

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 19/07/2018 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

MINISTÈRE DE L'ECONOMIE VERTE ET DU DOMAINE, EN CHARGE DES MINES ET DE LA RECHERCHE

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 :  
S/CHAP : 970.03 CODE POSTE : 7258  
CENTRE DE TRAVAIL : 384 PROGRAMME R.H : 970.03

7 LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : 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 :

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

11 MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :  
En commun : véhicule, 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 ;  
Paiement d'heures supplémentaires et d'indemnité de sujétion spéciale.

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 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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dans tous les domaines : <ul style="list-style-type: none"> <li>- assister les vétérinaires de la DBS,</li> <li>- assurer l'exécution des plans de contrôles et de surveillance établis,</li> <li>- renseigner les usagers sur les exigences réglementaires en matière de biosécurité,</li> <li>- rédiger les rapports de visite, de constat et d'inspection liés à son activité,</li> <li>- rechercher, constater les infractions et rédiger les procès-verbaux et signalement destinés au procureur de la République,</li> <li>- collecter et saisir les informations statistiques dans le cadre de son activité.</li> </ul> </li> </ul>
--	---

14	<b>ACTIVITES ANNEXES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- participer à des réunions,</li> <li>- participer à d'autres missions de la cellule zoosanitaire, notamment en cas d'épizootie.</li> </ul>
----	---

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	<b>CADRE D'EMPLOI</b> : Techniciens
16	<b>SPECIALITE SOUHAITABLE</b> : Technicien des services vétérinaires

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre technicien des services vétérinaires,</li> <li>- Etre impartial : toutes les parties concernées par son activité sont en droit d'attendre de sa part des prestations assurées dans des conditions raisonnables et non discriminatoires,</li> <li>- Respecter la confidentialité de toutes les informations professionnelles qui pourraient être portées à sa connaissance dans le cadre de son travail,</li> <li>- Rester indépendant, ne pas céder aux pressions commerciales, financières, hiérarchiques, politiques ou autres qui pourraient influencer son jugement ou ses décisions,</li> <li>- S'intégrer harmonieusement à une équipe diversifiée de techniciens et d'administratifs,</li> <li>- Respecter les règles hiérarchiques,</li> <li>- Accepter les contraintes du métier en matière d'horaire.</li> </ul>		X	X
				X
			X	X
			X	

18	<b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE</b> : Plusieurs années en inspection sanitaire en abattoir ou port de pêche ou Poste d'inspection Frontalier.
----	--

19	<b>FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE</b> : INFOMA technicien (niveau BAC) ou technicien principal (niveau BAC+2)
----	---

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

Le chef de service  
Date :  
Signature :

L'agent  
Date :  
Signature :