

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 R H. : 97003 CODE POSTE : 8315 CENTRE DE TRAVAIL : 322
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Centre d'hygiène et de salubrité Publique, Mama'o - PAPEETE
8	FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) : Sous l'autorité du chef de la section « hygiène alimentaire » du CHSP, le technicien contribue au contrôle de l'hygiène des installations, locaux, équipements, moyens de transport et 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 : <ul style="list-style-type: none">- Déplacements possibles dans les autres îles, par avion ou par bateau, pour effectuer des missions dans son domaine de référence- Indemnités de déplacement et transport- Détention du permis de conduire B
13	ACTIVITES PRINCIPALES : 1 – <u>Contrôles sanitaires sur le terrain</u> : <ul style="list-style-type: none">- 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 ;- Vérifier l'application des mesures correctives proposées et des décisions administratives. 2 – <u>Instruction de dossiers</u> : <ul style="list-style-type: none">- Vérifier la recevabilité du dossier ;- Demander les documents et pièces complémentaires ;- Solliciter des avis administratifs et professionnels ;- Emettre un avis technique, prendre une décision ou la proposer à l'autorité administrative ;

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

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

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	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : <ul style="list-style-type: none"> - Expérience dans l'emploi ou dans un emploi similaire - Expérience dans le domaine de l'hygiène des filières de la restauration sociale collective et des industries agroalimentaires
----	---

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

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

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :