

	FICHE D'EMPLOI	
	CHEF DU SERVICE DE LA SURVEILLANCE DES ETABLISSEMENTS	
	Relations hiérarchiques : - Est rattaché au Chef de la Division du Contrôle des Produits végétaux et d'Origine Végétale	Version : B

Définition de l'emploi

- Est chargé du suivi des établissements de traitement, de transformation et de distribution des produits végétaux et d'origine végétale au niveau national.

Missions

- Elaborer les procédures d'enregistrement et d'agrément sanitaire des établissements ;
- Octroyer les agréments des établissements de production ;
- Elaborer, mettre en place et assurer le suivi des plans de contrôle et de surveillance sanitaire des établissements et assurer le suivi de l'octroi des agréments des établissements de production ;
- Contribuer à l'analyse du risque sanitaire des produits végétaux et d'origine végétale.

Description des activités

- 1. Elaborer les procédures d'enregistrement et d'agrément sanitaire des établissements:**
 - Participe à l'élaboration des manuels et des guides de contrôle spécifiques ;
 - Participe à l'élaboration des procédures d'agrément;
 - Elabore les procédures d'inspection.
- 2. Octroyer les agréments des établissements de production :**
 - Etabli et met en œuvre les inspections de conformité des locaux nécessaires à la fabrication, au conditionnement ou à l'entreposage des produits alimentaires d'origine végétale, en vue de l'agrément des établissements ;
 - Octroie les agréments pour la production des aliments d'origine végétale ;
 - Assure le recueil des informations nécessaires au contrôle du respect des dispositions requises ;
 - Assure le retrait des agréments des établissements de production en cas de manquement à la réglementation ;
 - Délivre les autorisations et les agréments sanitaires.
- 3. Elaborer, mettre en place et assurer le suivi des plans de contrôle et de surveillance sanitaire des établissements et assurer le suivi de l'octroi des agréments des établissements de production:**
 - Elabore les plans nationaux de contrôle et de surveillance des établissements;
 - Assure le suivi de la mise en œuvre des plans nationaux de contrôle et de surveillance des établissements.
- 4. Contribuer à l'analyse du risque sanitaire des produits végétaux et d'origine végétale:**
 - Assure la veille sanitaire ;
 - Met en place les réseaux de surveillance sanitaire;
 - Gère les situations d'alerte au niveau des établissements et des points de distribution des produits;
 - Gère les situations de crise en collaboration avec les services concernés ;
 - Participe à la gestion des risques sanitaires ;
 - Propose les mesures législatives et réglementaires adaptées à la maîtrise des risques sanitaires.

Critères d'évaluation

- Qualité du suivi de la surveillance des établissements de traitement, de transformation et de distribution.

Formation

- Ingénieur agronome.

Compétences et qualités

- Rapidité de réactivité aux requêtes formulées par les entités concernées ;
- Indépendance, impartialité et efficacité ;
- Bon relationnel et rigueur.