

	FICHE D'EMPLOI	
	CHEF DE LA DIVISION DE SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS, SOUS PRODUITS ANIMAUX ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX	
	Relations hiérarchiques : - Est rattaché au Directeur du Contrôle des Produits Alimentaires.	Version : B

Définition de l'emploi

- Est chargé d'assurer la sécurité sanitaire des produits animaux des aliments pour animaux et des sous-produits animaux et de coordonner les activités liées à la traçabilité, à l'inspection et à la certification sanitaire vétérinaire des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux.

Missions

- Assurer le contrôle et la surveillance des établissements ou des denrées animales ou d'origine animale et des aliments pour animaux et sous-produits animaux, sont produits, manipulés, traités, conservés ou entreposés ainsi que le contrôle des conditions de transport de ces produits ;
- Veiller à la coordination du contrôle sanitaire vétérinaire des produits animaux et d'origine animale des aliments pour animaux et des sous-produits animaux ;
- Participer à l'élaboration des référentiels réglementaires et normatifs dans son domaine d'activité ;
- Assurer la coordination des équipes sous sa responsabilité ;
- Assurer la préparation et l'encadrement des missions d'audit des pays partenaires.

Description des activités

1. **Assurer le contrôle et la surveillance des établissements ou des denrées animales ou d'origine animale et des aliments pour animaux, sont produits, manipulés, traités, conservés ou entreposés ainsi que le contrôle des conditions de transport de ces produits**
 - Elabore des procédures d'autorisation et d'agrément sanitaire des établissements ;
 - Elabore des procédures d'application de l'accord ATP et de la réglementation en matière de transport des denrées périssables ;
 - Elabore et met en place des plans de contrôle et de surveillance sanitaire des établissements ;
 - Elabore les procédures de surveillance et de suivi sanitaires des lieux de la restauration collective ;
 - Mène des enquêtes sanitaires et propose des mesures techniques et économiques susceptibles d'améliorer les conditions de production, de transformation et de commercialisation ;
 - Assure la traçabilité des denrées animales et d'origine animale et des aliments pour animaux.
2. **Veiller à la coordination du contrôle sanitaire vétérinaire des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux :**
 - Veille à la coordination de l'inspection et la certification sanitaire des produits animaux et d'origine animale ;
 - Veille à la traçabilité des denrées animales ou d'origine animale, sous-produits animaux et aliments pour animaux ;
 - Elabore les procédures d'agrément de suivi et de contrôle des abattoirs et des établissements de découpe, de préparation, de traitement, de transformation, de manipulation, de conditionnement, d'entreposage et de vente des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux ;
 - Elabore et met en place des plans de surveillance et de contrôle des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux, des abattoirs et des établissements où ces produits sont manipulés, transformés, entreposés ou présentés à la vente.

3. Assure la coordination des équipes sous sa responsabilité

- Ñ Communique les objectifs de la division aux chefs de service sous sa responsabilité ;
- Ñ Supervise les chefs de service, entretient un dialogue permanent avec eux et assiste ses collaborateurs pour les questions dépassant leurs compétences ;
- Ñ S'assure de la compréhension et du respect des procédures au sein de sa division ;
- Ñ Valide les besoins en recrutement et en formation exprimés par les Chefs des services pour sa Division ;
- Ñ Motive, et évalue ses collaborateurs directs sur la base d'objectifs définis en commun.

4. Participe à l'élaboration des référentiels réglementaires et normatifs dans son domaine d'activité en coordination avec la Division de la Réglementation et de la Normalisation.

5. Assurer la préparation et l'encadrement des missions d'audit des pays partenaires.

Critères d'évaluation

- Bonne efficacité et célérité du contrôle sanitaire vétérinaire des produits animaux et d'origine animale et des aliments pour animaux.

Formation

- Médecin Vétérinaire ;
- Expérience professionnelle d'au moins 7 ans.

Qualités

- Réactivité et célérité ;
- Bonnes connaissances techniques en matière de santé publique vétérinaire ;
- Sens du relationnel ;
- Esprit de synthèse ;
- Capacité d'analyse ;
- Sens de l'organisation et capacité de gestion.