

<u>Direction Régionale</u>	FICHE D'EMPLOI	
	CHEF DU SERVICE VETERINAIRE PROVINCIAL OU PREFECTORAL	
<u>Service vétérinaire</u>	Relations hiérarchiques : - Est rattaché au Directeur Régional de l'ONSSA	Version : C

Définition de l'emploi

Est chargé de la mise en œuvre, dans sa zone d'action, des programmes en matière de santé, de protection animale et de sécurité sanitaire des produits animaux et d'origine animale, et des aliments pour animaux au niveau provincial ou préfectoral.

Missions

- Mettre en œuvre les programmes en matière de santé, et de protection animale au niveau provincial ou préfectoral ;
- Mettre en œuvre les programmes en matière de sécurité sanitaire des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux au niveau provincial ou préfectoral.

Description des activités

- 1. Mettre en œuvre les programmes en matière de santé, et de protection animale au niveau régional.**
 - Contrôle l'exercice de la médecine et de la pharmacie vétérinaire privée ;
 - Applique les mesures de police sanitaire vétérinaire relatives aux maladies légalement contagieuses et aux zoonoses ;
 - Procède à l'autorisation et à l'enregistrement des élevages et des moyens de transport des animaux ;
 - Veille à l'exécution des programmes de lutte contre les maladies animales et des zoonoses, et veille au bien être animal ;
 - Veille à l'application des procédures d'échantillonnages et de prélèvements nécessaires aux investigations analytiques, essais et recherches de laboratoires pour le diagnostic vétérinaire ;
 - Assure l'application de la législation et de la réglementation sanitaire vétérinaire aux frontières ;
 - Contrôle les animaux et les produits de multiplication animale à l'import et à l'export ;
 - Analyse le risque sanitaire au niveau provincial ;
 - Assure l'épidémiosurveillance du cheptel (surveillance de l'état sanitaire du cheptel, enquêtes épidémiologiques, réalisation des prélèvements, etc.) ;
 - Supervise la réalisation des enquêtes épidémiologiques ;
 - Procède au contrôle de la traçabilité et de l'identification animale ;
 - Supervise le contrôle des mouvements des animaux ;
 - Coordonne la gestion des crises en santé animale au niveau provincial (ou préfectoral).

- 2. Mettre en œuvre les programmes en matière de sécurité des produits animaux ou d'origine animale et des aliments pour animaux au niveau provincial et préfectoral :**
 - Assure le contrôle sanitaire et qualitative des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine y compris les produits de la pêche et de l'aquaculture depuis les lieux de production jusqu'aux lieux de vente (marchés, boucheries, poissonneries, laiteries, supermarchés, marchés de gros, détaillants,...) en passant par les lieux de préparation ou de transformation ou d'entreposage ;
 - Atteste la conformité des systèmes d'autocontrôle des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, conditionnant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine et des aliments pour animaux ;

- Veille à l'application des procédures d'échantillonnages et de prélèvements nécessaires aux investigations analytiques, essais et recherches de laboratoires pour vérifier la conformité des produits animaux ou d'origine animale ;
 - Supervise la certification sanitaire des produits animaux ou d'origine animale produits y compris les produits de la pêche et de l'aquaculture et aliments pour animaux;
 - Procède à l'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, conditionnant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine y compris les produits de la pêche et de l'aquaculture et aliments pour animaux ;
 - Procède à l'agrément sanitaire vétérinaire des camions et engins affectés au transport international ou national des denrées périssables ;
 - Procède au contrôle de l'état sanitaire et hygiénique des lieux de la restauration collective ;
 - Contribue à l'analyse du risque sanitaire au niveau provincial ;
 - Applique les mesures de police sanitaire relative à la sécurité sanitaire des denrées animales ou d'origine animale ;
 - Exécute les plans de surveillance et de contrôle ;
 - Procède au contrôle de la traçabilité des produits animaux et d'origine animale.
- 3. Assure la gestion du service :**
- Assure la gestion et le suivi des activités du service ;
 - Assure la gestion et l'encadrement des collaborateurs ;
 - Assure le déploiement de la politique et les objectifs qualité du service, à partir des objectifs généraux de l'ONSSA ;
 - Supervise la mise en place du système qualité ;
 - Participe à l'amélioration des procédures de contrôle ;
 - Approuve les rapports d'inspection rédigés par les agents du service vétérinaire ;
 - Assure la supervision documentaire des agents du service.

Critères d'évaluation

- Bonne exécution des programmes de protection et de santé animale et bonne exécution des programmes de sécurité sanitaire des aliments ;
- Efficacité et célérité du contrôle sanitaire vétérinaire au niveau provincial ou préfectoral ;
- Bonne collaboration avec les divisions techniques de la direction régionale ;
- Niveau de coordination avec les différents services et divisions techniques de la région.

Formation

- Médecin Vétérinaire ;
- Expérience professionnelle souhaitable d'au moins 5 ans dans le domaine et formation continue.

Compétences et qualités

- Célérité ;
- Bonnes connaissances techniques dans le domaine d'activités ;
- Sens du relationnel ;
- Esprit de synthèse ;
- Capacité d'analyse ;
- Sens de l'organisation ;
- Rigoureux.