Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Secrétariat général **Service des ressources humaines** **Sous-direction de la gestion des carrières et de la rémunération** **Département du pilotage de la mobilité** **78, rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **0149554955**	**Note de mobilité** **SG/SRH/SDCAR/2021-210** **17/03/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 6

Objet : Appel à candidatures : 6 postes d'Inspecteurs de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA).

La direction générale de l'alimentation est sur le point de constituer une force d'inspection nationale en abattoir. Cette force d'inspection, dotée de 6 inspecteurs à compétence nationale, a vocation à intervenir dans tous les établissements d'abattage français. L'objectif poursuivi est la réalisation d'inspection en sécurité sanitaire des aliments et en protection animale, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, pour concourir à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France.

- 6 postes d’Inspecteurs de la force d’inspection nationale en abattoir (FINA)

Postes vacants

Date limite de candidature : 18/04/2021

Le sous-directeur de la gestion
des carrières et de la rémunération

Laurent BELLEGUIC

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 1
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 2
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 3
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 4
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 5
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Inspecteur de la force d'inspection nationale en abattoir (FINA)

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : FINA 6
Catégorie : A (diplôme vétérinaire exigé)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps cible : Inspecteur de santé publique vétérinaire</td><td>Groupe RIFSEEP : 2.2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste vacant
Poste prioritaire</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La force d'inspection nationale en abattoir (FINA) est constituée de six inspecteurs à compétence nationale, pouvant intervenir dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie et de volailles et lagomorphes français pour réaliser, à la demande des préfets ou de la direction générale de l'alimentation, des inspections des outils d'abattage. Ces missions portent sur les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale en abattoir. Leur objectif est de dresser un état des lieux du respect de la réglementation en vigueur par l'établissement inspecté. En se fondant sur un référentiel d'inspection harmonisé, le résultat des inspections de ces agents doit permettre de conforter la prise de décision par l'administration, notamment pour les établissements présentant une perte de maîtrise des risques ou un niveau de maîtrise des risques insuffisant. L'inspecteur de la FINA est associé aux suites données aux inspections puis au suivi de l'abattoir concerné jusqu'au retour à une situation conforme.
L'inspecteur de la FINA réalise ses missions en étroite coopération avec le réseau des référents nationaux abattoir afin de partager un référentiel commun d'évaluation des outils d'abattage, d'échanger des informations sur la situation des abattoirs français et de partager l'expérience acquise.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Mise en place pour une durée limitée (quelques années), la FINA concourt à améliorer le niveau général de la maîtrise des risques des abattoirs en France. L'agent de la FINA réalise l'inspection des outils d'abattage qui lui sont désignés, avec le concours du service d'inspection local. Il informe le préfet et le DGAL de ses conclusions et des suites pertinentes à donner en s'appuyant sur l'évaluation de l'établissement.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</td><td colspan="2">Rattaché au sein de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments de la direction générale de l'alimentation et sous la responsabilité du chef de bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), l'inspecteur de la FINA:
- Réalise l'inspection d'outils d'abattage (boucherie,volailles et lagomorphes) sur les domaines sanitaires et de protection animale, en présence du service d'inspection local (SVI), conformément à la demande qui lui est faite ;
- Rédige le rapport d'inspection en concertation avec les inspecteurs locaux ;
- Propose les suites proportionnées et harmonisées en cohérence avec la politique des suites ;
- Rend compte de son diagnostic au préfet et à la DGAL ;
- Coordonne le suivi de l'abattoir inspecté avec la direction départementale en charge de la protection des populations, le SRAL et la DGAL jusqu'au retour à une situation conforme ;
- Participe à des échanges réguliers avec les référents nationaux abattoir ;
- Réalise un bilan annuel de la situation des abattoirs suivis.

Des déplacements fréquents sont à prévoir France entière</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Services déconcentrés (SRAL, DD(CS)PP, DAAF, services vétérinaires d'inspection en abattoir)
Réseau des référents nationaux abattoir
Bureaux concernés de la DGAL
Professionnels du secteur</td></tr>
<tr><td>Compétences liées au poste</td><td>Savoirs
Fonctionnement des services déconcentrés
Expérience en matière d'inspection des viandes et des abattoirs
Maîtrise technique et réglementaire applicables aux abattoirs
Démarche HACCP
Outils bureautiques et outils métiers
Diplôme vétérinaire exigé</td><td>Savoir-faire
Maîtrise de la conduite des inspections des établissements d'abattage (physique et documentaire)
Réactivité
Positionnement de l'inspecteur
Autonomie
Capacités à rendre compte
Esprit d'initiative
Rigueur et méthode
Sens affirmé des relations avec les différents partenaires
Aptitude au travail en équipe et en réseau
Aptitude à l'analyse et à la synthèse</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Nicolas HOLLEVILLE, chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe : 01 49 55 84 08
nicolas.holleville@agriculture.gouv.fr
Jacky LABORIEUX, adjoint au chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe :
jacky.laborieux@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, chef du service de l'alimentation :
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>