

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 : 9624
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"> ○ Dans tous les domaines : <ul style="list-style-type: none"> - 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	ACTIVITES ANNEXES <ul style="list-style-type: none"> - participer à des réunions, - participer à d'autres missions de la cellule zoosanitaire, notamment en cas d'épizootie.
----	---

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
	<ul style="list-style-type: none"> - Etre technicien des services vétérinaires, - 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, - Respecter la confidentialité de toutes les informations professionnelles qui pourraient être portées à sa connaissance dans le cadre de son travail, - Rester indépendant, ne pas céder aux pressions commerciales, financières, hiérarchiques, politiques ou autres qui pourraient influencer son jugement ou ses décisions, - S'intégrer harmonieusement à une équipe diversifiée de techniciens et d'administratifs, - Respecter les règles hiérarchiques, - Accepter les contraintes du métier en matière d'horaire. 		X	
				X
				X
			X	
			X	

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

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

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

Le chef de service
Date :
Signature :

L'agent
Date :
Signature :