

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 09 10 2018 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : Direction de la santé
2	LIBELLE DU POSTE : Technicien sanitaire
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 : S/CHAP. : 96202 Programme de ventilation : 97003 CODE POSTE : 2519 CENTRE DE TRAVAIL : 322
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP), Mama'o - PAPEETE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Sous l'autorité du chef de la section « hygiène alimentaire » du CHSP, le technicien sanitaire contribue au contrôle de l'hygiène des installations, locaux, équipements, moyens de transport et des personnels servant à l'alimentation du public. Il participe au contrôle de la salubrité et de la valeur nutritive des denrées alimentaires proposées à la vente ou à la consommation du public, ainsi que des repas servis.
9	EFFECTIFS ENCADRES                      A                      B                      C                      D                      Autres NOMBRES : 0
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Le chef de section « hygiène alimentaire »
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Bureau, téléphone, ordinateur, Internet, E-mail, véhicule de service
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : - Déplacements possibles dans les autres îles, par avion ou par bateau, pour effectuer des missions dans ses domaines de référence - Indemnités de déplacement et transport - Détention du permis de conduire B
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> 1 – <u>Contrôles sanitaires sur le terrain</u> : - Analyser des risques sanitaires et hiérarchiser les contrôles à effectuer ; - Organiser les visites de contrôle (matériel de contrôle, partenaires à solliciter, etc.) ; - Appliquer une procédure de contrôle ; - Partager les constats avec le public contrôlé ; - Prélever des échantillons ; - Recueillir, analyser et interpréter des données ; - Evaluer un risque sanitaire ; - Proposer des mesures correctives ou préventives ; - Rédiger des documents et actes (rapports, comptes-rendus, procès-verbaux de constatation d'infraction, etc.) ; - Transmettre et notifier les décisions administratives ;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier l'application des mesures correctives proposées et des décisions administratives.</li> </ul> <p>2 – <u>Instruction de dossiers</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la recevabilité du dossier ;</li> <li>- Demander les documents et pièces complémentaires ;</li> <li>- Solliciter des avis administratifs et professionnels ;</li> <li>- Emettre un avis technique, prendre une décision ou la proposer à l'autorité administrative ;</li> <li>- Vérifier la conformité du projet au regard des réglementations applicables ;</li> </ul> <p>3 – <u>Information communication, conseils</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser ou participer à des actions de communication (réunions d'information, interventions médiatiques, etc.) ;</li> <li>- Informer, conseiller ou former les publics sur les réglementations applicables et les risques sanitaires ;</li> <li>- Orienter les publics vers les services compétents ;</li> <li>- Participer à l'élaboration et à la diffusion des supports de communication ou de formation.</li> </ul> <p>4 – <u>Traitement des alertes / Gestion des situations sanitaires dégradées</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner et analyser un signalement ;</li> <li>- Rechercher des informations complémentaires et investiguer sur le signalement ;</li> <li>- Définir, proposer, ou mettre en œuvre les actions correctrices ou préventives en coordination avec les intervenants concernés ;</li> <li>- Participer à la mise en œuvre des plans d'urgence en réponse aux crises sanitaires.</li> </ul> <p>5 – <u>Surveillance sanitaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recueillir, analyser, interpréter des données ;</li> <li>- Effectuer une surveillance des facteurs à risques sanitaires ;</li> <li>- Effectuer une veille technologique, réglementaire et sanitaire.</li> </ul>
--	---

14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer, sur instruction du chef du CHSP, à des opérations ponctuelles en relation avec des situations d'urgence</li> </ul>
----	--

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	CADRE D'EMPLOI : Technicien
16	SPECIALITE SOUHAITEE : Biologie – hygiène, environnement et aménagement – agriculture et forêts – technologie de l'industrie agro-alimentaire et du développement durable – technologie, qualité sécurité des aliments

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Sens de la responsabilité		X	
	- Savoir conduire des projets		X	
	- Savoir travailler en équipe		X	
	- Capacités d'initiative et d'adaptation		X	
	- Capacités d'analyse et de synthèse		X	
	- Capacités rédactionnelles		X	
	- Etre rigoureux, organisé et méthodique		X	
	- Etre force de propositions		X	
	- Sens de la communication		X	
	- Etre pédagogue		X	
	- Travailler sur le terrain		X	
	- Connaissances en informatique (bureautique)		X	
	- Connaissance de la langue tahitienne (souhaitée)		X	

18	<b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expérience dans l'emploi ou dans un emploi similaire</li> <li>- Expérience dans l'hygiène des filières de la restauration sociale collective et des industries agro-alimentaires</li> </ul>
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : en interne au CHSP
----	---

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

Le chef de service

Date :

Signature :

L'agent

Date :

Signature :