

<u><b>Direction Régionale</b></u>  <u><b>Service Provincial ou Préfectoral du Contrôle et de la Protection des Végétaux</b></u>	<b>FICHE D'EMPLOI</b>  <b>CHEF DU SERVICE PROVINCIAL OU PREFECTORAL DU CONTROLE ET DE LA PROTECTION DES VEGETAUX</b>  <b>Relations hiérarchiques :</b> - Est rattaché au Directeur Régional de l'ONSSA	Version : A
---	---	-------------

## **Définition de l'emploi**

Est chargé de la mise en œuvre, dans sa zone d'action, des programmes :

- de sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale ;
- de santé et de protection phytosanitaire du patrimoine végétal et du contrôle des intrants agricoles.

## **Missions**

Mettre en œuvre les programmes en matière de :

- sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale ;
- de santé, et de protection phytosanitaire du patrimoine végétal.

## **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. **Mettre en œuvre les programmes en matière de santé, et de protection phytosanitaire du patrimoine végétal :**
  - Assure l'application de la police phytosanitaire à l'intérieur du pays et aux frontières ;
  - Exécute au niveau provincial, les programmes des contrôles phytosanitaires des végétaux (contrôle des pépinières, etc.) ;
  - Suit l'état sanitaire des végétaux ;
  - Assure la lutte contre les grands fléaux et la protection de la forêt ;
  - Exécute les mesures réglementaires prises en vue de la lutte contre les organismes nuisibles des cultures ;
  - Procède au contrôle pour l'agrément des établissements (utilisant le phostoxin, traitement des emballages en bois, etc.);

- Supervise les essais des contrôles biologiques des pesticides à usage agricole ;
  - Exécute les plans de surveillance et de contrôle.
- 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 ;
  - Assure la supervision documentaire des agents du service.

### **Critères d'évaluation**

- Bonne exécution des programmes de protection des végétaux et de sécurité sanitaire des denrées végétales et d'origine végétale;
- Efficacité et célérité du contrôle phytosanitaire et sanitaire au niveau provincial ou préfectoral ;
- Bonne collaboration avec les divisions techniques de la direction régionale ;
- Coordination avec les différents services et divisions techniques de la région.

### **Formation**

- Ingénieur en Industries agro-alimentaires ou en Phytiatrie ;
- Expérience professionnelle souhaitable d'au moins 5 ans dans le domaine et formation continue.

### **Qualités**

- Rigoureux ;
- Célérité;
- Sens relationnel ;
- Esprit de synthèse ;
- Capacité d'analyse ;
- Sens de l'organisation et capacité de gestion.