

Direction Régionale	FICHE D'EMPLOI	
	CHEF DU SERVICE PROVINCIAL OU PREFECTORAL DU CONTROLE DES PRODUITS VEGETAUX ET D'ORIGINE VEGETALE	
Service Provincial ou Préfectoral du Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale	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 sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale.

Missions

Mettre en œuvre les programmes en matière de sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale.

Description des Activités

- 1. Mettre en œuvre les programmes en matière de sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale :**
 - Assure la surveillance sanitaire et qualitative des denrées végétales ou d'origine végétale destinées à la consommation humaine depuis les lieux de production jusqu'aux lieux de vente au consommateur final, en passant par les lieux de préparation ou de traitement ou de transformation ou de conditionnement ou d'entreposage ou de distribution ou de transport ;
 - Atteste la conformité des systèmes d'autocontrôle des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, conditionnant ou entreposant des denrées végétales ou d'origine végétale ;
 - Procède à l'agrément ou à l'autorisation sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, conditionnant ou entreposant des denrées végétales ou d'origine végétale ainsi que les moyens de transport ;
 - Assure le contrôle sanitaire des produits végétaux ou d'origine végétale au niveau national et aux frontières ;
 - Procède, au niveau national et aux frontières, au contrôle de la qualité des denrées végétales ou d'origine végétale, des eaux de boisson, des intrants agricoles et au contrôle de la conformité des produits ;
 - Assure l'application, au niveau national et aux frontières, de la législation et de la réglementation en matière de contrôle de la qualité et de conformité des produits ;
- 2. 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 ;
 - Assure la supervision documentaire des agents du service.

Critères d'évaluation

- Bonne exécution des programmes préétablis en matière de sécurité sanitaire des aliments et de contrôle de la qualité et de la sécurité des produits ;
- Efficacité et célérité du contrôle sanitaire 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

- Ingénieur dans le domaine d'activité (Industries agro-alimentaires) ;
- Expérience professionnelle souhaitable d'au moins 5 ans dans le domaine et formation continue.

Compétences et qualités

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