

<b>Référence du poste</b>	<b>A6D3200001</b>		
<b>Poste :</b>	Chargé.e d'inspection en abattoir de volailles		
<b>Corps :</b>	Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		
<b>Catégorie :</b>	B	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	2.1
<b>Présentation de l'environnement :</b>	<p>La DDETSPP du Gers comprend 80 agents répartis entre la direction et 8 services techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 services relèvent du champs emploi, travail et cohésion sociale,</li> <li>- 4 services de la protection des populations dont le service vétérinaire SSA.</li> </ul> <p>Le service est composé de 17 agents répartis entre l'inspection itinérante et les abattoirs. Le département comprend 1 abattoir de boucherie et pour la partie volailles 25 abattoirs agréés de volailles (palmipèdes et volailles), 63 Salles d'Abattage Agréées à la Ferme (SAAF) et 165 Établissements d'Abattage Non Agréés (EANA).</p>		
<b>Objectifs du poste :</b>	A pour mission de veiller 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 en abattoir de volailles, en particulier dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments, de la protection animale et de la biosécurité.		
<b>Description des missions :</b>	<p>Sous la responsabilité ou la supervision du vétérinaire officiel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer une veille réglementaire,</li> <li>- Préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles,</li> <li>- Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire et physiques des établissements,</li> <li>- 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,</li> <li>- Rédiger des rapports d'inspection, procès verbaux, réaliser des enregistrements et statistiques,</li> <li>- Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément,...</li> <li>- Avoir éventuellement des fonctions transverses : correspondant qualité, informatique,...</li> </ul> <p>Domaine(s) d'expertise : abattoir et découpe volailles et palmipèdes Résidence administrative au sein de l'abattoir de volailles Fermier du Gers Saramon.</p>		
<b>Champ relationnel du poste :</b>	Cheffe de service et adjoints SSA, vétérinaire officiel, direction, autres services de la DDETSPP, préfecture, SRL, laboratoires, ARS, parquet, services de police et de gendarmerie professionnels, collectivités et autres administrations déconcentrées etc.		
<b>Compétences liées au poste :</b>	<b>Savoirs :</b>	<b>Savoir-faire :</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compétences techniques et réglementaires : microbiologie, santé publique vétérinaire</li> <li>- Connaissance des produits et process de fabrication</li> <li>- Connaissances réglementaires : bonnes connaissances juridiques et connaissances actualisées de la réglementation</li> <li>- Connaissance des outils bureautiques (Word,...etc) et métier (RESYTAL,...etc)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maîtriser la méthodologie du contrôle et de l'inspection</li> <li>Faire preuve de réactivité et adaptabilité</li> <li>Etre autonome et organisé</li> <li>Savoir s'informer et mettre à jour ses connaissances</li> <li>Savoir se positionner vis-à-vis de l'administré lors des contrôles</li> </ul>	
<b>Personne à contacter</b>	Cheffe de service, TORRES Camille – <a href="mailto:camille.torres@gers.gouv.fr">camille.torres@gers.gouv.fr</a> Adjointe à la Cheffe de service, NINGRES Émeline – <a href="mailto:emeline.ningres@gers.gouv.fr">emeline.ningres@gers.gouv.fr</a>		