalement destinés au procureur de la République,

	- collecter et saisir les informations statistiques dans le cadre de son activité.
--	--

14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> - 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

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Travail en équipe ;		X	
	- Respect des règles hiérarchiques ;		X	
	- Connaissance en hygiène alimentaire et en santé animale ;		X	
	- Analyse des risques sanitaires ;		X	
	- Rédaction de documents et d'actes administratifs (rapports, compte-rendu, procès verbaux, etc.) ;		X	
	- Techniques d'information et de communication ;		X	
	- Maîtrise des outils de bureautique.		X	

18	<b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</b> - En inspection sanitaire en abattoir ou port de pêche ; - En inspection aux frontières ou en ateliers de manipulation de denrées alimentaires.
----	---

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

20	<b>DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 4 ans minimum</b>
----	--

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :