

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 25/10/2024 BAC

I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : Direction de la biosécurité
2	LIBELLE DU POSTE : Contrôleur zoosanitaire
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B
	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : PROGRAMME : 962 02 CENTRE DE TRAVAIL : 384 CODE POSTE : 7705 PROGRAMME R.H : 970 03
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – Tahiti – Fa'a'a
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE : L'agent assure en collaboration avec le vétérinaire et ses collègues, les missions d'inspection sanitaire en santé animale et hygiène alimentaire, au niveau de la production primaire (navires de pêche, établissements aquacoles, ruchers) et des ateliers enregistrés et agréés des filières pêche aquaculture et apiculture ; il participe à l'exécution des plans de contrôle. Entre autres, 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.
9	EFFECTIFS ENCADRES A B C D Autres NOMBRES : Néant
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Vétérinaire responsable du pôle pêche/aquaculture/apiculture de la cellule zoosanitaire (Chef d'équipe)
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : - En commun : véhicule de service, bureau, matériel informatique ; - Personnel : vêtements et petit équipement de travail.
12	CONTRAINTE ET AVANTAGES DU POSTE : déplacement sur la Polynésie française possible
13	ACTIVITES PRINCIPALES : o En santé et protection animale : - Participer à la rédaction des documents d'inspection (procédures, fiches d'enregistrement, dossiers d'agrément...) et les plans de contrôle et de surveillance ; - Contrôler les navires de pêche et les conditions de débarquement au port de pêche de Papeete, ainsi que les ateliers de mareyage et transformation des produits de la pêche ; - Contrôler les établissements d'aquaculture (producteurs de denrées et d'animaux aquatiques d'ornement), les animaleries proposant des poissons d'ornement, les quarantaines de poissons d'ornement ; - Inspecter les animaux aquatiques d'ornement à l'import et à l'export ; - Contrôler les ruchers ; - Rédiger les rapports de visite, de constat et d'inspection liés à son activité ; - Gérer les prélèvements en vue d'analyse : développer les relations avec des laboratoires partenaires, les possibilités d'analyse en interne ; - Gérer les dossiers, suivi, archivage, mise à jour. o 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 : - Contrôler les documents d'introduction, d'importation et de réexportation tels que prévus par la réglementation ; - Contrôler physiquement les articles règlementés 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 ;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ; - 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 o Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments : <ul style="list-style-type: none"> - Inspecter, en abattoir, les conditions d'abattage des volailles et la salubrité des viandes et des produits qui en sont issus : examen ante mortem, examen post mortem; - Contrôler l'application de la réglementation en matière de bien-être animal sur les sites d'abattage. o Dans tous les domaines : <ul style="list-style-type: none"> - Assister les vétérinaires de la DBS ; - Renseigner les usagers sur les exigences réglementaires en matière de biosécurité ; - Collecter et saisir les informations statistiques dans le cadre de son activité, participer au rapport d'activité.
--	---

14	ACTIVITES ANNEXES : <ul style="list-style-type: none"> - Participer à des réunions internes et externes au besoin ; - Participer à d'autres missions de la cellule zoo sanitaire, 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 : Santé animale– niveau Bac+2

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

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance en santé et en protection 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 zoo sanitaire ; - Maîtrise des outils de bureautiques. 		X	
			X	
			X	
			X	

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : <ul style="list-style-type: none"> - Expérience en aquaculture, apiculture ; - Travail en administration.
----	---

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	---

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 4 ans minimum
----	--

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :