

14 – Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation

La filière **Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation** regroupe les emplois visant à garantir la protection des populations par des actions de contrôle de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité des produits alimentaires, d'analyse des risques sanitaires, de conseil et d'appui en matière d'inspection et par l'application de la réglementation

Assistante / Assistant – Gestionnaire sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation

Participe aux actes de gestion et/ou aux actes administratifs de base pour le compte d'un ou plusieurs cadres et agents en charge de missions dans un domaine spécialisé.

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale
 Services territoriaux de l'État
 Établissements d'enseignement supérieur et de recherche
 Établissements d'enseignement technique
 Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Gérer les informations écrites (courriers, courriels, mettre en forme des documents) et orales (téléphone, visite) pour en assurer la réception, la retranscription et la diffusion avec les supports adaptés
- Classer et archiver l'ensemble des supports recueillis et produits
- Garantir la tenue d'agendas et la planification de réunions
- Assurer le secrétariat de commissions ou de réunions (participer à l'organisation et diffuser les comptes-rendus,...) et des fonctions logistiques de proximité (organisation des déplacements, fournisseurs, gestion de listes de diffusion, ...)
- Contrôler les factures et la complétude des dossiers d'aides ou de procédures en vérifiant la présence des pièces constitutives du dossier et participer à leur pré-instruction avec le gestionnaire en charge de ces dossiers. Le cas échéant, payer les factures
- Préparer des éléments de réponse et la rédaction d'actes administratifs courants en lien avec les projets, procédures et dossiers attribués
- Assurer la veille documentaire du domaine spécialisé et participer à la rédaction de circulaires, arrêtés ou notes de service
- Analyser les textes qui régissent l'activité (directives, notes de service, ordres de service,...) et en rédiger les fiches d'analyse

COMPETENCES

Niveau :1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Techniques générales de secrétariat 3
- Domaine d'action et des procédures adaptées 3
- Risques juridiques et financiers lors de la pré-instruction de dossiers ainsi que des délais d'instruction 3
- Outils et systèmes informatiques liés spécifiquement à l'activité 2

Savoir-faire

- Prendre des notes et rédiger 3
- Anticiper pour respecter des délais en alertant si nécessaire 3
- Hiérarchiser et restituer les informations avec fiabilité 3
- Rendre compte et alerter si nécessaire 3
- Accueillir 3
- Appliquer les procédures de base de gestion du domaine spécialisé en pré-instruisant des dossiers courants 2

Savoir-être

- Sens de l'organisation 3
- Esprit d'équipe 3
- Faire preuve de discrétion 3
- Être à l'écoute des usagers et des professionnels 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement
 Éventuellement
 Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

- Évolution technologique : évolution des logiciels et accroissement du travail en réseau et à distance, en transversalité
- Organisation des services en évolution rapide
- Procédures complexes et évolutives nécessitant d'agir de façon autonome dans des délais très contraints
- Augmentation des procédures de suivi des activités des services (démarche qualité, contrôle de gestion, ...)
- Diversification accrue des activités
- Augmentation de la polyvalence et de la capacité d'adaptation (nouveaux outils, nouvelles activités, nouvelles procédures, nouvelles organisations)
- Compétences renforcées en termes d'autonomie, de gestion du temps, de savoir-faire relationnels et techniques
- Renforcement des compétences associées aux fonctions support assurées
- Responsabilités accrues
- Nouvelle organisation du travail transversal et à distance

→ EXEMPLES DE POSTES

Chargée / Chargé de coordination d'une mesure incitative en sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation

→ Met en œuvre une mesure incitative sur un territoire et en assure le pilotage local.

PERIMETRE D'EXERCICE

Administration centrale Services territoriaux de l'État Établissements d'enseignement supérieur et de recherche Établissements de l'enseignement technique Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Identifier les objectifs à atteindre dans le cadre d'une mesure incitative, les leviers d'action et définir un calendrier général pour y arriver
- Créer, animer un réseau d'acteurs pour fédérer les compétences des partenaires concernés
- Animer un réseau, organiser et conduire des réunions de travail avec les partenaires concernés
- Soutenir les porteurs de projet par différents moyens
- Coordonner les actions menées, définir les modalités d'évaluation et communiquer autour des dispositifs
- Vérifier l'efficacité de la mesure incitative, en rendre compte et proposer les évolutions nécessaires
- Gérer, le cas échéant, le budget associé

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Réglementation, techniques « métier », normes ou référentiels applicables au domaine d'activité concerné 3
- Secteur professionnel et enjeux locaux 3
- Techniques de communication 3
- Démarche prospective 3

Savoir-faire

- Travailler en équipe et en réseau avec différents partenaires 4
- Communiquer à l'attention de différents types de public, à l'oral et par écrit 4
- Rechercher et analyser des informations variées dans une démarche prospective 3
- Conduire un projet 3
- Animer des groupes de travail 3
- Négocier 3
- 3

Savoir-être

- Sens de l'analyse 4
- Esprit de synthèse 4
- Sens des relations humaines 3
- Capacité d'adaptation 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

Systématiquement Éventuellement Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

- Prise en compte accrue du rôle stratégique des mesures incitatives pour répondre aux attentes et besoins identifiés
- Accroissement des attentes de la société

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

- Montée en puissance des dispositifs de mesures incitatives

EXEMPLES DE POSTES

Chargée / Chargé de mission en sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation

→ Élabore, dans un domaine de la sécurité et la qualité sanitaire de l'alimentation, des textes techniques et normatifs et en assure la mise en œuvre

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale Services territoriaux de l'État Établissements d'enseignement supérieur et de recherche Établissements d'enseignement technique Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Participer à la formulation de l'état des lieux ou des questions qui se posent pour un territoire, une population, un dispositif, une politique, une ambition, avec une vision à caractère systémique du jeu des acteurs en présence
- Délivrer des expertises économiques, juridiques et/ou techniques pour différents acteurs et proposer des améliorations des dispositifs existants
- Rédiger ou participer à la négociation, à la rédaction de textes techniques et/ou normatifs y compris au niveau communautaire ou international en fixant les critères d'évaluation et de l'application de ces textes et les mettre en application
- Assurer une assistance aux services territoriaux et valoriser les savoir-faire en développant des partenariats et des collaborations à l'international
- Suivre la réglementation et proposer des évolutions en vue de faciliter l'activité des services, de limiter les risques attachés aux activités et de prévenir les contentieux
- Valoriser et diffuser les résultats de la politique publique et assurer la veille technique, juridique et économique en relation avec les autres administrations ou organismes concernés
- Contrôler les comptes des budgets, les prévisions des dépenses
- Evaluer la qualité de la gestion des organismes de tutelle (qualité de service, coût de gestion, délais de traitement)

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

COMPETENCES

Connaissances

- Domaines scientifiques, techniques et juridiques (vétérinaire, agronomique, économique, écologique,...) 3
- Environnement professionnel 3

Savoir-faire

- Convaincre et soutenir une position lors de négociations 3
- Rédiger des éléments de langage et des notes de synthèse 3
- Travailler en équipe et au sein d'un réseau 3
- Anticiper et gérer des crises 3
- Représenter le ministère 3

Savoir-être

- Capacité d'adaptation 3
- Esprit de synthèse 3
- Sens de l'analyse 3
- Sens des relations humaines 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement Éventuellement Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Ces missions peuvent imposer des contraintes horaires liées à des déplacements ou à la gestion de crise qui implique une forte réactivité dans le travail.

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

EXEMPLES DE POSTES

Chargée / Chargé d'inspection en sécurité et qualité de l'alimentation

→ Veille au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale
 Services territoriaux de l'État
 Établissements d'enseignement supérieur et de recherche
 Établissements d'enseignement technique
 Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Préparer des contrôles : participer à l'analyse des risques, planifier, organiser des contrôles
- Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements
- Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection
- S'assurer de la bonne déclinaison de l'exécution des suites données aux inspections (rapports d'inspection, procès-verbaux, enregistrements,...)
- Assurer une veille réglementaire
- Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément...
- Exercer éventuellement des fonctions transverses : correspondant qualité, formation, informatique...

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Domaines scientifiques concernés : 3
- Produits et process de fabrication, hygiène alimentaire 3
- Réglementation : dans le domaine des plans de maîtrise sanitaire 3
- Méthodologie du contrôle et de l'inspection 3

Savoir-faire

- Diagnostiquer de manière rapide et précise 3
- Analyser et mettre en œuvre les réglementations et les procédures 3
- Communiquer 3
- Travailler en réseau 3
- Rédiger divers types de documents 3
- Convaincre 3

Savoir-être

- Sens de la pédagogie 3
- Réactivité 3
- Être rigoureux 3
- Être à l'écoute 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement
 Éventuellement
 Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Déplacements fréquents

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

- Obligation de résultats et non plus de moyens pour les établissements ce qui induit une augmentation de l'inspection documentaire et nécessite une posture d'auditeur, d'expert, plus que de contrôleur. Ce ne sont plus des compétences purement normatives.
- Complexification : difficultés d'appropriation des textes, réglementations

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

- Qualitatif : demandera plus de capacités d'analyse, d'ouverture sur l'ensemble de la filière
- Qualitatif : demandera plus de capacités d'analyse, d'ouverture sur l'ensemble de la filière, nécessaire redéfinition, valorisation des personnes-ressources régionales.

EXEMPLES DE POSTES

Chargée / Chargé d'inspection sanitaire en abattoir

→ Assure la préservation de la santé publique (des animaux et des consommateurs) en réalisant des contrôles réglementaires sur les animaux vivants, les viandes et sur l'établissement abattoir.

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale
 Services territoriaux de l'État
 Établissements d'enseignement supérieur et de recherche
 Établissements d'enseignement technique
 Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Inspecter des animaux vivants, des produits et sous-produits en réalisant une inspection **ante mortem** (contrôle des conditions de transport des animaux, de leur débarquement et de leur acheminement, de leur hébergement, contrôle de leur bien-être jusqu'au moment de leur mise à mort et pendant celle-ci et **post mortem** (contrôle individuel des carcasses des animaux abattus selon un référentiel technique - examen visuel, palpations et incisions des organes ou ganglions - pour repérer les carcasses et les abats présentant des non conformités susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine et assister le vétérinaire officiel dans l'examen des viandes consignées
- Inspecter l'abattoir et des ateliers annexés en contrôlant l'application des procédures d'hygiène à l'abattoir et en effectuant le contrôle physique et documentaire du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, en réalisant les prélèvements obligatoires dans le cadre du plan de surveillance et de contrôle ainsi que dans le cadre des tests officiels et le suivi administratif de l'inspection : rédaction de grilles d'inspection, de courriers, rédiger des rapports d'inspection
- Participer au contrôle des denrées exportées et préparer les certificats à l'export
- Prendre connaissance de la réglementation et des notes de service
- Communiquer avec les opérateurs (abatteur, éleveurs,...) en se positionnant comme un représentant de l'Etat.
- Assurer les suites administratives (rédaction de décisions individuelles) et pénales (rédaction de procès-verbaux) de l'inspection.

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Animaux d'abattoirs, anatomie, pathologie, microbiologie, technologie de l'abattage 3
- Règles d'hygiène et de sécurité 3
- Réglementation du domaine d'activité 3
- Outils informatiques spécifiques de l'inspection 3
- Méthodologie du contrôle et de l'inspection
- Référentiels d'inspection produits et établissements

Savoir-faire

- Diagnostiquer 4
- Travailler en équipe 3
- Dialoguer avec l'industriel et les opérateurs 3
- Analyser des données 3
- Rédiger 3
- 3

Savoir-être

- Sens de la pédagogie 3
- Réactivité 3
- Être autonome 3
- Capacité d'adaptation 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement
 Éventuellement
 Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Travail dans un établissement industriel, avec des contraintes horaires liées à celles de l'exploitant : horaires de nuit, adaptabilité des horaires lors des périodes de fortes activités... Intervention sous la responsabilité d'un vétérinaire-inspecteur de santé publique Une part importante du travail (jusqu'à 80 %) se situe sur la chaîne d'abattage avec des gestes répétitifs dans des conditions parfois difficiles : cadences, bruit, humidité, contraintes horaires,... et au contact des animaux.

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

EXEMPLES DE POSTES

Cheffe / Chef de service de sécurité sanitaire des aliments

→ Assurer application des réglementations internationales et nationales dans le secteur de l'hygiène et la sécurité des aliments, pour toutes les denrées, principalement d'origine animale, dans un objectif de protection de la santé publique.

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale
 Services territoriaux de l'État
 Établissements d'enseignement supérieur et de recherche
 Établissements d'enseignement technique
 Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Participer à la coordination interministérielle (est souvent animateur de la MISSA, mission interministérielle de sécurité sanitaire des aliments)
- Animer une équipe et gérer les moyens du service. Veiller à la formation des agents directement ou en élaborant des plans de formation du service et valider la programmation des unités du service
- S'assurer de la bonne exécution des ordres de service et de la méthodologie utilisée. S'assurer de la bonne déclinaison au sein du service de la démarche de management par la qualité fondée sur une approche par processus
- Structurer la communication : organisation de réunions en interne, organisation et participation à des réunions externes
- Gérer des crises alimentaires, la coordination entre les services de l'État et la communication
- Superviser ponctuellement certains contrôles : visites, analyse des documents, et accompagner des agents sur des dossiers difficiles
- Réaliser une veille afin de maintenir une vision globale des enjeux territoriaux

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Domaines scientifiques : prophylaxie, microbiologie, santé publique vétérinaire 3
- Produits et process de fabrication 3
- Économie des filières de production 3
- Réglementation du domaine d'activité 3
- Règles juridiques

Savoir-faire

- Conduire et gérer un projet 4
- Conduire et animer une réunion, un réseaux 4
- Gérer une situation de crises 4
- Mettre en œuvre la démarche qualité 3
- Communiquer avec les agents de son service et des publics divers 3
- Négocier 3

Savoir-être

- Être réactif notamment en période de crise 3
- Sens de la pédagogie 3
- Être à l'écoute 3
- Être diplomate 3

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement
 Éventuellement
 Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Grande disponibilité en cas de crise

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME	IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Évolution des structures administratives, inter services, régionales ▪ Demande sociétale ▪ Évolution du rôle de l'État (délégation de l'inspection de premier niveau,...) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Importance de la dimension management, du fonctionnement en réseaux

EXEMPLES DE POSTES

Cheffe / Chef de service régional de l'alimentation (SRAL)

→ Met en œuvre, sur le territoire régional, la politique de sécurité sanitaire et de qualité de l'alimentation du ministère, en animant une équipe pluridisciplinaire et en concertation avec les directions départementales et les partenaires concernés.

PERIMETRE D'EXERCICE

<input type="radio"/> Administration centrale	<input checked="" type="radio"/> Services territoriaux de l'État	<input type="radio"/> Établissements d'enseignement supérieur et de recherche	<input type="radio"/> Établissements d'enseignement technique	<input type="radio"/> Autres établissements publics
---	--	---	---	---

ACTIVITES PRINCIPALES

- Veiller à la mise en œuvre des politiques sectorielles
- Assurer le suivi des moyens humains et budgétaires du BOP 206 et la mise en œuvre en fonction des actions à conduire
- Assurer le pilotage, la coordination et l'animation techniques des directions départementales dans leurs missions de sécurité sanitaire et de qualité de l'alimentation
- Mettre en place et assurer le suivi des mutualisations de personnels au profit des départements, au moyen de conventions de gestion
- Coordonner les plans d'urgence sanitaire, l'épidémiologie régionale végétale et animale
- Organiser et mettre en œuvre la surveillance des structures ou organismes délégataires pour ces missions
- Communiquer auprès des professionnels pour expliciter les réglementations, les actions engagées et les décisions prises
- Animer et coordonner la démarche qualité et optimiser les systèmes d'information métier

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- | | |
|---|---|
| ▪ Domaines scientifiques : biologie, microbiologie, santé publique vétérinaire, santé des végétaux | 3 |
| ▪ Organisation institutionnelle et environnement professionnel : filières professionnelles institutions, partenaires, associations, technologie de fabrication, ... | 3 |
| ▪ Principes de l'analyse des risques | 3 |
| ▪ Procédures judiciaires propres aux situations de contrôle, droit administratif et pénal | 3 |
| ▪ Règles budgétaires et comptables | 3 |

Savoir-faire

- | | |
|---|---|
| ▪ Gérer des projets et des crises | 4 |
| ▪ Conduire des réunions et animer des réseaux | 4 |
| ▪ Maîtriser la méthodologie des contrôles | 4 |
| ▪ Communiquer, expliquer, | 3 |
| ▪ Accompagner les réformes | 3 |
| ▪ Anticiper les nouveaux processus qui en découlent | 3 |

Savoir-être

- | | |
|-------------------------------|---|
| ▪ Esprit d'initiative | 4 |
| ▪ Sens de la pédagogie | 4 |
| ▪ Sens des relations humaines | 4 |
| ▪ Réactivité | 4 |

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

<input checked="" type="radio"/> Systématiquement	<input type="radio"/> Éventuellement	<input type="radio"/> Sans objet
---	--------------------------------------	----------------------------------

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Disponibilité en cas de crise

TENDANCES D'ÉVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME	IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réorganisation de la cohérence territoriale des contrôles entre les secteurs animal et végétal ▪ Interactions avec différents services participant à une politique globale ▪ Sensibilité croissante de la société aux questions relevant de l'alimentation, de la protection animale et l'environnement ▪ Réorganisation des missions de l'État 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accroissement de la capacité à analyser et à gérer les phénomènes nouveaux ▪ Augmentation des responsabilités sociétales

EXEMPLES DE POSTES

Personne ressource en sécurité sanitaire de l'alimentation

→ Apporte sa compétence aux services territoriaux de l'État dans la gestion et le suivi de la sécurité sanitaire des aliments.

PERIMETRE D'EXERCICE

- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <input checked="" type="radio"/> Administration centrale | <input checked="" type="radio"/> Services territoriaux de l'État | <input type="radio"/> Établissements d'enseignement supérieur et de recherche | <input type="radio"/> Établissements d'enseignement technique | <input type="radio"/> Autres établissements publics |
|--|--|---|---|---|

ACTIVITES PRINCIPALES

- Apporter de la compétence technique et scientifique dans son champ de compétence par un appui ponctuel à un service départemental confronté à une situation particulière : par exemple tuilage de nouveaux agents sur des domaines spécialisés (accueil ou déplacement), interventions dans les réunions professionnelles régionales... et par un suivi des missions d'inspection communautaires ou de pays tiers
- Apporter un appui dans l'élaboration des normes, des instructions et des méthodes d'inspection
- Être un relais entre l'administration centrale et les services territoriaux : remontée et diffusion d'informations, actions de formation, participation aux réunions nationales

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- | | |
|--|---|
| ▪ Technologies courantes employées dans la filière | 4 |
| ▪ Réglementation spécifiques | 4 |
| ▪ Juridiques générales | 4 |
| ▪ Anglais de base | 3 |

Savoir-faire

- | | |
|--|---|
| ▪ Maîtriser la conduite de l'inspection des établissements du secteur d'activité | 4 |
| ▪ Savoir travailler en équipe | 4 |
| ▪ Faire preuve de pédagogie | 4 |
| ▪ Utiliser des outils bureautiques et des bases de données « métiers » | 4 |

Savoir-être

- | | |
|-------------------------------|---|
| ▪ Sens de la pédagogie | 4 |
| ▪ Sens de l'analyse | 4 |
| ▪ Sens des relations humaines | 4 |

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- | | | |
|--|--------------------------------------|---|
| <input type="radio"/> Systématiquement | <input type="radio"/> Éventuellement | <input checked="" type="radio"/> Sans objet |
|--|--------------------------------------|---|

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Déplacements nationaux et internationaux

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

EXEMPLES DE POSTES

Référente experte / Référent expert en santé et qualité sanitaire de l'alimentation

→ Apporte les compétences de son domaine d'expertise aux structures qui les sollicitent dans un cadre d'une démarche de mutualisation nationale.

PERIMETRE D'EXERCICE

- Administration centrale
 Services territoriaux de l'État
 Établissements d'enseignement supérieur et de recherche
 Établissements d'enseignement technique
 Autres établissements publics

ACTIVITES PRINCIPALES

- Participer à l'élaboration de normes, instructions ou notes de service, à la rédaction et à la validation de guides de bonnes pratiques professionnelles, à la définition de protocoles d'observations ainsi qu'à la construction, à la mise en œuvre et à l'adaptation des plans de surveillance et de contrôle sanitaire et phytosanitaire
- Animer ou participer à des réseaux et des groupes de travail, au sein du ministère, dans des instances professionnelles et, le cas échéant, au niveau international
- Procurer un appui en inspection terrain aux services déconcentrés
- Participer aux actions de promotion du dispositif d'encadrement sanitaire français aux niveaux national, européen et international dans les domaines qui le concernent
- Contribuer à l'évaluation des besoins en formation des inspecteurs et à leur formation
- Réaliser une veille technique et scientifique dans le domaine d'activité et diffuser les informations adaptées

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- Disciplines scientifiques, économiques et techniques du domaine d'activité 4
- Réglementation nationale et communautaire du domaine d'activité 4
- Environnement professionnel : acteurs, filières, contexte économique et social 4
- Techniques d'analyse de risque, de contrôle et d'audit 4
- Applications des outils informatiques « métier » 4
- Anglais 2

Savoir-faire

- Animer une équipe et/ou un réseau 4
- Accompagner les services 4
- Dialoguer 3
- Communiquer 3
- Promouvoir un dispositif 3
- Elaborer un dispositif 3

Savoir-être

- Être rigoureux 4
- Esprit de synthèse 4
- Sens de la pédagogie 4
- Être à l'écoute 4

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

- Systématiquement
 Éventuellement
 Sans objet

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Fonction mutualisée affectée au niveau régional, éventuellement assurée à temps partiel, qui nécessite des déplacements nationaux, voire internationaux

TENDANCES D'EVOLUTION

FACTEURS CLES A MOYEN TERME

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

- Maintien d'un rôle d'interface et de spécialiste interne des services de l'État avec les instances scientifiques

EXEMPLES DE POSTES

Vétérinaire officielle / Vétérinaire officiel en abattoir

→ Assure la responsabilité de l'inspection sanitaire et de la conformité à la réglementation dans un abattoir.

PERIMETRE D'EXERCICE

<input type="radio"/> Administration centrale	<input checked="" type="radio"/> Services territoriaux de l'État	<input type="radio"/> Établissements d'enseignement supérieur et de recherche	<input type="radio"/> Établissements d'enseignement technique	<input type="radio"/> Autres établissements publics
---	--	---	---	---

ACTIVITES PRINCIPALES

- Animer, organiser et évaluer le travail des agents ainsi que le suivi des contrôles
- Assurer la responsabilité de l'inspection dans l'abattoir : examen *ante mortem*, diagnostic des lésions, décisions d'euthanasie et de saisie, mise en place technique et organisationnelle des plans de surveillance, inspection de l'abattoir et atelier de découpe : inspection documentaire (plan de maîtrise sanitaire) et physique du site. Veiller au bien-être des animaux lors des différentes phases (transport, bouverie, mise à mort)
- Réaliser une veille réglementaire dans ses domaines de compétences
- Assurer les relations avec la direction départementale : participation aux réunions d'information, de management et de gestion et avec les éleveurs, les négociants en bestiaux et les vétérinaires praticiens en relation avec l'abattoir
- Mettre en place et gérer, en lien avec la direction départementale, la politique de management par la qualité et décliner opérationnellement le processus Inspection au sein de l'abattoir

COMPETENCES

Niveau : 1. Initié 2. Pratique 3. Maîtrise 4. Expert

Connaissances

- | | |
|--|---|
| ▪ Disciplines scientifiques relatifs à l'animal, les pathologies et l'hygiène | 4 |
| ▪ Droit et réglementation en matière de santé animale domaine, plans de maîtrise sanitaire, droit public | 4 |
| ▪ Organisation et fonctionnement général de l'administration, fonctionnement des services vétérinaires | 3 |
| ▪ Règles d'hygiène et de sécurité | 3 |
| ▪ Méthodologie du contrôle et de l'inspection | 3 |

Savoir-faire

- | | |
|---|---|
| ▪ Diagnostiquer | 4 |
| ▪ Contrôler | 4 |
| ▪ Communiquer avec les responsables des abattoirs | 3 |
| ▪ Animer une réunion | 3 |
| ▪ Conseiller | 3 |
| ▪ Alerter | 3 |

Savoir-être

- | | |
|-------------------------------|---|
| ▪ Sens des responsabilités | 4 |
| ▪ Sens de l'analyse | 4 |
| ▪ Réactivité | 4 |
| ▪ Sens des relations humaines | 3 |

COMPETENCES MANAGERIALES REQUISES

<input checked="" type="radio"/> Systématiquement	<input type="radio"/> Éventuellement	<input type="radio"/> Sans objet
---	--------------------------------------	----------------------------------

CONDITIONS PARTICULIERES D'EXERCICE

Obtention du diplôme de docteur en médecine vétérinaire

Travail dans un établissement industriel.

Missions le plus souvent confiées à des vétérinaires vacataires, parfois à temps partiel exerçant par ailleurs une activité.

TENDANCES D'EVOLUTION**FACTEURS CLES A MOYEN TERME**

- Sensibilisation accrue de la société au bien-être des animaux et édition de normes en faveur de la santé et du bien-être des animal
- Délégation de l'inspection de premier niveau (sur chaîne) à l'abatteur, déjà effectif en abattoir de volailles
- Développement de l'inspection *ante mortem*, notamment l'inspection documentaire, avec la mise en place de l'ICA (information sur la chaîne alimentaire)
- Évolution des techniques médicales
- Augmentation du travail « administratif » en lien avec les démarches qualité : enregistrements, statistiques

IMPACT SUR L'EMPLOI-TYPE

- Anticipation et prise en compte des risques sanitaires encourues
- Augmentation de la dimension management de la fonction, du fonctionnement en réseau

EXEMPLES DE POSTES