MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

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/2022-747** **04/10/2022**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 135

Objet : Appel à candidatures : publication hors procédure - poste SSA

La réforme de l'organisation des contrôles de la sécurité des aliments annoncée le 6 mai conduit à une clarification des compétences des différentes administrations.

La compétence sur la sécurité sanitaire de toute l'alimentation (humaine et animale) relève exclusivement de la DGAL. La compétence sur la loyauté des transactions à l'égard des consommateurs ainsi que le renforcement des moyens alloués aux contrôles relèvent de la DGCCRF.

Les recrutements seront organisés en plusieurs vagues successives. La présente note constitue la dernière partie du transfert des compétences et concerne les services déconcentrés et la BNEVP.

La procédure de recrutement et de gestion des candidatures est proposée hors procédure fil de l'eau c'est-à-dire que le module Agrimob de télécandidature ne sera pas utilisé pour cette campagne

Pour les agents internes au MASA comme pour les agents externes, les candidatures doivent être envoyées par messagerie aux adresses mentionnées dans la fiche de poste. Les structures recruteuses utiliseront le tableau de suivi des candidatures annexé à cette note.

La date limite de candidature est fixée au 6 novembre 2022.

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

Laurent BELLÉGUIC

TABLEAU DES POSTES PROPOSÉS

Régions	Structure	Catégorie	Intitulé de poste	N° de poste Odissée
BRETAGNE	DD(CS)PP22	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D2200232
	DD(CS)PP22	A	Chargé.e de mission référent technique et inspecteur.trice	A6D2200233
	DD(CS)PP35	B	Inspecteur en sécurité sanitaire de l'alimentation	A6D3500240
	DD(CS)PP35	A	Responsable du secteur alimentation végétale et restauration commerciale	A6D3500241
	DD(CS)PP29	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D2900196
	DD(CS)PP29	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D2900197
	DD(CS)PP56	B	Inspecteur.trice en filière végétale	A6D5600169
	DD(CS)PP56	B	Inspecteur.trice en alimentation animale	A6D5600170
BNEVP	BNEVP	A	Chargé(e) d'enquêtes Domaine santé publique vétérinaire	A6BNE00022
LA REUNION	DAAF974-206	B	Inspecteur SSA	A6O7400081
BFC	DDPP21	A	Inspecteur SSA	A6D2100074
	DDPP21	B	Inspecteur SSA	A6D2100075
	DDPP39	B	Inspecteur SSA	A6D3900040
	DDPP58	A	Inspecteur SSA	A6D5800037
	DDPP71	B	Inspecteur SSA	A6D7100089
	DDETSPP89	B	Inspecteur du service vétérinaire SSA	A6D8900053
	DDETSPP70	B	Inspecteur mutualisé « police sanitaire unique »	A6D7000033
	DDETSPP25	B	Inspecteur.trice secteurs alimentaires	A6D2500070
GUADELOUPE	DEETS971	A	Inspecteur SSA	A6O7100060
CENTRE VAL DE LOIRE	DDETSPP36	B	Inspecteur	A6D3600047
	DDETSPP41	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D4100043
	DD(CS)PP45	B	Inspecteur	A6D4500050
	DD(CS)PP37	B	Inspecteur	A6D3700033
	DDETSPP28	A	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D2800028
	DDETSPP18	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments - inspection itinérante	A6D1800037
NOUVELLE AQUITAINE	DD(CS)PP86	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D8600064
	DDETSPP16	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D1600052
	DDETSPP23	B	Technicien.ne	A6D2300023
	DDETSPP87	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D8700067
	DDETSPP40	B	Technicien.ne Sécurité sanitaire alimentation	A6D4000085
	DD(CS)PP64	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D6400133
	DDETSPP47	B	Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments	A6D4700039
	DDETSPP79	B	Technicien.ne Sécurité sanitaire alimentation	A6D7900140
	DD(CS)PP33	A	Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments	A6D3300052
	DDETSPP24	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D2400106
	DD(CS)PP17	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D1700051
	DDETSPP19	B	Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments	A6D1900070
	DDPP14	B	Chargé.e d'inspection SSA	A6D1400085

NORMANDIE	DDPP27	A	Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments	A6D2700044
	DDPP50	B	Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments	A6D5000121
	DDPP50	B	Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments	A6D5000122
	DDETSPP61	A	Inspecteur.trice sanitaire	A6D6100079
	DDPP76	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7600078
	DDPP76	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7600079
	DDPP76	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7600080
ÎLE DE FRANCE	DD(CS)PP94	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9400050
	DD(CS)PP94	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9400051
	DD(CS)PP78	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7800037
	DD(CS)PP78	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7800038
	DD(CS)PP91	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9100036
	DD(CS)PP92	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9200025
	DD(CS)PP93	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9300028
	DD(CS)PP93	A	Coordonnateur des contrôles SSA	A6D9300029
	DD(CS)PP92	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9200024
	DD(CS)PP75	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7500029
	DD(CS)PP75	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7500028
	DD(CS)PP77	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7700037
	DD(CS)PP77	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D7700038
	DD(CS)PP91	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9100035
	DD(CS)PP95	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9500027
	DD(CS)PP95	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D9500028
GUYANE	DAAF973-206	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6O7300041
PAYS DE LA LOIRE	DD(CS)PP85	B	Chargé de mission inspections en sécurité sanitaire des aliments	A6D8500138
	DD(CS)PP85	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D8500139
	DD(CS)PP72	B	Responsable de secteur	A6D7200110
	DDETSPP53	B	Inspecteur Sécurité sanitaire des aliments	A6D5300112
	DD(CS)PP49	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D4900085
	DD(CS)PP49	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D4900084
	DD(CS)PP44	B	Inspecteur sécurité sanitaire des aliments	A6D4400084
	DD(CS)PP44	B	Inspecteur sécurité sanitaire des aliments	A6D4400085
CORSE	DDETSPP2A	B	Inspecteur sécurité sanitaire des aliments	A6D2A00042
	DDETSPP2B	B	Inspecteur en Santé et Protection Animale et en SSA	A6D2B00027
HAUTS DE France	DD(CS)PP02	B	Inspecteur sécurité sanitaire des aliments	A6D0200048
	DD(CS)PP59	A	Chef.fe d’unité et chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D5900104
	DD(CS)PP59	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D5900105
	DD(CS)PP59	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D5900107
	DD(CS)PP59	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D5900106
	DD(CS)PP60	B	Inspecteur sécurité sanitaire des aliments	A6D6000046
	DD(CS)PP62	A	Chargé.e de mission en sécurité sanitaire des aliments	A6D6200100
	DD(CS)PP62	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D6200101

	DD(CS)PP62	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D6200102
	DD(CS)PP80	B	Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments	A6D8000034
GRAND EST	DDETSPP08	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D0800034
	DDETSPP10	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1000029
	DDETSPP51	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5100038
	DDETSPP52	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5200023
	DDETSPP54	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5400025
	DDETSPP55	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5500040
	DD(CS)PP57	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5700059
	DD(CS)PP57	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D5700060
	DD(CS)PP67	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6700072
	DD(CS)PP67	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6700073
	DD(CS)PP67	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6700074
	DDETSPP68	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6800031
	DDETSPP68	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6800032
	DDETSPP88	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D8800047
PACA	DD(CS)PP84	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D8400036
	DD(CS)PP13	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1300059
	DD(CS)PP13	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1300060
	DD(CS)PP06	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D0600037
	DDETSPP04	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D0400044
	DD(CS)PP83	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D8300036
OCCITANIE	DDETSPP11	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1100030
	DDETSPP12	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1200102
	DDETSPP12	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1200103
	DD(CS)PP30	A	Chargé.e de mission en SSA	A6D3000047
	DD(CS)PP31	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D3100053
	DD(CS)PP31	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D3100054
	DD(CS)PP34	A	Chargé.e de mission en SSA	A6D3400060
	DD(CS)PP34	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D3400061
	DDETSPP65	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D6500045
	DD(CS)PP66	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6600034
	DD(CS)PP66	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6600035
	DDETSPP81	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D8100078
	DDETSPP82	B	Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments	A6D8200038
	DD(CS)PP01	B	Chargé d'inspection police unique	A6D0100074
	DDETSPP03	B	Inspecteur en Sécurité et Qualité Sanitaires de l’Alimentation autres denrées alimentaires (non DAOA)	A6D0300102
	DDETSPP07	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D0700050
	DDETSPP15	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D1500060
	DD(CS)PP26	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D2600062
	DD(CS)PP26	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D2600063
	DD(CS)PP38	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments au sein du service QSA	A6D3800061

AUVERGNE RHÔNE ALPES	DD(CS)PP38	A	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments au sein du service QSA	A6D3800062
	DD(CS)PP42	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D4200118
	DD(CS)PP42	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D4200117
	DDETSPP43	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D4300057
	DD(CS)PP63	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6300052
	DD(CS)PP63	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6300053
	DD(CS)PP69	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6900058
	DD(CS)PP69	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D6900059
	DDETSPP73	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D7300039
	DD(CS)PP74	B	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments	A6D7400052
MARTINIQUE	DEETS972	B	Inspecteur.trice secteur CP2M	A6O7200052

Tableau de suivi général des candidatures
Récapitulatif des candidatures - A transmettre au acteurs mentionnés en 4/
Copie à conserver par la structure

1/ Identification du poste

Intitulé du poste	
catégorie et corps	
Service recruteur	
Référence PEP et date	
Référence circulaire mobilité	
Nombre de candidatures reçues	
Noms/prénoms des personnes ayant réalisé la pré sélection	
Noms/prénoms des personnes ayant réalisé les entretiens	

2/ Identification des candidats

Numéro de dossier du candidat	**Nom et prénom du candidat**	**Statut**		**Position ou lieu d'affectation actuel**	**Total des points à la préselection**	**Candidat x / nombre de candidats**	**Agent reçu en entretien**		**Total des points après entretien**	**Candidat x / nombre de candidats reçus en entretien**	**Candidat présélectionné par la structure**	
		Titulaire (corps)	Contractuel				Oui	Non			Oui Rang classement	Non

Signature du responsable du recrutement

Date de signature

Nom et prénom du candidat	
Corps	
Motivation du choix	
Date de recrutement envisagée du candidat	

4/ Avis

		Date	**Signature**
1-Nom du Responsable du recrutement :			
1b - MAG Centrale (si poste en centrale)			
2- Avis IGAPS			
3-Avis RPROG :			
5-Avis BG de la recevalibillté du candidat (mission, corps, détachement...)*			
*** une fois complété le tableau est transmis à la structure avec copie MAPS**			

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction générale de l'alimentation (DGAL)
Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP)
10 rue du séminaire 94516 Rungis

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de la loi 84-16,modifiée, 2° article L332-2
Chargé.e d'enquêtes Domaine santé publique vétérinaire

N° de publication : **Catégorie : A2**		**Référence du poste : A6BNE00022**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Inspecteur de santé publique vétérinaire		3.1
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts		4.1
Attaché d'administration de l'état		4
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La BNEVP est une structure rattachée à la Direction générale de l'alimentation. Elle est en charge de la lutte contre la délinquance organisée dans les domaines vétérinaires et phytosanitaires Résidence administrative à Rungis, interventions sur toute la France	
Objectifs du poste	Traiter et mener à bien des enquêtes judiciaires dans le cadre de la lutte contre la délinquance organisée dans les domaines de la santé publique vétérinaire et plus particulièrement dans les domaines sécurité sanitaire des aliments, compléments alimentaires, additifs... Mener des enquêtes administratives à la demande de la DGAL dans ces mêmes domaines	
Description des missions	Enquêtes judiciaires et administratives au niveau national voire international, dans les domaines de la santé publique vétérinaire et plus particulièrement dans les domaines sécurité sanitaire des aliments, compléments alimentaires, additifs, allergènes Appui technique aux services de contrôle sanitaire, notamment en cas de crise Déplacements importants sur toute la France	
Champ relationnel du poste	Acteurs de la police judiciaire : OPJ, ODJ, OCLAESP, magistrats, autres services nationaux d'enquêtes (SNECCR, DNEF, DNRED, ONCFS...), DGAL, services déconcentrés, laboratoires, services d'enquête européens	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissance de l'environnement institutionnel, du fonctionnement du système judiciaire Connaissances réglementaires et techniques approfondies dans les domaines précités Expérience en inspection (santé publique vétérinaire)	Compétence confirmée dans la rédaction des procès verbaux Aptitude à l'enquête Travail en équipe, réactivité, initiative Forte disponibilité Utilisation optimale des codes pour une action judiciaire Maîtrise des outils de gestion de bases de données
Personnes à contacter	Marie-Pierre DONGUY - Directrice de la BNEVP – 01 56 29 15 80 Jean-Blaise DAVAINE – Directeur Adjoint - 06.73.67.09.27 jean-blaise.davaine@agriculture.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Ain
9, rue de la Grenouillère - CS 10411
01012 BOURG EN BRESSE

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du Code général de la fonction publique de l'article L.332-2 ou L.332-7

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0100074**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP compte 69 agents (ministères agriculture / économie) dans 4 services techniques et la direction. Le service SQSA exerce des fonctions de surveillance et de vérification de la qualité et de la sécurité des denrées d'origine animale depuis l'abattoir et jusqu'au consommateur. Affectation : siège DDPP 01 -Pôle SQSA Le service sécurité qualité sanitaire des aliments assure le contrôle et la surveillance de la qualité et de la sécurité de tous les produits alimentaires à tous les stades.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les professionnels des mesures préventives et/ou correctives dans l'objectif de la protection de la santé publique.	
Description des missions	Mission 1 : Inspecter et assurer la gestion sanitaire des établissements des filières : - compléments alimentaires, la fabrication de compléments alimentaires et d'autres produits alimentaires n.c.a NAF 1089Z - panification, la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche NAF 1071A Mission 2 : Réalisation des PSPC - respect de la programmation, - réalisation et suivi des résultats, - envoi, colisage Autres missions : Le titulaire du poste pourra se voir confier par la direction et le chef de service toute autre activité visant à l'organisation pratique de la mission notamment dans le cadre d'instructions nationales ou locales par les donneurs d'ordre habituels (parquet, préfet). Suppléances - Gestion des alertes et des TIAC dans d'autres filières Particularités liées au poste - Réactivité en cas d'alerte ou de toxi-infection alimentaire collective	
Champ relationnel du poste	Tout service de la DDPP, chefs de service, services en abattoirs de boucherie, autres administrations (départementales, régionales, nationales) dont -DDT, ARS, DRAAF, gendarmerie- usagers, opérateurs professionnels et commerciaux, y compris les représentants de fédérations, Chambres consulaires, Parquet	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Connaître la réglementation spécifique, les principes HACCP et de la traçabilité - Connaître le référentiel d'inspection - Maîtriser les outils informatiques de base et de suivi d'actions techniques (SIGAL, RESYTAL…) - Connaître les procédures admin	Observer, constater, décrire et reporter par écrit les informations recueillies, appliquer la méthodologie des contrôles - Comprendre, analyser et mettre en œuvre les réglementations et les procédures - Faire preuve d'adaptabilité, de disponibilité
Personnes à contacter	Catherine SIMON (04.74.42.09.34), cheffe SQSA catherine;simon@ain.gouv - Stéphanie GIRAUD (04.74.42.09.34) , adjointe cheffe SQSA stephanie;giraud@ain.gouv	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Aisne (DDPP)
Service sécurité sanitaire des aliments
Espace Symbiose - 80 rue Pierre-gilles de Gennes
ZA du Griffon
02000 BARENTON BUGNY

Poste ouvert aux agents contractuels - fondements juridiques article L 332-2 du code de la fonction publique
Instructeur.rice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0200048**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP02 comprend 43 agents répartis en 3 services techniques et le secrétariat général. Le poste est basé à Barenton-Bugny, proche de Laon au sein du service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) 21 agents sont affectés au service SSA-CCRF : chef de service, 2 secrétaires, 10 techniciens vétérinaires dont 7 en abattoir, 3 enquêteurs CCRF, 5 vétérinaires officiels.	
Objectifs du poste	. Sous l'autorité du chef de service, Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments. L'agent assure des missions d'inspection sanitaire notamment : - en remise directe - en restauration collective, dont cuisines centrales agréées - dans les industries agro-alimentaires, en établissements agréés et responsables de la première mise sur le marché Des remplacements ponctuels en abattoir et en atelier de traitement de gibier pourront être effectués.	
Description des missions	Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités selon la programmation. Réalisation d'inspections documentaires. Contribuer au traitement des alertes alimentaires et des TIAC. Rédiger et signer les rapports d'inspection. Proposer et rédiger les projets de courriers décisionnels, proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales. Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements. Mettre à jour la base de données (RESYTAL). Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations.	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les professionnels de l'agro-alimentaire. Relations régulières avec les autres services de contrôle. Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, membres du CODAF	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementation du domaine technique Techniques d'analyse des dangers et évaluation des risques Méthodes d'inspection Connaissances juridiques et de la politique des suites ministérielles Maîtrise "métier" dont RESYTAL et SORA	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	M. Michel GUERRIER, directeur Mel : michel.guerrier@aisne.gouv.fr Mme Anne DROCOURT, cheffe de service Mel : anne.drocourt@aisne.gouv.fr Tél secrétariat : 03 64 54 61 00

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Allier
20 rue Aristide Briand - 03400 YZEURE

Service vétérinaire pôle Sécurité Sanitaire des Aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0300102**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP compte 105 agents, dont 62 qui relèvent de la santé publique vétérinaire ; 50 œuvrent au sein du pôle de la sécurité sanitaire des aliments qui comprend deux services : 1- le service des abattoirs composé d'un chef de service, de 4 vétérinaires officiels en abattoir, 4 vétérinaires à TP assurant des remplacements, d'environ 30 TSMA et 6 agents sur moyens d'ajustement (soit 45 agents) 2- le service d'inspection itinérante en SQSA composé d'une chef de service, une assistante et 6 TSMA	
Objectifs du poste	Réaliser des inspections, à tous les stades de la production, de l'importation, de l'exportation et de la distribution, pour : - faire respecter les règles de qualité, de sécurité, des produits alimentaires (R.178/2002) autres que d'origine animale et des produits composites dans les établissements du département - apporter son expertise lors des contrôles des établissements agro-alimentaires agréés - participer à l'analyse de risque pour la programmation annuelle	
Description des missions	- Analyser les risques (produits, filières, entreprises) et les réglementations applicables (communautaires et nationales) et la doctrine administrative, les données techniques et économiques du secteur à contrôler - Réaliser les inspections, sur pièce, sur place et sur internet, (contrôle documentaire, des process, des marchandises) sur instruction (nationales ou régionales), sur plainte, sur initiative, sur demande d'autres autorités administratives ou judiciaires ou suite à une alerte - Contrôler les entreprises à risque, en vérifiant les conditions de la commercialisation des produits ainsi que la fiabilité des procédures de contrôle interne de l'entreprise - Effectuer des enquêtes, afin de déceler des éventuelles fraudes (tromperie, falsification, usurpation d'appellation d'origine, pratique commerciale trompeuse) - Réaliser tous les actes de procédures pénales et administratives appropriés au contrôle notamment procès-verbaux de prélèvement, de saisie, de déclaration, etc	
Champ relationnel du poste	En interne : directrice, directeurs adjoints, autres chefs de service de la DDETSPP En externe : professionnels, usagers, chambres consulaires, autres services de l''État (DRAAF, ARS, Préfecture…)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Permis B exigé – déplacements fréquents – inspection itinérante Connaissances scientifiques, juridiques et techniques actualisées des secteurs en lien avec les activités du service	Organisation et rigueur dans l'exécution des tâches Capacité à travailler en équipe Analyser un comportement, un contexte, une problématique Conduire un entretien

	Nécessite une bonne connaissance des outils métiers et bureautiques	Enquêter Expertiser Rédiger un acte juridique
Personnes à contacter	Véronique CARRÉ, directrice, Tel : 06.71.21.49.96 / veronique.carre@allier.gouv.fr Laurent CLAUDET, directeur adjoint, Tel : 04.70.48.35.15 / laurent.claudet@allier.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentai
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités,
et de la protection des populations des Alpes-de-Haute-Provence
Centre administratif Romieu - Rue Pasteur, BP 9028 - 04990 Digne-les-Bains Cedex
Poste basé à Digne-les-Bains
Poste ouvert aux titulaires ou aux contractuels en application de code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2, Article L332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0400044**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP04 est une structure interministérielle qui assure des missions régaliennes sous l'autorité du préfet. Elle est constituée de 64 agents répartis en 5 services. Le poste est rattaché au service SSA-CCRF (sécurité sanitaire des aliments, concurrence, consommation, et répression des fraudes), qui compte 14 agents, dont un agent bi-départemental positionné à Gap.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation sanitaire chez les exploitants du secteur alimentaire du département Veiller à la sécurité des aliments	
Description des missions	Réalisation d'inspections dans le cadre du programme national d'inspection ou sur initiative locale dans les établissements producteurs d'aliments (entreprises agro-alimentaires, vente directe à la ferme, ateliers fermiers…) et distributeurs d'aliments (commerces alimentaires, restauration collective, marchés, restaurants, entrepôts…) Rédaction des rapports d'inspections et gestion des suites administratives et/ou pénales, le cas échéant Gestion des alertes alimentaires et des TIAC (toxi-infections alimentaires collectives) Instruction des certificats exports de denrées alimentaires Réalisation de prélèvements auprès des établissements (hors abattoir) Ponctuellement, en cas de crise ou de nécessité de service, mobilisation possible sur d'autres missions relevant de la santé publique (notamment : gestion d'épizooties, remplacements à l'abattoir sur la base du volontariat).	
Champ relationnel du poste	Autorité hiérarchique : Chef du service SSA-CCRF Relations avec les professionnels du secteur alimentaire, Relations avec les autres services de la DDETSPP	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtrise des réglementations spécifiques** Connaissances générales en droit pénal et administratif** Maîtrise des outils informatiques ** Un parcours de formation est prévu	Savoir travailler en équipe Rigueur Réactivité Aptitudes rédactionnelles Faire preuve de pédagogie, de diplomatie Confidentialité et indépendance
Personnes à contacter	M Anthony ROCHE - Chef du service SSA-CCRF Tel. 04 92 30 37 49 – anthony.roche@alpes-de-haute-provence.gouv.fr Mme Marie-Hélène BONNAIL – Adjointe au chef du service SSA-CCRF Tél. : 04 92 30 37 23 – marie-helene.bonnail@alpes-de-haute-provence.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté Alimentaire MASA
Direction départementale de la protection des populations des Alpes-Maritimes
CADAM 147 BD DU MERCANTOUR – BT MONT DES MERVEILLES 06286 NICE CEDEX

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2 du code général de la Fonction Publique)

Inspecteur.trice Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0600037**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP est une structure interministérielle qui assure des missions régaliennes sous l'autorité du préfet, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments. Dans ce domaine est créée une police unique par transfert de compétence du ministère de l'économie (DGCCRF) vers le ministère de l'agriculture (DGAL). Dans ce cadre, le MASA ouvre des postes afin de prendre en charge le domaine transféré qui concerne essentiellement la remise directe et les aliments d'origine autre qu'animale.	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections sanitaires chez les exploitants du secteur alimentaire du département des Alpes-Maritimes, rédaction des rapports et mise en œuvre des suites administratives et/ou pénales le cas échéant.	
Description des missions	L'activité principale est la réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments notamment dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine végétale, de produits composites, de compléments d'additifs alimentaires et les établissements de remise directe au consommateur final, la rédaction des rapports et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales le cas échéant, ainsi que la gestion des alertes relatives à ces établissements. L'inspecteur.trice pourra également être amené.e à intervenir chez les autres exploitants du secteur alimentaire. En cas de crise sanitaire il.elle pourra être mobilisé.e sur les autres domaines relevant de la santé publique vétérinaire (santé et protection animales).	
Champ relationnel du poste	Autres services de la DDPP, DRAAF, DREETS, Police, Gendarmerie, Mairies, Chambres consulaires, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels. La DDPP 06 comprend 60 agents dont 20 agents affectés actuellemnt dans le service SSA-CCRF. Le service a également en charge un abattoir multi-espèces en zone de montagne et deux abattoirs de volailles agréés.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments. Connaissance de l'environnement institutionnel. Bases de droit pénal et administratif. Connaissance des applications métiers ou capacité à les acquérir. Permis conduire	Capacité à communiquer en situation de contrôle. Intérêt pour un travail sur le terrain. Capacité à rendre compte et à travailler en équipe. Maîtrise rédactionnelle Capacités d'adaptation, d'organisation et sens de l'autonomie Réactivité, rigueur
Personnes à contacter	Véronique, FAJARDI directrice Tél : 04 93 72 28 01 Mail : veronique.fajardi@alpes-maritimes.gouv.fr Pierre Henri BAUER chef de service SSA-CCRF	

	Tél : 04 93 72 28 10 Mail : pierre-henri.bauer@alpes-maritimes.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'ARDECHE
7 boulevard du lycée BP 730 07007 PRIVAS Cedex
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation

En l'absence de candidat titulaire, poste ouvert au recrutement d'un contractuel sur la base de l'article 2° de l'article L.332-2 et de l'article L.332-3 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D0700050**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP comprend 85 agents répartis en 2 pôles. le service SQSA comprends 17 agents. Le service inspecte en permanence 2 abattoirs de boucherie et 4 abattoirs de volailles ; 250 établissements agréés en découpe et transformation de viande, 200 producteurs fermiers et 60 cuisines centrales. Le secteur des denrées végétales représente environ 80 entreprises de production, de transformation et grossistes ainsi que 475 ent	
Objectifs du poste	Inspecteur sanitaire Inspection des denrées alimentaires d'origine végétale et composites Instruction de la certification export	
Description des missions	Inspection des établissements selon la programmation nationale et locale concernant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV). Contrôle des conditions d'utilisation des additifs dans tous types de denrées Réalisation des prélèvements pour la recherche de contaminants microbiologiques et physico-chimiques et d'additifs dans les denrées : interprétation des résultats d'analyses et gestion des suites Instruction des dossiers pour la certification aux exportations Gestion des plaintes, des alertes et TIAC	
Champ relationnel du poste	Chef de service et son adjoint, Équipes au siège en Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation et en Santé Protection Animales, inspecteurs en abattoir, et agents du service CCRF Professionnels inspectés, organisations et syndicats professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques dans le domaine de la transformation végétale, des additifs et contaminants Connaissance de l'inspection : déontologie, réalisation, suites à donner Maîtrise des outils bureautiques et applications métier	Rigueur dans l'exécution des tâches Organisation Qualités relationnelles et rédactionnelles Capacité d'analyse des textes Capacité d'adaptation, réactivité, autonomie et initiative Travail en équipe
Personnes à contacter	Anne-Catherine BOSSO 04 75 66 53 41 anne-catherine.bosso@ardeche.gouv.fr Stéphane BRUCHET 04 75 66 53 42 stephane.bruchet@ardeche.gouv.fr Courriel : ddetspp-veto@ardeche.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations des Ardennes
Service Consommation/Pôle Sécurité et Qualité sanitaires des Aliments
18, avenue François Mitterrand
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D0800034**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Localisation à la DDETSPP de Charleville-Mézières, qui comprend 60 agents Le Service Consommation compte 9 agents : 1 chef de service, adjoint, 7 inspecteurs et 1 gestionnaire administratif. Il exerce des missions pour le compte de la DGAL et de la DGCCRF. Le département des Ardennes est à prédominance rurale, avec une forte valence élevage : bovins, ovins/caprins. La population est de 265 000 habitants.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des aliments.	
Description des missions	- programmation et réalisation des contrôles des établissements du secteur alimentaire, notamment ceux manipulant, transformant ou mettant sur le marché des denrées d'origine végétale ou des produits en contenant (1900 établissements sont présents dans le département, dont 9 soumis à agrément sanitaire ou contrôles de première mise sur le marché). Certains établissements ont une importance nationale (LACTALIS, NESTLE). - réalisation des prélèvements dans le cadre de plans de surveillance ou de contrôle - proposition des suites administratives ou pénales adaptées en cas de constat de non-conformité - gestion des alertes et vérification de la pertinence et de l'efficacité des mesures correctives mises en place par les professionnels - contrôles en vue de la certification export - réponse aux demandes d'information des professionnels	
Champ relationnel du poste	DGAL, DRAAF, SRAL, ARS, collectivités locales, entreprises, professionnels, usagers, services de sécurité intérieure (douanes, police, gendarmerie)...	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtrise de la réglementation agro-alimentaire (communautaires et nationales) Connaissances juridiques générales Maîtrise des techniques d'analyse des risques	Connaissance des outils numériques S'adapter aux nouvelles évolutions réglementaires Capacités rédactionnelles Aptitude à la gestion de crise et au travail dans l'urgence

	Maîtrise des techniques de contrôles et d'enquête Maîtrise des outils de communication	
Personnes à contacter	Alexandre DAGNIAS, chef de service Consommation, tel :03.10.07.34.20 - Mel : alexandre.dagnias@ardennes.gouv.fr Sylvain POSIERE, directeur départemental adjoint, tel :03.10.07.34.16 - Mel : sylvain.posiere@ardennes.gouv.fr Hervé DESCOINS, directeur départemental, tel :03.10.07.34.17 - Mel : herve.descoins@ardennes.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Aube
Pôle Protection des populations/Service sécurité sanitaire et qualité des aliments
2 Rue Fernand GIROUX - CS 70 368 - 10 004 TROYES CEDEX

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1000029**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de l'Aube comprend 65 agents répartis dans 3 pôles, dont le pôle protection des populations qui comporte les services CCRF, SPAE et SSQA. Le service SSQA est composé de 12 agents (poste ouvert placé sous l'autorité hiérarchique du chef de service SSQA). L'Aube comporte des entreprises agro-alimentaires diversifiées, dont certaines de taille importante et un réseau dense d'établissements de remise directe, notamment dans l'agglo troyenne et dans les secteurs touristiques (lacs).	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments. Produits alimentaires : produits laitiers, produits carnés, remise directe (restauration commerciale, biscuiterie, pâtisserie fraîche, confiseries chocolateries, commerces de détail de fruits et légumes, thé, café, brasseries...).	
Description des missions	Sous l'autorité du chef de service : - Préparer les contrôles en participant à l'analyse des risques (produits, filière, entreprise, public, signalements, instructions et réglementation applicables). Assurer une veille réglementaire, planifier et organiser les contrôles - Réaliser les inspections programmées ou dans le cadre de signalements dans les secteurs suivants : responsables de la première mise sur le marché de denrées alimentaires et remise directe, et gérer les suites administratives et pénales. - Instruire les demandes d'autorisations et d'agrément, tenir à jour les dossiers. - Gérer les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et les alertes sanitaires. - Réaliser les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle. - Répondre aux demandes d'information réglementaire des professionnels. - Pour l'ensemble des missions, respecter les processus de la démarche qualité. - Participer aux réunions/formations internes et externes.	
Champ relationnel du poste	En lien et sous l'autorité hiérarchique de la cheffe de service, de la cheffe de pôle, des directrices adjointes, et du directeur de la DDETSPP Liaisons fonctionnelles : internes : essentiellement agents du service SQSA, services CCRF et SPAE, direction. externes : DRAAF/SRAL, TJ, services de sécurité intérieure (douanes, police, gendarmerie), professionnels, usagers, chambres consulaires, ARS, collectivités dont service hygiène de la ville de Troyes, etc.	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	- Connaissances techniques et réglementaires des domaines concernés. - Connaissances juridiques générales - Connaissances des systèmes d'information de l''alimentation. - Connaissance de la démarche par processus	- Maîtrise des techniques de contrôle - Capacités d'adaptation, de réactivité, de travail dans l'urgence - Qualités relationnelles d'écoute, de propositions, de pédagogie - Rigueur et sens de l''organisation - Autonomie - Qualités rédactionnelles
Personnes à contacter	Madame Emmanuelle ROUX, cheffe de pôle, Monsieur Laurent DLEVAQUE, directeur départemental Madame Marie-Christine WENCEL, directrice départementale adjointe Madame Armelle LEON, directrice départementale adjointe Tel: 03 25 83 71 00 // courriel : ddetspp-direction@aube.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités
et de la protection des populations de l'Aude
Place Gaston Jourdanne - Cité Administrative - 11807 Carcassonne Cedex
Service vétérinaire

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du titre III du livre III du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Référence du poste : A6D1100030** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de l'Aude comprend 70 personnes et 4 services techniques, sur deux sites principaux, dans l'attente de leur regroupement. Le Service Vétérinaire unique réalise les missions du BOP 206 (sécurité sanitaire des aliments, santé et protection de l'animal et de l'environnement) ; il comporte actuellement 1 chef de service et son adjointe, 1 secrétaire et 9 inspecteurs basés à la DDETSPP à Carcassonne et 1 inspecteur dans l'abattoir d'animaux de boucherie du département.	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections dans les domaines d'attribution, principalement issus du transfert de missions assurées par la DGCCRF en respectant les priorités définies et en permettant la continuité du service public. Le périmètre du poste pourra évoluer en fonction du cadre national de transfert des missions de la DGCCRF	
Description des missions	Inspection en sécurité sanitaire des aliments dans les domaines suivants - > responsable de la première mise sur le marché dont les établissements inscrits au CPMM : denrées végétales, produits sucrés (chocolat, miel, biscuit…), meunerie… - > Remise directe : restauration commerciale, GMS, commerce de détail - > Alimentation animale, selon attribution - prend connaissance de la réglementation et des ordres de service applicables à ses activités - réalise les inspections et les prélèvements, en particulier dans le cadre des PS/PC, selon la programmation définie et les signalements reçus - tient à jour les dossiers administratifs de son secteur d'activité - instruit les demandes dans son secteur d'activité - informe les administrés Gestion des alertes sanitaires, selon attribution Traitement des attestations exports Participation aux remplacements en abattoir, en fonction des compétences	
Champ relationnel du poste	Poste placé sous l'autorité du chef du service, échanges réguliers avec les agents du service et les administrés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de l'environnement institutionnel Connaissances techniques et réglementaires dans les domaines visés Droit administratif et pénal Connaissance de RESYTAL Maîtrise des outils bureautiques et de communication	Travailler en équipe Être réactif Être polyvalent et autonome Sens du rendre compte Être diplomate

Personnes à contacter	M. Thierry MATHET, chef du service vétérinaire Tél : 04.34.42.90.60 // thierry.mathet@aude.gouv.fr Mme Marie BRUNET, adjointe chef de service Tél : 04.34.42.90.90 // marie.brunet@aude.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Aveyron
9 rue de Bruxelles – BP3125 - 12031 RODEZ CEDEX 9
Service sécurité et qualité sanitaire des aliments et des industries agroalimentaires
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D1200102**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service SQSAIA comprend 1 cheffe de service, 1 adjointe à la cheffe de service, 1 secrétaire, 9 inspecteurs sécurité sanitaire des aliments et 34 agents (vétérinaires et techniciens) sont également dans les abattoirs du département.	
Objectifs du poste	Le poste est situé à Rodez au sein d'une équipe d'inspection de 9 inspecteurs intervenant sur l'ensemble du département. Il s'agit de réaliser la gestion administrative et les inspections pour assurer la surveillance de la sécurité et de la qualité des aliments en contrôlant les produits alimentaires (y compris les boissons) pour l'ensemble des risques : biologiques, chimiques, allergènes...et le fonctionnement des établissements de production et leur plan de maitrise sanitaire.	
Description des missions	gestion des alertes et des signalements de nutri-vigilance inspection des établissements plans de surveillance et de contrôle suivi des réglementations certification à l'exportation suivi des dossiers contentieux gestion des systèmes d'information métier suivi de l'activité et de l'évolution des systèmes d'information pour le compte de la cheffe de service et de son adjointe.	
Champ relationnel du poste	Services de la DDETSPP réseau des agents de la DGAL et de la DGCCRF Professionnels des entreprises, professionnels de la restauration collective (sociétés de gestion, associations et collectivités territoriales) , représentants des professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Organisation administrative et environnement professionnel Aptitudes à la communication et à la pédagogie Capacités d'adaptation Rigueur dans l'exécution des missions Maîtrise des outils bureautiques Qualités rédactionnelles, d'analyse et de synthèse	Connaissance de la réglementation Connaissance des applications métier Inspection selon les méthodes nationales Gestion du face à face lors des contrôles Expertise scientifique en lien avec les missions confiées
Personnes à contacter	Madame MARGUIER, directrice départementale : marie-claire.marguier@aveyron.gouv.fr Monsieur BOUQUET, directeur départemental adjoint : jeremie.bouquet@aveyron.gouv.fr Madame EYMERY, cheffe de service : michele.eymery@aveyron.gouv.fr Madame BUBOST, adjointe à la cheffe de service : rebecca.dubost@aveyron.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations
9 rue de Bruxelles – BP3125 - 12031 RODEZ CEDEX 9
Service sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation et des industries agroalimentaires
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1200103**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service SQSAIA comprend 1 cheffe de service, 1 adjointe à la cheffe de service, 1 secrétaire, 9 inspecteurs sécurité sanitaire des aliments et 34 agents (vétérinaires et techniciens) sont également dans les abattoirs du département.	
Objectifs du poste	Le poste est situé à Rodez au sein d'une équipe d'inspection de 9 inspecteurs intervenant sur l'ensemble du département. Il s'agit de réaliser la gestion administrative et les inspections pour assurer la surveillance de la sécurité et de la qualité des aliments en contrôlant les produits alimentaires.(yc boissons) pour l'ensemble des risques : biologiques, chimiques, allergènes...et le fonctionnement des établissements de production et leur plan de maitrise sanitaire.	
Description des missions	gestion des alertes et des signalements de nutri-vigivilance inspection des établissements plans de surveillance et de contrôle suivi des réglementations certification à l'exportation suivi des dossiers contentieux gestion des systèmes d'information métier suivi du plan local de mise en œuvre de la réforme de la police sanitaire de l'alimentation sous l'autorité de la cheffe de service et de son adjointe	
Champ relationnel du poste	autres services de la DDETSPP réseau des agents de la DGAL et de la DGCCRF Professionnels des entreprises, professionnels de la restauration collective (sociétés de gestion, associations et collectivités territoriales) , représentants des professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	organisation administrative et environnement professionnel aptitudes à la communication et à la pédagogie capacités d'adaptation rigueur dans l'exécution des missions maîtrise des outils bureautiques qualités rédactionnelles, d'analyse et de synthèse	connaissance de la réglementation connaissance des applications métier inspection selon les méthodes nationales gestion du face à face lors des contrôles expertise scientifique en lien avec les missions confiées
Personnes à contacter	Madame MARGUIER, directrice départementale : marie-claire.marguier@aveyron.gouv.fr Monsieur BOUQUET, directeur départemental adjoint : jeremie.bouquet@aveyron.gouv.fr Madame EYMERY, cheffe de service : michele.eymery@aveyron.gouv.fr Madame BUBOST, adjointe à la cheffe de service : rebecca.dubost@aveyron.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Bouches du Rhône
22 Rue Borde- Hôtel des finances du Prado - 13285 Marseille cedex 8

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1300059**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Les DDPP sont des structures interministérielles qui assurent des missions régaliennes sous l'autorité du préfet, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le transfert de compétence du ministère de l'économie (DGCCRF) vers le ministère de l'agriculture (DGAL) conduit à la création d'un police unique. Dans ce cadre, le MASA ouvre des postes afin de prendre en charge le domaine transféré. Il concerne essentiellement la remise directe et les aliments d'origine autre qu'animales.	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections sanitaires chez les exploitants du secteur alimentaire du département des Bouches du Rhône. Rédaction des rapports et mise en oeuvre des suites administratives et/ou pénales adaptées.	
Description des missions	- Réaliser des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine autre qu'animales (denrées végétales, produits composites...) et les établissements de remise directe au consommateur final. - Rédiger des rapports d'inspections et assurer les enregistrements y afférents. - Gérer les suites administratives et/ou pénales. - Gérer les alertes sanitaires relatives à ces établissements. L'agent pourra également être mobilisé en cas de crise sanitaire ou ponctuellement pour des actions particulières relevant des missions du service public. Prévoir des déplacements réguliers sur le département.	
Champ relationnel du poste	Autres services de la DDPP, DRAAF, DREETS, directions centrales, police, gendarmerie, mairies,chambres consulaires, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances : - de la règlementation relative à la sécurité sanitaire des aliments - des procédures qualité et applications métiers - de l'environnement institutionnel et professionnel - bases droit pénal et administratif	Communication en situation de contrôle. Intérêt pour le travail de terrain. Rendre compte et travailler en équipe. Organisation, rigueur, réactivité, capacité d'adaptation et d'acquisition de connaissances.

Personnes à contacter	Personnes à contacter M.Yves ZELLMEYER - Directeur départemental Tel 04 91 17 95 95 //courriel : yves.zellmeyer@bouches-du-rhone.gouv.fr M. Jean Luc DELRIEUX - Directeur adjoint Tel 04 91 17 95 17 //courriel : jean-luc.delrieux@bouches-du-rhone.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Bouches du Rhône
22 Rue Borde- Hôtel des finances du Prado - 13285 Marseille cedex 8

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1300060**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Les DDPP sont des structures interministérielles qui assurent des missions régaliennes sous l'autorité du préfet, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le transfert de compétence du ministère de l'économie (DGCCRF) vers le ministère de l'agriculture (DGAL) conduit à la création d'un police unique. Dans ce cadre, le MASA ouvre des postes afin de prendre en charge le domaine transféré. Il concerne essentiellement la remise directe et les aliments d'origine autre qu'animales.	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections sanitaires chez les exploitants du secteur alimentaire du département des Bouches du Rhône. Rédaction des rapports et mise en oeuvre des suites administratives et/ou pénales adaptées.	
Description des missions	- Réaliser des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine autre qu'animales (denrées végétales, produits composites...) et les établissements de remise directe au consommateur final. - Rédiger des rapports d'inspections et assurer les enregistrements y afférents. - Gérer les suites administratives et/ou pénales. - Gérer les alertes sanitaires relatives à ces établissements. L'agent pourra également être mobilisé en cas de crise sanitaire ou ponctuellement pour des actions particulières relevant des missions du service public. Prévoir des déplacements réguliers sur le département.	
Champ relationnel du poste	Autres services de la DDPP, DRAAF, DREETS, directions centrales, police, gendarmerie, mairies,chambres consulaires, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances : - de la règlementation relative à la sécurité sanitaire des aliments - des procédures qualité et applications métiers - de l'environnement institutionnel et professionnel - bases droit pénal et administratif	Communication en situation de contrôle. Intérêt pour le travail de terrain. Rendre compte et travailler en équipe. Organisation, rigueur, réactivité, capacité d'adaptation et d'acquisition de connaissances.

Personnes à contacter	Personnes à contacter M.Yves ZELLMEYER - Directeur départemental Tel 04 91 17 95 95 //courriel : yves.zellmeyer@bouches-du-rhone.gouv.fr M. Jean Luc DELRIEUX - Directeur adjoint Tel 04 91 17 95 17 //courriel : jean-luc.delrieux@bouches-du-rhone.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)
Qualité et Sécurité des Aliments
Affectation : 6, boulevard Général Vanier 14070 CAEN CEDEX 5

Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contractuel en application L332-2 2° ou L332-7 du CDGFP
Chargé.e d'inspection SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D1400085**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Calvados comprend 78 agents sur 3 services: Protection du consommateur, Qualité et sécurité des aliments et Protection sanitaire et environnement. Le présent poste est rattaché au service Qualité et Sécurité des Aliments Le service QSA comprend 20 agents au siège et 20 agents en poste dans les 2 abattoirs de boucherie du département.	
Objectifs du poste	Contrôle de l'application de la réglementation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA).	
Description des missions	Réalisation des inspections selon la programmation des établissements du domaine SSA au stade de la production alimentaire dans le secteur des DVOV (denrées végétales et d'origine végétale), des compléments alimentaires et de la nutrition spécialisée, des boissons. Réalisation des inspection des établissements du domaine SSA au stade de la distribution/remise directe des DVOV et des DAOA (denrées animales et d'origine animale) en l'absence de délégation. Réalisation des prélèvements des plans de contrôle et de surveillance en l'absence de délégation. Gestions des alertes alimentaires et des notifications de non-conformité. Cette fiche de poste est susceptible d'évoluer à tout moment en cas de nécessité de service appréciée par le chef de service ou le DDPP après consultation et accord de l'agent.	
Champ relationnel du poste	-Sous l'autorité du chef de service QSA -Travail en relation avec les autres agents du service QSA, les agents des autres services de la DDPP, les autres administrations (ARS, autres DD(ETS)PP, police, gendarmerie, préfecture, DRAAF, DGAL) et les professionnels de l'alimentaire (industriels et producteurs)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance technique et réglementaire dans le domaine SSA Connaissance en droit pénal et administratif Maîtrise des outils bureautiques et des applications informatiques métier	Techniques d'inspection Qualités relationnelles Autonomie Adaptabilité Aptitude au travail en équipe et à rendre compte Aptitude rédactionnelle (rapport, procédures)
Personnes à contacter	Christophe MARTINET, directeur, Tél : 02 31 24 98 05 christophe.martinet@calvados.gouv.fr Michèle AUVRAY, directrice adjointe, Tél : 02 31 24 98 09 michele.auvray@calvados.gouv.fr Virginie MACHAVOINE, chef du service, Tél : 02 31 24 98 66 virginie.machavoine@calvados.gouv.fr	

	Dépôt des candidatures: Pour agents du MAA, via le portail AGRIMOB Pour agents externes au MAA et contractuels : Dépôt de dossiers, demande de formulaires : sgc-mobilité@calvados.gouv.fr du SGCD14

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations du Cantal
Service Sécurité Sanitaire des Aliments SSA
1 rue de l'Olmet - BP 50739 - 15007 AURILLAC CEDEX
En cas d'absence de recrutement d'un titulaire, le poste peut être pourvu par contrat selon les dispositions du 2°de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D1500060**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Cantal comprend 76 agents répartis en 7 services. Outre le siège, la DDETSPP dispose de plusieurs sites : 3 abattoirs situés à Aurillac, Laroquebrou, Neussargues, et un atelier de transformation de gibiers à Pierrefort. Le service Sécurité Sanitaire des Aliments est composé de 2 cadres, 17 techniciens dont 10 en abattoir et 6 vétérinaires officiels en abattoir soit un total de 25 agents. Le Cantal est un département de montagnes, caractérisé par l'importance du secteur agricole.	
Objectifs du poste	Contrôle de l'application de la réglementation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Chargé de la mission réfèrent juridique pour le service, le titulaire du poste devra également animer un réseau technique au niveau régional.	
Description des missions	Inspection en sécurité sanitaire des aliments Gestion des crises, alertes et toxi-infections alimentaires Instruction des certifications exports Chargé de mission réfèrent juridique pour le service, appui sur les dossiers contentieux et leurs suivis Les missions pourront évoluer en fonction de l'actualité et des besoins du service En fonction du profil du candidat un plan de formation sera à suivre	
Champ relationnel du poste	Travail en relation avec les autres agents du service et de la structure, avec les professionnels de l'alimentaire (industriels et producteurs) Ministère, administration déconcentrées régionales et départementales, ARS, Préfecture, Parquet, Forces de l'ordre, mairies, laboratoires	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances techniques et réglementaires dans le domaine de la SSA et de l'IAA Techniques des contrôles, enquête et d'audit Analyse de dangers, évaluation de risques Maîtrise de procédure administrative et judiciaire	Adaptabilité, réactivité, rigueur Savoir travailler en équipe Pédagogie Organisation et rigueur capacité rédactionnelle et d'expression

Personnes à contacter	Isabelle GARRELON, Cheffe de service SSA isabelle.garrelon@cantal.gouv.fr - Tel : 04 63 27 31 62 Frédérique DEMOTA, Adjointe à la cheffe de service- Coordonnatrice abattoirs frederique.demota@cantal.gouv.fr – tel: 04 63 27 31 64

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Charente
Cité administrative bât.A, 4 rue Raymond Poincaré BP 71016 16001 Angoulême

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du code général de la fonction publique, Art. L.332-7 ou Art. L 332
Inspecteur.trice

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1600052**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Charente comporte un secteur agroalimentaire très varié, même s'il s'agit en général de petites structures industrielles. La DDETSPP 16 compte 94 agents, dont 25 agents sont affectés dans le service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation. La Charente comporte 2 abattoirs d'animaux de boucherie multi-espèces et 4 abattoirs de volailles agréés. Poste intègre les missions attribuées dans le cadre de la de la création de la police unique de l'alimentation.	
Objectifs du poste	Sous l'autorité de la cheffe du service SQSA et de son adjoint : Réaliser les inspections en établissement relevant de la première mise sur le marché, produisant des produits d'origine animale ou végétale ou destinés à l'alimentation infantile, boissons, additifs et compléments alimentaires Gérer les alertes et signalements Réaliser des plans de prélèvements pour la recherche de contaminants ou d'agents microbiologiques Gérer la certification exportation en suppléance	
Description des missions	Programmer, inspecter et suivre les établissements selon les fréquences définies par la cheffe de service. Réaliser les inspections à l'occasion des alertes sanitaires ou des TIAC, ou des contrôles à l'export. Gérer les signalements. Réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC et y donner les suites appropriées Gérer la certification. Vérifier l'effectivité des retraits/ rappels. Saisir les données de contrôle dans l'application SIGAL/ RESYTAL. Déplacements fréquents	
Champ relationnel du poste	Cheffe de service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation, adjoint de la cheffe de service, directeurs, autres services de la DDETSPP, professionnels, laboratoires... Spécificités du poste : déplacements fréquents, horaires parfois matinaux.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience en hygiène alimentaire Bonne maîtrise des principes HACCP, de la traçablité et des méthodes et outils d'inspection Maîtrise des réglementations, y compris droit pénal et administratif Connaissance des applications métiers	Disponibilité et réactivité Qualités relationnelles Autonomie et esprit d'initiative Adaptabilité aux nouvelles situations et aux évolutions réglementaires Capacité rédactionnelle Capacité à communiquer et à rendre compte

Personnes à contacter	Laurence COUDOUY, cheffe du service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation Tél : 05.16.16.62.75 Mail : laurence.coudouy@charente.gouv.fr Franck MARTIN, directeur-adjoint Tél : 05.16.16.62.38 Mail :franck.martin@charente.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la Protection des Populations de Charente-Maritime
Cité Duperré - 5 Place des Cordeliers - 17000 La Rochelle

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du code général de la fonction publique (art L332-2 et L332-7)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1700051**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service sécurité alimentaire comprendra 18 personnes réparties sur 2 sites principaux : La Rochelle (11) et Marennes (7). Le tissu des établissements agréés est dense avec 1100 établissements agréés. Ce poste intègre les missions attribuées dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation. Poste basé à La Rochelle.	
Objectifs du poste	Réaliser les inspections en établissement relevant de la première mise sur le marché, produisant des produits transformés mixtes (animaux et végétaux) ou destinés à l'alimentation infantile, boissons, additifs et compléments alimentaires Engager les enquêtes en cas d'alerte ou signalements Réaliser des plans de prélèvements (PS-PC) Gérer la certification exportation liée Le détail sera précisé en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service	
Description des missions	Programmer, inspecter et suivre les établissements selon les fréquences définies par le chef de service. Réaliser les inspections à l'occasion des alertes sanitaires ou des TIAC, ou des contrôles à l'export. Gérer les signalements. Réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC. Gérer la certification.	
Champ relationnel du poste	Contacts réguliers avec les professionnels. Echanges réguliers avec les inspecteurs du service, les coordinateurs d'alertes, les pilotes. Encadrement – chef de service	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience en hygiène alimentaire Bonne maîtrise des principes HACCP, de la traçablité et des méthodes et outils d'inspection Maîtrise des réglementations, yc droit pénal et administratif	Savoir travailler en équipe, s'adapter, être réactif Qualités relationnelles et d'échange Autonomie et organisation Faire preuve de pédagogie et de fermeté Savoir rédiger (procédures, rapports d'inspection) Savoir rendre compte
Personnes à contacter	Virginie BRUYERE - Chef du service Sécurité Alimentaire - Tél 05 46 68 60 48 - virginie.bruyere@charente-maritime.gouv.fr Myriam PEURON - Directrice - Tél 05 46 68 60 90 - myriam.peuron@charente-maritime.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des population du Cher
Service sécurité et qualité sanitaires des aliments (SQSA)
2, rue Jacques RIMBAULT CS 50001
18013 BOURGES

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice inspection itinérante

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1800037**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP est un service déconcentré d'État, composée de 76 agents et de 7 services dont le SQSA, chargé du contrôle des entreprises agro-alimentaires, de la délivrance des agréments sanitaires, des dérogations à l'agrément, des autorisations nécessaires à la mise sur le marché des produits alimentaires et de la certification à l'export des denrées alimentaires. Le SQSA comprend 11 agents.	
Objectifs du poste	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments – inspection itinérante Veille au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels de l'agro-alimentaire (filière produits végétaux et animaux) et des réglementations communautaires des produits alimentaires fabriqués dans les entreprises exportatrices Référent pour les domaines compléments alimentaires, additifs, arômes Certificateur à l'exportation (Certex)	
Description des missions	• Veille réglementaire et technique • Préparer les contrôles • Réaliser les contrôles • Gérer les suites administratives et/ou judiciaires des contrôles : rédaction de rapports d'inspection, de procès-verbaux, de rappels de réglementation, de mises en demeure, de projets d'arrêtés préfectoraux, de courriers d'information (proposition de décision et actions correctives) • Apporter de l'information aux publics concernés • Gérer les alertes, les non-conformités et TIAC • Renseigner les bases de données (applications métiers, enregistrements, statistiques) • Instruire et mettre à jour les dossiers administratifs : suivis, approbations… • Appliquer les impératifs de la démarche qualité • Réaliser les contrôles officiels dans les entreprises, s'assurer le cas échéant de la conformité de leur agrément export, instruire et signer les demandes de certification à l'exportation (non vétérinaires) Contraintes du poste : déplacements terrain	
Champ relationnel du poste	Supérieur hiérarchique direct : cheffe de service SQSA Interne : ensemble des agents du service, le secrétariat général commun, le responsable qualité et gestionnaire comptable. Externe : • La direction régionale DRAAF / Service Régional de l'Alimentation ; • les services de la préfecture ; • les autres services de la DDETSPP ; • les autorités judiciaires ; • les partenaires des autres administrations ; • les opérateurs économiques et les collectivités locales	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	• maîtrise de la méthodologie du contrôle et de l'inspection • connaissance des réglementations spécifiques • Maîtrise d'outils informatiques • Maîtrise des référentiels d'inspection produits et établissements • connaissance des procédures juridiques	• Avoir le sens de la responsabilité • Communiquer, expliquer et faire preuve de pédagogie • Travailler en équipe • Avoir le sens des relations humaines • Savoir analyser, synthétiser • Faire preuve de rigueur • Savoir rédiger/ s'exprimer à l'oral
Personnes à contacter	Camille Torres – cheffe du service SQSA – 02 36 78 37 21 camille.torres@cher.gouv.fr Philippe Fondrillon – directeur adjoint – 02 36 78 37 01 Alix Barboux – directrice – 02 36 78 37 77 ddetspp-direction@cher.gouv.fr La cheffe du service des ressources humaines au SGCD : sgc-rh@cher.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Corrèze
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Cité administrative Jean Montalat - BP.314 - 19011 TULLE CEDEX

Poste ouvert aux titulaires et en l'absence de candidatures de titulaires aux contractuels
(art 2° de l'article L. 332-2 - Article L. 332-7)
Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D1900070**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Corrèze compte une centaine d'agents répartis dans 6 sites (siège et 5 abattoirs). Elle est organisée en 5 services techniques opérationnels. Le poste proposé se trouve au Service Sécurité et Qualité Sanitaire de l'Alimentation situé à Tulle. A l'issue du transfert courant 2023, au niveau départemental, des missions de la DGCCRF à la DGAL, ce service aura notamment la charge, de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, végétaux et boissons compris.	
Objectifs du poste	A pour mission de s'assurer de l'application des réglementations internationales et nationales dans le secteur de la sécurité sanitaire des aliments, pour toutes les denrées, d'origine végétale ou animale, dans un objectif de protection de la santé publique, et ce, en bonne coordination avec les autres services de la DDETSPP notamment CCRF et santé et protection animales et environnement (SPAE).	
Description des missions	Réaliser des inspections et les suites administratives et pénales dans les établissements produisant, manipulant, transformant et mettant sur le marché des végétaux et des produits d'origine végétale, des produits composés, des boissons, des denrées destinées à une alimentation particulière (alimentation infantile), des compléments alimentaires et/ou des additifs pour l'alimentation humaine ou animale, des denrées animales ou d'origine animale, de l'alimentation animale. Instruire des demandes d'autorisation/d'agrément CE Gérer les alertes et signalements Réaliser des prélèvements pour rechercher des contaminants sur denrées alimentaires et en alimentation animale. Saisir les données de contrôle dans les applications (SORA..). Instruire la certification export (TELECERTEX, EXPADON) Les missions peuvent évoluer en fonction des besoins des services vétérinaires et selon les changements décidés dans le cadre de la réforme en cours de la police sanitaire unique.	
Champ relationnel du poste	Liaisons hiérarchiques : cheffe du service SQSA Relations avec l'ensemble des agents de la DDETSPP19, le niveau régional DRAAF NA (SRAL), le SGCD19 Relations avec les professionnels, les usagers	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques des domaines d'activité Connaissance des référentiels d'inspection Connaissance des applications métiers Détention du permis de conduire automobile Aptitude aux déplacements fréquents	Autonomie et esprit d'initiative Disponibilité et réactivité Capacités d'adaptation et discernement Qualités rédactionnelles, notamment d'actes juridiques et officiels Capacité à communiquer et à rendre compte

		Qualités relationnelles Rigueur
Personnes à contacter	Monsieur Christian Desfontaines, Directeur de la DDETSPP Tel : 05 87 01 90 30 – Mail : christian.desfontaines@correze.gouv.fr Madame Marie-Noëlle Tenaud, Directrice Adjointe de la DDETSPP en charge du pôle PP Tel : 05 87 01 90 25 – Mail : marie-noelle.tenaud@correze.gouv.fr Madame Hélène BRIEN, Cheffe du service Sécurité et Qualité Sanitaire de l'Alimentation Tel : 05 87 01 90 71 – Mail : helene.brien@correze.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Côte-d'Or
Service vétérinaire – protection de l'alimentation humaine (SPAH)
57, rue de Mulhouse - CS 53 317 21033 DIJON cedex
Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.
En l'absence de titulaire, le poste pourra être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**	**Référence du poste : A6D2100074**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Inspecteur de santé publique vétérinaire		4.1
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 21 compte une cinquantaine d'agents répartis en 3 services, dont une quarantaine sont affectés au siège à Dijon. Le service SPAH compte 21 agents dont 10 en abattoir. Ce service gère 3 abattoirs d'animaux de boucherie agréés (un abattoir mobile, les abattoirs de Venarey-les-Laumes et Châtillon-sur-Seine) et 1 atelier gibier.	
Objectifs du poste	Chargé d'inspection en sécurité et qualité de l'alimentation dans le domaine de l'alimentation humaine et plus particulièrement : meunerie, produits végétaux transformés, boulangerie, pâtisserie, produits sucrés, additifs et compléments alimentaires, condiments, brasserie. Contraintes du poste : Nombreux déplacements dans le département Parcours de formation obligatoire avec présence à INFOMA - 16, rue du Vercors - 69960 CORBAS	
Description des missions	Qualité, sécurité, information du consommateur dans le secteur des denrées alimentaires : • réalisation des inspections à tous les stades dans les domaines alimentaires selon programmation et urgences sanitaires • rédaction des suites administratives et/ou pénales • réalisation des contrôles de première mise sur le marché • réalisation des prélèvements • gestion des alertes : création des fiches de signalement, gestion des mesures de retrait/ rappel, échange avec l'administration centrale, analyse des manquements observés et des mesures correctives • gestion des demandes d'information des professionnels dans les secteurs concernés • instruction des demandes de certificats à l'exportation Participation aux actions communes : • mise en œuvre de la démarche qualité • opérations de contrôles transverses et toutes actions imposées par les nécessités de service Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	en externe : usagers, entreprises, préfecture, directions régionales (notamment DRAAF et DIRECCTE), DDecPP, laboratoires (LDCO…) en interne : - tous les agents du service et de la DDPP - sous l'autorité de la cheffe de service et de son adjointe.	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances : • de l'environnement institutionnel et socioprofessionnel • de la réglementation du domaine concerné • des applications informatiques dédiées du système d'information de l'alimentation et des outils bureautiques	Qualités souhaitées : - qualités relationnelles - rigueur - savoir rendre compte - disponibilité pour déplacements dans le département - discrétion
Personnes à contacter	Geneviève CASCHETTA, directrice départementale adjointe : 03 80 29 44 51 Anne DUPIRE, cheffe du service « Santé et protection de l'alimenation humaine » : 03 80 29 42 83 courriel : ddpp@cote-dor.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Côte-d'Or
Service vétérinaire – protection de l'alimentation humaine (SPAH)
57, rue de Mulhouse - CS 53 317 21033 DIJON cedex
Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2100075**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 21 compte une cinquantaine d'agents répartis en 3 services, dont une quarantaine sont affectés au siège à Dijon. Le service SPAH compte 21 agents dont 10 en abattoir. Ce service gère 3 abattoirs d'animaux de boucherie agréés (un abattoir mobile, les abattoirs de Venarey-les-Laumes et Châtillon-sur-Seine) et 1 atelier gibier.	
Objectifs du poste	Chargé d'inspection en sécurité et qualité de l'alimentation dans le domaine de l'alimentation humaine et plus particulièrement : meunerie, produits végétaux transformés, boulangerie, pâtisserie, produits sucrés, additifs et compléments alimentaires, condiments, brasserie. Contraintes du poste : Nombreux déplacements dans le département Parcours de formation obligatoire avec présence à INFOMA - 16, rue du Vercors - 69960 CORBAS	
Description des missions	Qualité, sécurité, information du consommateur dans le secteur des denrées alimentaires : • réalisation des inspections à tous les stades dans les domaines alimentaires selon programmation et urgences sanitaires • rédaction des suites administratives et/ou pénales • réalisation des contrôles de première mise sur le marché • réalisation des prélèvements • gestion des alertes : création des fiches de signalement, gestion des mesures de retrait/ rappel, échange avec l'administration centrale, analyse des manquements observés et des mesures correctives • gestion des demandes d'information des professionnels dans les secteurs concernés • instruction des demandes de certificats à l'exportation Participation aux actions communes : • mise en œuvre de la démarche qualité • opérations de contrôles transverses et toutes actions imposées par les nécessités de service Fiche de poste susceptible d'être modifiée.	
Champ relationnel du poste	en externe : usagers, entreprises, préfecture, directions régionales (notamment DRAAF et DIRECCTE), DDecPP, laboratoires (LDCO…) en interne : - tous les agents du service et de la DDPP - sous l'autorité de la cheffe de service et de son adjointe.	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Connaissances : • de l'environnement institutionnel et socioprofessionnel • de la réglementation du domaine concerné • des applications informatiques dédiées du système d'information de l'alimentation et des outils bureautiques	Qualités souhaitées : - qualités relationnelles - rigueur - savoir rendre compte - disponibilité pour déplacements dans le département - discrétion
Personnes à contacter	Geneviève CASCHETTA, directrice départementale adjointe : 03 80 29 44 51 Anne DUPIRE, cheffe du service « Santé et protection de l'alimenation humaine » : 03 80 29 42 83 courriel : ddpp@cote-dor.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Côtes d'Armor
Service sécurité sanitaire des aliments
9 rue du Sabot 22440 PLOUFRAGAN

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2°de l'article L332-2 et article L332-7).

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2200232**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Poste d'inspecteur au sein du service Sécurité Sanitaire des Aliments de 137 agents, dans une DDPP de 235 agents. Le secteur "Etablissements agréés et de distribution" est constitué de 2 chefs de secteur, 11 inspecteurs et 2 secrétaires, et il assure le suivi de plus de 4000 établissements, dont 600 unités agréés. Il intègre les missions attribuées dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation. Poste basé à Ploufragan	
Objectifs du poste	Sous l'autorité du(es) chef(s) de secteur, réalisation de contrôles officiels selon la programmation définie, dans les établissements - producteurs de denrées d'origine animale et/ou végétales, boissons, additifs, compléments alimentaires, aliments pour animaux - de distribution, restauration Le détail sera précisé en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Description des missions	- Assurer une veille réglementaire - Préparer et réaliser des contrôles officiels : contrôle physique et documentaire, notamment du plan de maîtrise sanitaire - Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - Rédiger des rapports d'inspection, réaliser des enregistrements et statistiques - Assurer les suites administratives (rédaction de décisions individuelles) et pénales (rédaction de procès-verbaux) de l'inspection - Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément/autorisation… - Assurer la gestion des informations de non-conformités et alertes pour les établissements sous sa responsabilité - Réaliser des prélèvements officiels	
Champ relationnel du poste	- Inspection sous la responsabilité d'un encadrant. - Travail en équipe au sein du service. - Participation aux réunions de service. - Relationnel avec les professionnels des établissements inspectés.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances de l'inspection - Maîtrise des réglementations - Bases en droit pénal et administratif - Bonne maîtrise des principes HACCP, traçabilité, méthodes et outils d'inspection	- Être capable d'adaptabilité, d'initiative et de réactivité - Savoir travailler en équipe - Savoir rédiger (rapports d'inspection) - Savoir rendre compte

Personnes à contacter	Mme Estelle NEAU, Cheffe du service SSA Tel : 02 96 01 37 19 mail : estelle.neau@cotes-darmor.gouv.fr M. Xavier LEFEBVRE, adjoint à la cheffe de service Tél : 02 96 01 48 81 mail : xavier.lefebvre@cotes-darmor.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Côtes d'Armor
Service sécurité sanitaire des aliments
9 rue du Sabot 22440 PLOUFRAGAN

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2°de l'article L332-2 et article L332-7).
Chargé.e de mission référent technique et inspecteur.tr

N° de publication : **Référence du poste : A6D2200233** **Catégorie : A1**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Département à forte activité agroalimentaire : 8 abattoirs de boucherie, 4 abattoirs de volailles soumis à inspection permanente, 714 ateliers agréés, 300 dérogataires, 1000 ateliers de restauration collective, 1800 établissements de restauration, 5800 certificats à l'exportation. Au sein d'une DDPP de 232 agents, le service SSA est constitué de 137 agents : 1 chef de service, 4 chefs de secteurs, 1 chargé de mission et 12 vétérinaires officiels dans les sites d'abattage. Poste basé à Ploufragan	
Objectifs du poste	Sous la responsabilité du chef de service, le.la chargé.e de mission - référent.e technique viendra en appui à l'ensemble des inspecteurs sur les domaines de compétence nouvellement attribués dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation et du transfert de missions DGCCRF vers DGAL. Il.elle assurera également le suivi et l'inspection d'établissements particuliers intégrant le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.	
Description des missions	– Référent technique et juridique sur les domaines nouvellement attribués au service SSA, notamment boissons, végétaux, denrées destinées à des groupes spécifiques, additifs, compléments alimentaires, allergènes, contaminants, établissements d'ionisation : * veille réglementaire et appui technique auprès des inspecteurs du service * mise en œuvre des ordres de service, coordination et harmonisation des inspections et activités, mise en œuvre des méthodes d'inspection et usage des outils métiers, mise en œuvre de la politique des suites administratives et pénale, * appui à la gestion des alertes * encadrement d'un inspecteur – Inspecteur du service SSA : réalisation de contrôles officiels selon les méthodes, rédaction des rapports et suivi des suites, prélèvements, suivi des alertes - animer un réseau technique au niveau régional Ces missions sont susceptibles d'adaptation en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Champ relationnel du poste	DRAAF, DGAL, Parquets Professionnels des IAA, élus et organisations professionnelles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Réglementation applicable au secteur d'activité Contexte socio-économique. Connaissances de l'inspection (acquise ou à acquérir) et de la démarche qualité	- Qualités relationnelles - Animer des équipes - Travailler en réseau - Négocier, faire partager et convaincre - Communiquer

Personnes à contacter	Madame Estelle NEAU, Cheffe du service SSA Tel : 02 96 01 37 19 mail : estelle.neau@cotes-darmor.gouv.fr M. Xavier LEFEBVRE, adjoint à la cheffe de service Tél : 02 96 01 48 81 mail : xavier.lefebvre@cotes-darmor.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de la Creuse
1, place Varillas - 23007 GUÉRET Cedex
Service Vétérinaire – site de Stalingrad

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du code général de la fonction publique, Art. L.332-7 ou Art. L 332

Technicien.ne

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2300023**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Creuse compte 45 agents réparti sur 2 sites.Le service vétérinaire compte 16 agents (3 encadrants, 10 inspecteurs et 3 administratifs) et assure principalement des missions en sécurité alimentaire, santé et protection animales, certification sanitaire. qui héberge également les agents CCRF. Le poste proposé correspond à la prise en charge des missions de sécurité sanitaire des aliments pris en charge par le MASA dans le cadre de l'unification des polices de l'alimentation.	
Objectifs du poste	Inspections dans le domaine de la remise directe et de la production primaire Prélèvements pour la recherche de contaminants ou d'agents microbiologiques Gestion alertes et signalements Certification à l'export pour les denrées végétales Evolution possible selon changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique. En fonction besoins du service, demandes urgentes ou impliquant un personnel nombreux, l'inspecteur/trice pourra être d'autres missions propres au SSA	
Description des missions	Réaliser des contrôles concernant les produits alimentaires et leurs conditions de fabrication et de vente. Effectuer les prélèvements aux fins d'analyse prescrites dans le PNCOPA dans le respect de la démarche qualité et y donner les suites appropriées Réaliser des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires : contaminants chimiques, résidus de pesticides, contamination radioactive Vérifier l'effectivité des retraits/ rappels. Déplacements fréquents Saisir les données de contrôle dans l'application SIGAL/ RESYTAL. Valider les certificats d'exportation par l'application TELECERTEX	
Champ relationnel du poste	Professionnels, exportateurs, agents de la DDETSPP et des autres services de l'Etat, usagers,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques des missions SSA Connaissance des applications métiers (un parcours de formation est à suivre à la prise de poste)	Disponibilité et réactivité Qualités relationnelles Autonomie et esprit d'initiative Adaptabilité aux nouvelles situations et aux évolutions réglementaires Capacité rédactionnelle Capacité à communiquer et à rendre compte

Personnes à contacter	Jean-Yves POIRRIER, chef de service vétérinaire 05 55 41 72 22 jean-yves.poirrier@creuse.gouv.fr Christine SAUVE, référente de proximité du Secrétariat Général Commun 05 55 41 54 56 christine.sauve@creuse.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Dordogne
Cité administrative – 18, rue du 26e RI – CS 63 000 – 24 24 PÉRIGUEUX CEDEX
Service Sécurité Sanitaire des Aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du CGFP (Art L332-2 ou L332-7)

Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2400106**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Très touristique, la Dordogne compte près de 420 000 habitants et 3 millions de visiteurs par an. Le secteur remise directe est important, avec de nombreuses petites et très petites entreprises, notamment dans le domaine agro-alimentaire. La Dordogne est le premier département français en matière de tourisme à la ferme et de vente directe. Le service « sécurité sanitaire des aliments » compte plus de 40 agents dont les deux tiers sont affectés en abattoir de boucherie.	
Objectifs du poste	Inspection dans le domaine alimentaire (denrées animales et d'origine animale et denrées végétales et d'origine végétale) à tous les stades de production et de commercialisation, Prélèvements pour la recherche de contaminations physique, chimique et microbiologique, Gestion des alertes et signalements, Certification à l'export. Cette fiche de poste sera amené à évoluer dans le cadre du transfert des missions de sécurité sanitaire des aliments de la DGCCRF vers la DGAl.	
Description des missions	Réaliser des contrôles de sécurité sanitaire sur des produits alimentaires et leurs conditions de fabrication et de vente. Gérer les alertes, signalements, retraits et rappels et y donner les suites appropriées. Réaliser les plans de contrôles et de surveillance des denrées alimentaires ainsi que les prélèvements d'initiative dans le respect de la démarche qualité. Saisir les données de contrôle dans les applications métiers dédiées. Traiter les certificats d'exportation pour les denrées végétales et d'origine végétale. Déplacements fréquents En fonction des besoins du service ou des demandes urgentes (gestion de crise) l'inspecteur(rice) pourra être sollicité(e) ponctuellement sur d'autres missions.	
Champ relationnel du poste	Collègues de la DDETSPP24, hiérarchie Partenaires des autres administrations (CODAF) Opérateurs économiques	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires dans les domaines d'activités du service Méthodologie de contrôle et d'inspection Méthodologie de prélèvement Maîtrise des applications métiers : SIGAL, RESYTAL, ...	Sens du travail en équipe et du service public Capacités d'analyse et de synthèse Sens des relations humaines Savoir rédiger Réactivité et adaptabilité Rigueur

Personnes à contacter	Catherine CARRERE FAMOSE – directrice Tél : 05 53 03 65 01 Courriel : catherine.carrere-famose@dordogne.gouv.fr Frédérique BONGRAIN – chef du service sécurité sanitaire des aliments Tél : 05 53 02 65 30 / 06 24 57 63 22 Courriel : frederique.bongrain@dordogne.gouv.fr Loïc CHEOUX-DAMAS, référent de proximité du SGC auprès de la DDETSPP Tél : 05 53 03 65 10 – 06 21 18 28 61 Courriel : sgc-rh@dordogne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Doubs
5 voie Gisèle Halimi, BP 91705, 25043 BESANCON CEDEX

En l'absence de candidature de titulaires, le poste peut-être pourvu par contrat en application de la loi 84-16 modifiée (1°, 2° ou 3° de l'article L. 332-2, article L.332.3, Article L.332-6,Article L.332.-7, Article L.332.22, Article L. 332-24)

Inspecteur.trice secteurs alimentaires

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2500070**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Doubs est un service interministériel de 117 agents dont 40 sont affectés au service vétérinaire. Au sein du service sécurité sanitaire des aliments, dans le cadre du pôle protection des populations qui comporte trois services: - le service santé et protection animale environnement - le service sécurité sanitaire des aliments - le service concurrence, consommation et répression des fraudes	
Objectifs du poste	-Veiller au respect de la règlementation et à l'application par les professionnels (industries agro-alimentaires, restauration collective, établissements de remise directe), des mesures préventives et/ou correctives dans l'objectif de la protection de la santé publique. -Contribuer à l'inspection des missions transférées de la DGCCRF à la DGAL en matière de première mise sur le marché des produits alimentaires.	
Description des missions	- Assurer la gestion des alertes en lien avec les autres agents du service. - contribuer à l'inspection des entreprises de remise directe et au contrôle de second niveau lorsque la délégation de gestion sera en place. - Contrôler les établissements de 1ère mise sur le marché des produits alimentaires et compléments alimentaires	
Champ relationnel du poste	Professionnel du domaine alimentaire Tous les agents du service de sécurité sanitaire des aliments Agents des autres services, notamment de la CCRF	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience de la pratique de l'enquête CCRF Capacité d'adaptation Autonomie Rigueur Capacité d'initiative Réactivité	Travailler en équipe Capacité de synthèse et d'analyse Animation d'équipe Techniques spécifiques
Personnes à contacter	Joëlle REMONNAY, cheffe du service vétérinaire -SSA, tel: 03 39 59 57 60 mail: joelle.remonnay@doubs.gov.fr Abdelmalek SAÏDANI, chef adjoint du service vétérinaire -SSA, tel 03 39 59 57 57 mail: abdelmalek.saidani@doubs.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Direction Départementale de la Protection des Populations de la Drôme
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
33, avenue de Romans - BP 96 - 26904 Valence cedex 09

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2600062**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Valence est composée d'agents des ministères de l'Agriculture, de l'Économie et des Finances et de l'Intérieur. Elle est chargée d'instruire les dossiers et de mettre en place les plans de contrôle de ces ministères. Le Service sécurité sanitaire des aliments compte 21 agents dont 14 en abattoir (et un coordonnateur abattoirs), les autres sont chargés de l'agrément sanitaire et de l'inspection des établissements de production et de distribution des produits alimentaires.	
Objectifs du poste	Contrôles, rédaction de suites contentieuses et de procédures liées à l'enquête.	
Description des missions	- contrôles d'établissements: première mise sur le marché (CPMM), responsables de première mise sur le marché (RPMM), notamment dans les secteurs des compléments alimentaires, des fruits et légumes, des produits sucrés et céréaliers, huiles et corps gras, viandes, produits alimentaires transformés, œufs et ovoproduits. - gestion des alertes dans les secteurs attribués. - certifications. - participation le cas échéant aux autres inspections du service. - Missions susceptibles d'être exercées dans le département de l'Ardèche dans le cadre de secteurs de contrôle mutualisés.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité directe du Chef de service, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations, les professionnels et les laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances réglementaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments - Connaissances réglementaires de la certification à l'export - Maîtrise des outils informatiques, des logiciels courants et des applications métier	- Organisation et autonomie - Savoir rendre compte - Maîtriser la méthodologie du contrôle et les réglementations des secteurs précités - Savoir être réactif - Savoir travailler en équipe - Avoir des capacités rédactionnelles, de synthèse
Personnes à contacter	Catherine WENNER, directrice de la DDPP : Tel : 04.26.52.22.10 – Mél : ddpp-directeur@drome.gouv.fr Sylvie BASSAGET, directrice adjointe de la DDPP : Tel : 04.26.52.22.11 – Mél : ddpp-directeur@drome.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Direction Départementale de la Protection des Populations de la Drôme
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
33, avenue de Romans - BP 96 - 26904 Valence cedex 09

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2600063**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP , à Valence, est composée d'agents des ministères de l'Agriculture, de l'Économie et des Finances et de l'Intérieur. Elle est chargée d'instruire les dossiers et de mettre en place les plans de contrôle de ces ministères. Le Service sécurité sanitaire des aliments compte 21 agents dont 14 en abattoir (et 1 coordonnateur abattoirs), les autres sont chargés de l'agrément sanitaire et de l'inspection des établissements de production et de distribution des produits alimentaires.	
Objectifs du poste	Contrôles, rédaction de suites contentieuses et de procédures liées à l'enquête.	
Description des missions	- Contrôles d'établissements: première mise sur le marché (CPMM), responsables de première mise sur le marché (RPMM) notamment dans les secteurs des compléments alimentaires, des fruits et légumes, des produits sucrés et céréaliers, huiles et corps gras, viandes, produits alimentaires transformés, œufs et ovoproduits. - Gestion des alertes dans les secteurs attribués. - Certifications. - Participation le cas échéant aux autres inspections du service. - Missions susceptibles d'être exercées dans le département de l'Ardèche dans le cadre de secteurs de contrôle mutualisés.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité directe du Chef de service, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations, les professionnels et les laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances réglementaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments - Connaissances réglementaires concernant la certification à l'export - Maîtrise des outils informatiques, des logiciels courants et des applications métier	- Organisation et autonomie - Savoir rendre compte - Maîtriser la méthodologie du contrôle ainsi que les réglementations des secteurs précités - Savoir être réactif - Savoir travailler en équipe - Avoir des capacités rédactionnelles et de synthèse
Personnes à contacter	Catherine WENNER, directrice de la DDPP : Tel : 04.26.52.22.10 – Mél : ddpp-directeur@drome.gouv.fr Sylvie BASSAGET, directrice adjointe de la DDPP : Tel : 04.26.52.22.11 – Mél : ddpp-directeur@drome.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Eure
32 rue Georges Politzer - 27000 EVREUX
Service de l'alimentation

En l'absence de candidat titulaire, poste ouvert au recrutement d'un contractuel sur la base de l'article L.332-7 et l'article 2° de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D2700044**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste est situé à Evreux au siège de la DDPP située 32 rue Politzer. Tous les agents du service de l'alimentation (21 agents) sont regroupés sur un même site, à l'exception de l'équipe des services vétérinaires d'inspection de l'abattoir du Neubourg (9 agents). L'Eure est un département varié, urbain par sa proximité avec la région parisienne, rural avec une grande zone d'élevage à l'ouest et des plaines céréalières au sud et au nord-est.	
Objectifs du poste	Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments : Instruction des attestations pour l'exportation (CERTEX), Filière produits végétaux (dont minoteries, chocolateries,...), Additifs et compléments alimentaires, Boissons. Restauration commerciale, Entreposage et transport de denrées alimentaires, Filière produits à base de viande et préparations de viande Filière produits de la pêche, Filière laits et produits laitiers, Filière œufs et ovoproduits, Producteurs fermiers, Restauration collective,	
Description des missions	Contrôles : • Préparation des contrôles : participation à l'analyse de risque, planification, organisation des contrôles. • Réalisation des contrôles : contrôles documentaires et physiques des établissements. • Réalisation, conservation et transmission de prélèvements (notamment PS/PC). • Rédaction de rapports d'inspection, de projets de courriers avec relevés de décision et actions correctives demandées aux administrés, de mesures de police administratives et de procès verbaux. • Instruction des dossiers de demande d'agrément et contrôles des établissements agréés • Traitement administratif des inspections et responsabilité du renseignement des bases de données RESYTAL et SIGAL. Certification export Gestions des alertes et des TIAC. Suppléances selon les besoins de l'organisation du service : les nécessités de service peuvent conduire à confier ponctuellement à un agent d'autres missions et/ou activités (sous réserve d'être habilité). Animer un réseau technique	
Champ relationnel du poste	ARS, forces de l'ordre, CODAF, DRAAF, préfecture, conseil départemental et régional, laboratoires, chambre de l'agriculture, chambre de métiers	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Aucun diplôme vétérinaire exigé Scientifiques: connaissance des produits et des process de fabrication, hygiène alimentaire Réglementaires: dans le domaine des plans de maîtrise sanitaire et agrément Réglementations spécifiques Procédures juridiques générales	Maîtrise de la méthodologie du contrôle et de la communication. Qualité de rédaction. Réactivité. Adaptabilité, autonomie. Savoir se positionner face aux professionnels.
Personnes à contacter	Cheffe du service de l'Alimentation Virginie PASQUET 06 08 84 01 06 virginie.pasquet@eure.gouv.fr Adjointe à la cheffe du service de l'Alimentation Maria DAVID 06 14 75 38 51 maria.david@eure.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'Emploi, de Travail, de la Solidarité et de la protection des populations d'Eure-et-Loir
Service Qualité et Sécurité des Aliments
15, place de la République - CS 70527
28019 Chartres cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D2800028**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDETSPP d'Eure-et-Loir , le service Qualité et Sécurité des Aliments est composé de 11 agents, 3 agents de la CCRF et 8 agents de la DGAL dont une cheffe de service et une adjointe toutes deux ISPV. Cette équipe dynamique est en charge du contrôle au sein du département de l'ensemble des établissements alimentaires (DAOA et DVOV), de la restauration collective, de la réalisation des PSPC, de la gestion des TIAC et alertes, des certifications à l'exportation.	
Objectifs du poste	Assurer la sécurité sanitaire des aliments en réalisant l'inspection des établissements agro-alimentaires, manipulant des denrées végétales et d'origine animale.	
Description des missions	• Assurer une veille réglementaire • Préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles • Réaliser des contrôles y compris dans le cadre de plaintes : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements • Mettre en œuvre des techniques d'inspection afin de vérifier l'existence d''analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection • Réaliser des prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle • Participer à la gestion des crises, des signalements et des alertes • Mettre en œuvre les suites administratives et pénales • Rédiger les rapports d'inspection, procédures administratives et procès verbaux, réaliser les enregistrements dans le système d'information • Expliciter la réglementation et les décisions auprès du professionnel • Animer un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	Liaison hiérarchique : Cheffe du service Qualité et Sécurité des Aliments (QSA) Liaisons fonctionnelles : Autres agents et services de la DDETSPP, autres services locaux de l'État (préfecture, douanes, URSSAF, police, gendarmerie), régionaux (DRAAF, ARS) et administration centrale, ainsi que laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé - Connaissances techniques et réglementaires en sécurité sanitaire des aliments souhaitées. - Capacité d'analyse et de décision. - Pratique courante des outils bureautiques. - Connaissance des outils	- Permis de conduire B en cours de validité exigé - Capacité à communiquer, à argumenter et à réagir rapidement face aux situations nouvelles et aux évolutions réglementaires. - Autonomie dans le travail.

	technologiques d'accès aux données bienvenues (RE	- Aptitude au travail en équipe et en réseau.
Personnes à contacter	Julie VALLÉ, Cheffe du Service Qualité et Sécurité des Aliments Tel : 07 85 00 13 20 Mél : julie.valle@eure-et-loir.gouv.fr Contact bienvenu et souhaité pour toute information complémentaire	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Finistère
2 rue de Kérivoal - CS 83038 - 29334 QUIMPER Cédex

En l'absence de titulaire, poste ouvert aux agents contractuels (2° de l'article L332-2 et article L332-7 du C.G.F.P)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2900196**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service alimentation comprend 104 personnes en 6 filières réparties sur 2 sites principaux, 2 criées et 12 abattoirs. Le tissu IAA est dense et diversifié (~800 établissements agréés dont 60 à risque élevé) Il intègre les missions attribuées dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation. Poste basé à Quimper	
Objectifs du poste	Réaliser les inspections en établissement de remise directe. Répondre aux besoins d'inspection en cas d'alerte. Gérer les signalements sur ce secteur. Réaliser des plans de prélèvements (PS-PC) Le détail sera précisé en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Description des missions	Programmer, inspecter et suivre les établissements selon les fréquences définies par le chef de service Réaliser les inspections à l'occasion des alertes ou des TIAC Réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC	
Champ relationnel du poste	Contacts réguliers avec les professionnels. Echanges réguliers avec les inspecteurs du service, la responsable des alertes, le référent PSPC, la cellule export. Encadrement – chef de service	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience en hygiène alimentaire Bonne maîtrise des principes HACCP, de la traçablité et des méthodes et outils d'inspection Maîtrise des réglementations, yc droit pénal et administratif	Savoir travailler en équipe, s'adapter, être réactif Qualités relationnelles et d'échange Autonomie et organisation Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de pédagogie Savoir rédiger (procédures, rapports d'inspection) Savoir rendre compte
Personnes à contacter	- chef du service Alimentation - Tél 02.98.64.36.35 Patrick LE FLOCH - adjoint au chef du service Alimentation - Tél 02.98.64.67.79 - patrick.le-floch@finistere.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Finistère
2 rue de Kérivoal - CS 83038 - 29334 QUIMPER Cédex

En l'absence de titulaire, poste ouvert aux agents contractuels (2° de l'article L332-2 et article L332-7 du C.G.F.P)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2900197**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service alimentation comprend 104 personnes en 6 filières réparties sur 2 sites principaux, 2 criées et 12 abattoirs. Le tissu IAA est dense et diversifié (~800 établissements agréés dont 60 à risque élevé). Il intègre les missions attribuées dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation. Poste basé à Quimper	
Objectifs du poste	Réaliser les inspections en établissement manipulant et transformant des végétaux, ou produisant des boissons, des additifs ou des compléments alimentaires, des produits destinés à l'alimentation infantile ou des aliments du bétail. Répondre aux besoins d'inspection en cas d'alerte. Gérer les signalements sur ce secteur. Réaliser des plans de prélèvements (PS-PC) Le détail sera précisé en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Description des missions	Programmer, inspecter et suivre les établissements selon les fréquences définies par le chef de service. Réaliser les inspections à l'occasion des alertes sanitaires ou des TIAC, ou des contrôles à l'export. Gérer les signalements au titre de l'article 50 de la loi Egalim. Réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC.	
Champ relationnel du poste	Contacts réguliers avec les professionnels. Echanges réguliers avec les inspecteurs du service, la responsable des alertes, le référent PSPC, la cellule export. Coordination avec le service santé et protection animale sur le volet alimentation animale. Encadrement – chef de service	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience en hygiène alimentaire Bonne maîtrise des principes HACCP, de la traçablité et des méthodes et outils d'inspection Maîtrise des réglementations, yc droit pénal et administratif	Savoir travailler en équipe, s'adapter, être réactif Qualités relationnelles et d'échange Autonomie et organisation Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de pédagogie Savoir rédiger (procédures, rapports d'inspection) Savoir rendre compte

Personnes à contacter	- chef du service Alimentation - Tél 02.98.64.36.35 Patrick LE FLOCH - adjoint au chef du service Alimentation - Tél 02.98.64.67.79 - patrick.le-floch@finistere.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités et de la protection des populations de la Corse-du-Sud
Service vétérinaire et phytosanitaire
18 rue Colonel Colonna d' Ornano – 20000 AJACCIO

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L. 322-2, articles L.332-3 et L. 332-7)

Inspecteur.trice en SPA et SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2A00042**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Corse-du-Sud compte 77 agents repartis en 2 pôles (Solidarités et protection des populations). Le pôle protection des populations comprend 2 services, dont le service vétérinaire et phytosanitaire (SVP) et le service concurrence, consommation et répression des fraudes (CCRF). Le SVP compte 24 agents répartis entre le siège basé à Ajaccio et les 5 abattoirs du département (dont 2 saisonniers).	
Objectifs du poste	La filière porcine corse est constituée essentiellement d'élevage extensif de porcs charcutiers de race locale ou croisée. La filière produits à base de viande a connu, depuis quelques années, une augmentation importante de créations d'ateliers. Inspection en filière porcine (SPA en élevage). Inspections des ateliers fermiers de charcuterie et ateliers de découpe, dans tous les domaines SSA y compris ceux transférés par la DGCCRF. Instructions des dossiers produits à base de viande et sécurité	
Description des missions	Les missions Sécurité Sanitaire des Aliments représentent 50 % du temps, le reste des missions étant en Santé Protection Animale (filière porcine) Activités techniques principales : • inspection des élevages de porcs du département • Inspection des ateliers connexes de transformation agréés et non agréés de charcuterie. • Inspection atelier de découpe de viande agréés Instructions des dossiers produits à base de viande et sécurité	
Champ relationnel du poste	Autres services de l'État (DDETSPP2B, gendarmerie, DDT, DRAAF, etc.), chambres consulaires, organisations professionnelles, éleveurs et/ou détenteur d'animaux de rente.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Formation dans le domaine ou expérience professionnelle Connaissance des outils métiers (SGAL, RESYTAL) Réglementation en santé et protection animale et sécurité sanitaire des aliments Connaissances de base en droit administratif et pénal	Travail en équipe Communication en situation de contrôle Réactivité

Personnes à contacter	Mme POLYCHRONOPOULOS Sandrine, directrice départementale - Tel : 04.95.50.55.50 /// Mail : sandrine.polychronopoulos@corse-du-sud.gouv.fr M. ALESSANDRI Jean, chef du service vétérinaire et phytosanitaire DDETSPP2A - Tel : 04 95 50 51 53 /// Mail : jean.alessandri@corse-du-sud.gouv.fr M. CASANOVA Pascal, référent SGC DDETSPP 2A -Tél : 04 95 50 39 57 /// Mail : pascal.casanova@corse-du-sud.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, de la solidarité et de la protection des populations de la Haute-Corse
Service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation
ZI Purettone-20290 BORGO

En l'absence de candidat titulaire, poste ouvert au recrutement d'un contractuel sur la base de l'article L.332-7 et l'article 2° et 3° de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2B00027**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le Service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation est un service de la DDETSPP de Haute-Corse département rural caractérisé par des filières de production à forte valeur identitaire. L'agriculture a une grande importance en matière d'aménagement du territoire, de liens social et culturel. Les interventions du service portent à la fois sur respect de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire. L'effectif du service est composé de 14 agents - 5 de catégorie A, 9 de catégorie B.	
Objectifs du poste	A pour mission de veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels, dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments.	
Description des missions	Activités principales : •50 % missions relatives à la sécurité sanitaire des aliments - Inspections liées aux contrôles à la sécurité sanitaire des aliments autres que DAOA (20 %) - Gestion et suivi des alertes, produits autres que DAOA (30%) 50 % abattoir -Inspection sur chaîne à l'abattoir de Ponte Leccia -Inspection sur l'atelier de traitement de gibier Activités annexes : -PSPC -OIV inspections en remise directe Partenaires institutionnels : -Chambre d'agriculture Spécificités du poste / Contraintes : Horaires en lien avec ceux des établissements contrôlés (nuits et jours fériés) Disponibilité en cas de crise	
Champ relationnel du poste	Placé sous l'autorité hiérarchique du chef de service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation, il travaillera en équipe avec les agents du service.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Mettre en œuvre les techniques d'inspection Maîtrise de la réglementation Maîtrise des outils informatiques des logiciels métiers Connaissances juridiques générales Mobilisable pour toute autre tâche en	Aptitude aux relations humaines et au travail en équipe Capacité d'adaptation, réactivité, disponibilité Savoir rédiger Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie Confidentialité et indépendance

	cas de nécessité (situation dégradée, crise)	
Personnes à contacter	Mme Marie Françoise Baldacci, Directrice départementale Tél 04 95 32 98 77// marie-francoise.baldacci@haute-corse.gouv.fr Pierre Havet, Directeur départemental Adjoint Tél 04 95 58 51 41 pierre.havet@haute-corse.gouv.fr Thierry Cappe Chef du service SQSA thierry.cappe@haute-corse.gouv.fr Gestionnaire RH sgc-rh@haute-corse.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Gard
1120 route de Saint-Gilles – CS 10029 - 30 023 NIMES cedex 1
Service service sécurité sanitaire des aliments

Poste ouvert aux titulaires ou aux contractuels en application de code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2, Article L332-7)
Chargé.e de mission en SSA

N° de publication : **Référence du poste : A6D3000047** **Catégorie : A1**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Gard compte 46 agents relevant du MASA et du MEFSIN répartis entre le siège à Nîmes, deux abattoirs d'animaux de boucherie et un abattoir de volailles. Le service Service sécurité sanitaire des aliments (SSA) comprend 16 agents affectés au siège, à l'abattoir d'Alès et à l'abattoir de St Bauzély. Les missions d'inspection concernent notamment la sécurité sanitaire des aliments et le contrôle de la première mise sur le marché (CPMM) dans le secteur alimentaire.	
Objectifs du poste	Inspection et gestion administrative des établissements de remise directe et relevant du CPMM. L'agent pourra être mobilisé en cas de crise sanitaire ou pour des actions particulières sur d'autres missions de service public.	
Description des missions	* Réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments (risques microbiologiques, chimiques, radioactivité, allergènes), notamment dans les établissements producteurs et distributeurs de compléments alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques et d'aliments en contenant, ainsi que de denrées destinées à des groupes spécifiques (alimentation infantile) * Veille réglementaire sur le volet compléments alimentaires et additifs * Rédaction des rapports d'inspection et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales le cas échéant * Gestion des alertes sanitaires concernant les denrées alimentaires * Pilotage des plans de surveillance et des plans de contrôles et des délégations mises en place dans ce domaine ainsi qu'en remise directe * Délivrance des CERTEX (denrées végétales) * Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	Poste placé sous l'autorité du chef du service SSA. Relations avec les agents des services Santé et protection animales, environnement (SPAE) et CCRF. Relations avec les autres administrations : préfecture, DRAAF, parquets	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Réglementation spécifique, techniques de contrôle Outils informatiques (SI2A, RESYTAL, SIGAL, SORA/SESAM) Procédures administratives et pénales	Sens du service public Capacité à travailler en équipe Sens de la communication et pédagogie Autonomie, loyauté, adaptabilité, disponibilité, réactivité, diplomatie Discrétion et capacité à gérer des informations confidentielles

Personnes à contacter	M. Claude COLARDELLE, directeur départemental Tél : 04 30 08 60 52 // claude.colardelle@gard.gouv.fr Mme Elodie TOURREL, Cheffe du service SSA Tél : 06.19.92.34.70 // elodie.tourrel@gard.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Haute-Garonne
Bâtiment C - rue de la cité administrative - 31074 TOULOUSE Cedex
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3100053**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Haute-Garonne est une direction départementale inter-ministérielle du Ministère de l'Intérieur comptant environ 70 agents dont la moitié en charge des missions du programme 206 (sécurité et qualité de l'alimentation). Le poste est localisé à Toulouse, au sein du service Sécurité sanitaire des aliments. Le service compte 22 agents, avec 2 unités pilotées chacune par un adjoint : 12 agents au sein de l'unité transformation-distribution, et 10 au sein de l'unité abattoirs.	
Objectifs du poste	Création de poste dans le cadre de la création d'une police sanitaire unique en sécurité sanitaire des aliments aux stades de la fabrication, transformation et distribution. Inspections d'établissements de denrées alimentaires, transformant des végétaux, produisant des produits composites et des boissons, produisant additifs et compléments alimentaires, de produits destinés à l'alimentation infantile, de restauration collective, inspection en abattoir. Contrôles de première mise sur le marché.	
Description des missions	Inspection des établissements et gestion des suites administratives et / ou pénales (rédaction de procès verbaux). Saisie dans les outils métiers (SORA, SESAME, RESYTAL et SIGAL) Gestion des suspicions de TIAC, des alertes, des signalements et des non-conformités sur les produits alimentaires. Réalisation de prélèvements d'enquête (denrées d'origine animale ou d'origine non animale). Vérifier et préparer les certificats d'exportation avant signature par le VO Remplacement ponctuel en abattoirs de boucherie (Saint-Gaudens et Boulogne-sur-Gesse) pour un agent disposant de la compétence	
Champ relationnel du poste	Le chef du service SSA, L'adjoint en charge de la sécurité sanitaire au stade de la transformation-distribution, les agents des autres services de la DDPP31, en particulier du service Qualité et sécurité du consommateur, En relation avec la DGAL, la DGCCRF, le SRAL, les autres administrations concernées (ARS, SCHS,…) et avec les professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Qualités relationnelles d'écoute et de propositions, Etre capable de s'exprimer avec conviction et pédagogie, Qualités rédactionnelles, S'adapter et réagir très vite. Une compétence dans la mise en œuvre des missions SSA DGAL ou CCRF sera appréciée	Maîtrise des réglementations spécifiques, Maîtrise des techniques de contrôles et d'enquête, Connaissances juridiques générales, Maîtrise des outils informatiques et de communication
Personnes à contacter	Yves CERISIER – directeur adjoint 05 67 69 11 16 / yves.cerisier@haute-garonne.gouv.fr Mme Stéphanie MEYER-BROSETA – cheffe du service SSA 05 67 69 11 24 / stephanie.meyer-broseta@haute-garonne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Haute-Garonne
Cité administrative - Boulevard Armand Duportal - 31000 Toulouse
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3100054**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Haute-Garonne est une direction départementale inter-ministérielle du Ministère de l'Intérieur comptant environ 70 agents dont la moitié en charge des missions du programme 206 (sécurité et qualité de l'alimentation). Le poste est localisé à Toulouse, au sein du service Sécurité sanitaire des aliments. Le service compte 22 agents, avec 2 unités pilotées chacune par un adjoint : 12 agents au sein de l'unité transformation-distribution, et 10 au sein de l'unité abattoirs.	
Objectifs du poste	Création de poste dans le cadre de la création d'une police sanitaire unique en sécurité sanitaire des aliments aux stades de la fabrication, transformation et distribution. Inspections d'établissements de denrées alimentaires, transformant des végétaux, produisant des produits composites et des boissons, produisant additifs et compléments alimentaires, de produits destinés à l'alimentation infantile, de restauration collective, inspection en abattoir. Contrôles de première mise sur le marché.	
Description des missions	Inspection des établissements et gestion des suites administratives et / ou pénales (rédaction de procès verbaux). Saisie dans les outils métiers (SORA, SESAME, RESYTAL et SIGAL) Gestion des suspicions de TIAC, des alertes, des signalements et des non-conformités sur les produits alimentaires. Réalisation de prélèvements d'enquête (denrées d'origine animale ou d'origine non animale). Vérifier et préparer les certificats d'exportation avant signature par le VO Remplacement ponctuel en abattoirs de boucherie (Saint-Gaudens et Boulogne-sur-Gesse) pour un agent disposant de la compétence	
Champ relationnel du poste	Le chef du service SSA, L'adjoint en charge de la sécurité sanitaire au stade de la transformation-distribution, les agents des autres services de la DDPP31, en particulier du service Qualité et sécurité du consommateur, En relation avec la DGAL, la DGCCRF, le SRAL, les autres administrations concernées (ARS, SCHS,…) et avec les professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Qualités relationnelles d'écoute et de propositions, Etre capable de s'exprimer avec conviction et pédagogie, Qualités rédactionnelles, S'adapter et réagir très vite. Une compétence dans la mise en œuvre des missions SSA DGAL ou CCRF sera appréciée	Maîtrise des réglementations spécifiques, Maîtrise des techniques de contrôles et d'enquête, Connaissances juridiques générales, Maîtrise des outils informatiques et de communication

Personnes à contacter	Yves CERISIER – directeur adjoint 05 67 69 11 16 / yves.cerisier@haute-garonne.gouv.fr Mme Stéphanie MEYER-BROSETA – cheffe du service SSA 05 67 69 11 24 / stephanie.meyer-broseta@haute-garonne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Gironde (DDPP33)
5 Boulevard Jacques Chaban-Delmas - 33070 BRUGES
Service sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du code général de la fonction publique (art L332-2 et L332-7)
Inspecteur.trice en Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D3300052**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP met en œuvre les politiques publiques de protection des consommateurs et de respect de la qualité et de la sécurité de l'alimentation, ainsi que la protection et la sécurité vétérinaire. La DDPP est chargée d'assurer la protection économique, la sécurité du consommateur et la qualité de son alimentation. Elle participe à la protection de l'environnement, veille à l'état sanitaire des élevages et au respect des règles de bien-être des animaux ainsi que de la traçabilité.	
Objectifs du poste	Exercice de missions d'inspection incluant la préparation, la réalisation et le rendu compte des actions d'inspection et de contrôle réalisées	
Description des missions	1 – Suivi des secteurs suivants : • la filière « nutrition » : denrées destinées à une alimentation particulière, compléments alimentaires, nouveaux aliments • Pour ces secteurs notamment : réalisation d'inspections, rédaction de compte-rendus , gestion des alertes et des signalements, réalisation des contrôles de la première mise sur le marché, réponse aux demandes d'information 2- Participation à des missions transverses ou des actions nécessitant une forte mobilisation du service (suivi de mesures massives de retrait-rappel auprès des distributeurs à titre d'exemple) 3 - Réalisation, en tant que de besoin, d'actions d'inspection et de contrôle dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments 4- Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	Relations avec les professionnels, les autres services de la DDPP33, les autres services déconcentrés de l'État	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Réglementation du domaine d'activité Suites à donner aux contrôles Procédures de gestion des alertes, démarche Qualité, CPMM Connaissances techniques dans les secteurs d'activité	Rigueur, disponibilité, autonomie et esprit d'initiative Capacité d'anticipation et de gestion des priorités Travail en équipe
Personnes à contacter	Benoît LEURET, directeur départemental de la DDPP33 - benoit.leuret@gironde.gouv.fr Philippe SALVAGNAC, chef du service SSA de la DDPP33 - philippe.salvagnac@gironde.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Hérault
rue Serge Lifar - 34000 Montpellier
Service sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par des contractuels en application de code général de la fonction publique (titre III du livre III)
Chargé.e de mission en SSA

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D3400060**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de l'Hérault regroupe 60 agents sur trois sites : le site de Montpellier, l'antenne de Sète et l'abattoir de Pézenas. Le service Sécurité sanitaire des aliments est basé à Montpellier. Il exerce des fonctions de surveillance et de vérification de la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale sur tout le département. Le service compte 10 agents	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections sanitaires chez les exploitants du secteur alimentaire, rédaction des rapports et mise en œuvre des suites administratives et/ou pénales le cas échéant. L'agent pourra également être mobilisé en cas de crise sanitaire ou ponctuellement pour des actions particulières de grande ampleur sur d'autres domaines relevant de missions de service public.	
Description des missions	Réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments (risques microbiologiques, chimiques, radioactivité, allergènes), notamment dans les établissements producteurs et distributeurs de compléments alimentaires, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques et d'aliments en contenant, ainsi que de denrées destinées à des groupes spécifiques (alimentation infantile) Veille réglementaire sur le volet compléments alimentaires et additifs Rédaction des rapports d'inspection et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales Gestion des alertes sanitaires concernant les denrées alimentaires Pilotage des plans de surveillance et des plans de contrôle et des délégations mises en place dans ce domaine ainsi qu'en remise directe Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	Internes : Directeur, directeur-adjoint, chefs de service, autres agents de la DDPP Externes : DRAAF, DREETS, directions centrales, police, gendarmerie, préfecture, mairies, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissance de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments Connaissance de l'environnement institutionnel Bases de droit pénal et administratif Connaissance des applications métiers ou capacité à les acquérir	Capacité à communiquer en situation de contrôle Intérêt pour le travail sur le terrain Capacité à rendre compte et à travailler en équipe Capacité d'organisation et rigueur Adaptabilité
Personnes à contacter	Ludivine GIRADOT CHAFFARD, Chef du service SSA ludivine.girardot-chaffard@herault.gouv.fr / 06 79 74 94 73	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Hérault
rue Serge Lifar - 34000 Montpellier
Service sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du titre III du livre III du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3400061**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de l'Hérault regroupe 60 agents sur trois sites : le site de Montpellier, l'antenne de Sète et l'abattoir de Pézenas. Le service Sécurité sanitaire des aliments est basé à Montpellier. Il exerce des fonctions de surveillance et de vérification de la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale sur tout le département. Le service compte 10 agents	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections sanitaires chez les exploitants du secteur alimentaire, rédaction des rapports et mise en œuvre des suites administratives et/ou pénales le cas échéant.	
Description des missions	L'activité principale est la réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine autre qu'animale (denrées végétales, produits composites…) et les établissements de remise directe au consommateur final, la rédaction des rapports d'inspection et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales le cas échéant, la gestion des alertes sanitaires relatives à ces établissements ainsi que la certification à l'export. L'agent pourra également être mobilisé à la demande de la direction en cas de crise sanitaire ou ponctuellement pour des actions particulières de grande ampleur sur d'autres domaines relevant de missions de service public. Déplacements réguliers sur le département à prévoir	
Champ relationnel du poste	Internes : Directeur, directeur-adjoint, chefs de service, autres agents de la DDPP Externes : DRAAF, DREETS, directions centrales, police, gendarmerie, préfecture, mairies, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments Connaissance de l'environnement institutionnel Bases de droit pénal et administratif Connaissance des applications métiers ou capacité à les acquérir	Capacité à communiquer en situation de contrôle Intérêt pour le travail sur le terrain Capacité d'organisation et rigueur Adaptabilité Capacité à rendre compte et à travailler en équipe
Personnes à contacter	Ludivine GIRADOT CHAFFARD, Chef du service SSA ludivine.girardot-chaffard@herault.gouv.fr / 06 79 74 94 73	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la Protection des Populations d'Ille-et-Vilaine
15 avenue de Cucillé - 35000 RENNES
Service de la Sécurité et la Qualité Sanitaire de l'Alimentation

Inspecteur en sécurité sanitaire de l'alimentation

En l'absence de titulaire, poste ouvert aux agents contractuels (2° de l'article L332-2 et article L332-7 du C.G.F.P)
Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3500240**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	L'Ille-et-Vilaine est le 1er département laitier, le 1er département de production de veaux de boucherie et le 4ème département en nombre de salariés employés dans les entreprises agro-alimentaires. La DDPP d'Ille-et-Vilaine est constituée de 194 agents dont 130 travaillent au sein du service SQSA répartis sur 10 sites dont 8 abattoirs de boucherie. Poste ouvert dans le cadre de la création d'une police unique en charge de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Le poste sera basé à Rennes.	
Objectifs du poste	Sous l'autorité du chef de secteur, réalisation de contrôles officiels selon la programmation définie, dans les établissements : - Boulangeries/Pâtisseries; établissements traitant des produits sucrés; additifs, auxiliaires et compléments alimentaires. - Pour un agent du MASA, assurer si nécessaire des remplacements dans les SIV de certains abattoirs	
Description des missions	- Assurer une veille réglementaire - Préparer et réaliser des contrôles officiels : contrôle physique et documentaire, notamment du plan de maîtrise sanitaire - Rédiger des rapports d'inspection, réaliser des enregistrements et statistiques - Proposer les suites administratives et pénales (rédaction de procès-verbaux) suite aux inspections - Pour un agent du MASA, réaliser l'IAM et l'IPM dans certains abattoirs. - Gestion des alertes , signalements et TIAC. Ces missions sont susceptibles d'adapatation en fonction des décisisons prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Champ relationnel du poste	- Inspection sous la responsabilité d'un encadrant. - Travail en équipe au sein du service. - Participation aux réunions de service. - Relationnel avec les professionnels des établissements inspectés.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Pour agent MASA, connaissances réglementaires et techniques en inspection en abattoir et du secteur - Être à l'aise avec les outils informatiques et bureautiques. - des règles de droit administratif et pénal ou capacité à acquérir ces savoirs	- Capacité d'adaptation, Esprit d'initiative - Réactivité - Savoir travailler en équipe - Qualités rédactionnelles - Savoir rendre compte - Soin, efficacité et rigueur dans la réalisation des tâches

Personnes à contacter	M. Alain HUMBERT, Chef du service SQSA Tel : 02 99 59 97 78 mail : alain.humbert@ille-et-vilaine.gouv.fr Mme. Valérie MORIN, adjointe au chef de service Tél : 02 99 59 89 15 mail : valérie.morin@ille-et-vilaine.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la Protection des Populations d'Ille-et-Vilaine
15 avenue de Cucillé - 35000 RENNES
Service de la Sécurité et la Qualité Sanitaire de l'Alimentation

Responsable du secteur alimentation végétale et restauration commerciale.

En l'absence de titulaire, poste ouvert aux agents contractuels (2° de l'article L332-2 et article L332-7 du C.G.F.P)
Responsable de secteur

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D3500241**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	L'Ille-et-Vilaine est le 1er département laitier, le 1er département de production de veaux de boucherie et le 4ème département en nombre de salariés employés dans les entreprises agro-alimentaires. La DDPP d'Ille-et-Vilaine est constituée de 194 agents dont 130 travaillent au sein du service SQSA répartis sur 10 sites dont 8 abattoirs de boucherie. Poste ouvert dans le cadre de la création d'une police unique en charge de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Le poste sera basé à Rennes.	
Objectifs du poste	Sous la responsabilité du chef de service, le.la responsable de secteur encadre et pilote le secteur de l'alimentation végétale et de la restauration commerciale. Il.elle assurera également le suivi et l'inspection d'établissements non agréés et importateurs de denrées alimentaires (végétaux, boissons et produits composites). Dans le domaine du secteur il.elle assurera le suivi des alerte, signalement et TIAC. Pour un VO, participer à l'entraide entre VO du service SQSA.	
Description des missions	– Responsable de secteur : * assurer le suivi de la programmation des inspections, participer aux réunions de service * Réaliser la veille réglementaire et l'appui technique auprès des inspecteurs du secteur (appui, conseil et prise en charge de dossiers complexes), * mettre en œuvre les ordres de service,les méthodes d'inspection, la politique des suites administratives et pénale, * Assurer la coordination et l'harmonisation des inspections et activités, * Manager les deux inspecteurs (à préciser selon décision ministérielle) *Participer au pilotage et au management du service. - Pour un VO assurer des remplacements dans les SIV des abattoirs – Inspecteur du service SQSA : réalisation de contrôles officiels, rédaction des rapports et suivi des suites, prélèvements, suivi des alertes, signalement et TIAC en lien avec les domaines du secteur Ces missions sont susceptibles d'adaptation en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Champ relationnel du poste	DRAAF, DGAL, ARS, Parquets, gendarmerie Professionnels du secteur, élus et organisations professionnelles	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Diplôme vétérinaire souhaité Réglementation applicable au secteur d'activité Connaissances de l'inspection Connaissance des règles du droit administratif et pénal ou capacité Connaissances techniques dans les domaines du secteur ou capacité à acquérir ces savoirs	- Qualités relationnelles - Animer des équipes - Travailler en réseau - Négocier, faire partager et convaincre - Communiquer - Management
Personnes à contacter	M. Alain HUMBERT, Chef du service SQSA Tel : 02 99 59 97 78 mail : alain.humbert@ille-et-vilaine.gouv.fr Mme. Valérie MORIN, adjointe au chef de service Tél : 02 99 59 89 15 mail : valérie.morin@ille-et-vilaine.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'Emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Indre
Service Sécurité Sanitaires des Aliments
Cité administrative BERTRAND
Avenue George SAND
36020 CHATEAUROUX

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice

N° de publication : **Référence du poste : A6D3600047** **Catégorie : B**	
Corps	**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire	2
Poste V (Vacant)	
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP, forte de 75 agents, est chargée des missions prévues par le décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles. L'Indre présente une dimension rurale, des cheptels d'animaux de rente importants, des grandes cultures, de la vigne et des activités agro-alimentaires. Ce poste intervient dans le cadre de la réforme de la police alimentaire unique. Au sein des services, l'ambiance est sympathique et les agents sont solidaires et avenants.
Objectifs du poste	Inspections itinérantes en sécurité sanitaire des aliments, gestion d'alertes et certification des produits végétaux à l'export (CERTEX) : - Veiller au respect des règles et mesures préventives/correctives par les établissements produisant des denrées végétales et denrées animales (miel et produits composés), inclus les additifs, arômes, nouveaux aliments, compléments alimentaires ; - Contribuer à la réalisation du plan annuel de contrôles ; - Collaborer avec les autorités concernées ;
Description des missions	- assurer une veille réglementaire et technique ; - instruire les demandes d'autorisation d'activité des établissements ; mise à jour des dossiers ; - programmer/cibler les inspections (analyse de risque des établissements) ; - préparer les visites à partir de : dossiers, signalements, enquêtes pour sécuriser la procédure ; - réaliser les contrôles/inspections documentaires, physiques et prélèvements (+plans de surveillance et plans de contrôles) ; rédiger les rapports et proposer/préparer les suites administratives/pénales (mise en demeure, PV, etc.) ; - participer aux comités départementaux de lutte contre les fraudes ; - renseigner les publics (professionnels, collectivités, etc.) au service des projets ; - gérer les alertes, les non-conformités et les plaintes en réactivité ; - tenir à jour les enregistrements et bases de données ; - vérifier les agréments exports, instruire les demandes de certificat export (produits végétaux) en fonction des réglementations UE ou Pays tiers
Champ relationnel du poste	• les autres services de la DDETSPP (CCRF, inspection du travail, etc.) • la direction régionale DRAAF/SRAL; • les services de la préfecture et autres administrations (ARS, MSA, etc.) ; • la gendarmerie ou la police nationale ; • le Comité départemental de lutte anti-fraudes ; • les opérateurs économiques et les collectivités locales - déplacements - missions télétravaillables dans le respect des règles communes (préparation des contrôles/rapports / instruction dossiers)

<table>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissance de l’organisation administrative
Connaissances techniques (micro-biologie, hygiène alimentaire) et juridiques en lien avec les activités contrôlées
Compétences informatiques (notamment les applications métiers)</td><td>Posture de l’inspection, curiosité
Pédagogie et bienveillance en toutes circonstances, clarté, sens relationnel
Détermination, fermeté
Réactivité
Autonomie et rigueur dans l’exécution des tâches
Savoir rédiger et s’exprimer à l’oral</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Mme Viviane DUPUY-CHRISTOPHE, directrice départementale : viviane.dupuy-christophe@indre.gouv.fr / 02 54 53 80 45
M. Arnaud BONTEMPS , directeur adjoint : arnaud.bontemps@indre.gouv.fr / 02 54 53 80 43
Mme Nathalie JACOB, cheffe de service : nathalie.jacob@indre.gouv.fr / 02 54 53 26 10</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations d'Indre-et-Loire
Service Sécurité sanitaire de l'alimentation
Cité administrative du Cluzel – 61 avenue de Grammont – 37 000 TOURS

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3700033**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Situation géographique : cité du Cluzel Composition et organisation de la direction : 40 agents répartis dans 3 services techniques (PAVE, CCRF, SSA). Service SSA : 1 cheffe de service et 7 agents. Répartition des missions par secteur géographique et référents locaux par filière/sujet. Missions principales du service : contrôle des établissements manipulant des denrées alimentaires, instructions des demandes d'agrément, gestion des alertes alimentaires, certification sanitaire à l'exportation.	
Objectifs du poste	Inspecteur dans le domaine de la sécurité sanitaire de l'alimentation, notamment dans le secteur des denrées végétales	
Description des missions	• Inspection d'établissements manipulant des denrées alimentaires, rédaction des rapports d'inspection et courriers associés, proposition et suivi des suites correspondantes ; • Instruction et gestion des demandes d'autorisation administrative des établissements ; • Gestion des alertes, des TIAC et des plaintes ; • Participation à la réponse aux commandes des donneurs d'ordre (DGAL, Préfecture,…) et aux sollicitations des usagers ; • Tenue à jour des bases de données ; • Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle ; • Certification export.	
Champ relationnel du poste	• Travail en équipe au sein du service SSA et avec les collègues des services PAVE (protection animale, végétale et environnementale) et CCRF (concurrence, consommation et répressions des fraudes) • Relation avec les autres administrations : ARS, membres du CODAF • Professionnels inspectés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	• Réglementation européenne et nationale relative à la sécurité sanitaire de l'alimentation • Technique d'inspection • Droit administratif et pénal, politique de suite de la DGAL • Compétences des logiciels métiers (SIGAL, RESYTAL)	• Travail en équipe • Autonomie et initiative • Capacités d'analyse • Rigueur, organisation et réactivité • Sens du service public
Personnes à contacter	Célia MALHERE, cheffe de service 02 47 31 06 53 celia.malhere@indre-et-loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Isère
Service qualité et sécurité des aliments
22 avenue du Doyen Louis Weil - 38028 Grenoble Cedex

En l'absence de recrutement d'un titulaire, le poste pourra être pourvu selon les dispositions du 2°de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D3800061**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le département de l'Isère (près de 1 300 000 habitants), à la fois très urbain, rural et touristique, présente des activités agroalimentaires fortement développées (restauration hors foyers, remise directe, artisans, producteurs fermiers et groupes nationaux et internationaux). Le service qualité et sécurité des aliments (QSA) réunit 30 agents (DGAl et DGCCRF), spécialistes dans le domaine de l'alimentation. Il compte trois services vétérinaires d'inspection en abattoir.	
Objectifs du poste	L'inspecteur assurera la surveillance de la sécurité sanitaire des aliments dans les domaines confiés (susceptibles d'évoluer à la prise de poste).	
Description des missions	Pour : - les denrées végétales ou d'origine végétale (fruits et légumes frais, secs et transformés, céréales et dérivés, panification, biscuiterie, plantes aromatiques, épices, condiments, café, thé, infusion et semences), - la restauration collective et la remise directe sur le secteur géographique attribué L'agent sera en charge : - des inspections dans les établissements, - de la réalisation des prélèvements, - de la gestion des alertes et des TIAC, - de la rédaction des rapports d'inspections et mise en œuvre des suites adaptées, - de l'instruction des demandes des administrés, - de l'appui à la gestion des demandes d'exportations.	
Champ relationnel du poste	Autres agents du service QSA et de la DDPP, administrés, autres structures, organisations professionnelles, laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances : - scientifiques et techniques - des procédures juridiques générales - des référentiels d'inspection et des exigences de l'assurance qualité - bureautique et des logiciels applicatifs métiers (Sigal et Resytal)	Capacité d'initiative et d'autonomie Esprit de synthèse Bonnes qualités rédactionnelles Qualités relationnelles Aptitude au travail en équipe
Personnes à contacter	Charlotte MÉREL, cheffe du service QSA – 06 37 39 10 25 – charlotte.merel@isere.gouv.fr Denis KLOTZ, chef de service adjoint – 04 56 59 49 58 – denis.klotz@isere.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Isère
Service qualité et sécurité des aliments
22 avenue du doyen Louis Weil - 38028 Grenoble Cedex

En l'absence de recrutement d'un titulaire, le poste pourra être pourvu par contrat en application des dispositions du 2°de l'article L332-2 du code général de la fonction publique

Coordinateur.rice et insp en SSA denrées végétales

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D3800062**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le département de l'Isère (près de 1 300 000 habitants), à la fois très urbain, rural et touristique, présente des activités agroalimentaires fortement développées (restauration hors foyers, remise directe, artisans, producteurs fermiers et groupes nationaux et internationaux). Le service qualité et sécurité des aliments (QSA) réunit 30 agents (DGAl et DGCCRF), spécialistes dans le domaine de l'alimentation. Il compte trois services vétérinaires d'inspection en abattoir.	
Objectifs du poste	L'inspecteur assurera le suivi et la coordination des actions de contrôle sanitaire dans le domaine des DVOV en appui de la cheffe de service. Le cas échéant, il participera à l'animation régionale de ces contrôles sanitaires. Il assurera en outre la surveillance de la sécurité sanitaire des aliments dans les domaines confiés (susceptibles d'évoluer à la prise de poste).	
Description des missions	En appui à la cheffe de service, l'inspecteur coordonnera et suivra le plan de contrôles et d'inspections départemental des denrées végétales, d'origine végétale et des boissons et spiritueux. L'agent sera également en charge : – des inspections dans les établissements, – de la réalisation des prélèvements, – de la gestion des alertes et des TIAC, – de la rédaction des rapports d'inspections et mise en œuvre des suites adaptées, – de l'instruction des demandes des administrés, – de l'appui à la gestion des demandes d'exportations. Pour : – les denrées végétales ou d'origine végétale (secteurs des huiles et corps gras, des boissons alcoolisées et non alcoolisées et des produits sucrés), – les compléments alimentaires, – l'alimentation particulière (nourrissons, diététiques, régime, etc.), – les améliorants alimentaires (additifs, ferments, auxiliaires technologiques par les aérosols, arômes), – la restauration collective et la remise directe sur le secteur géographique attribué	
Champ relationnel du poste	Autres agents du service QSA et de la DDPP, administrés, autres structures, organisations professionnelles, laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances : - scientifiques et techniques - des procédures juridiques générales - des référentiels d'inspection et des exigences de l'assurance qualité	Capacité d'initiative et d'autonomie Esprit de synthèse Bonnes qualités rédactionnelles Qualités relationnelles Aptitude au travail en équipe

	- bureautique et des logiciels applicatifs métiers (Sigal et Resytal)	
Personnes à contacter	Charlotte MÉREL, cheffe du service QSA – 06 37 39 10 25 – charlotte.merel@isere.gouv.fr Denis KLOTZ, chef de service adjoint – 04 56 59 49 58 – denis.klotz@isere.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations du Jura
DDETSPP du Jura - 8 rue de la Préfecture, 39 000 Lons le Saunier
Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D3900040**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Jura est composée de 70 agents. Le service CCRF- Sécurité Sanitaire de l'Alimentation compte 6 TSMA affectés au siège et 4 TSMA affectés en abattoir. Il est composé également de contrôleurs et d'inspecteurs CCRF. Le Jura compte 2 abattoirs : l'un à Perrigny multi-espèces à dominante bovine / porcine d'une capacité annuelle de 6000 tonnes, l'autre à Equevillon multi-espèces à dominante équine d'une capacité de 1600 tonnes.	
Objectifs du poste	Inspection en sécurité sanitaire des aliments des établissements producteurs et distributeurs de denrées alimentaires d'origine végétale (DAOV) et de denrées alimentaires d'origine animale (DAOA).	
Description des missions	Assurer l'inspection des établissements producteurs et distributeurs de DAOV, notamment dans le secteur des produits issus des céréales (meuneries, boulangeries, pâtisseries) Assurer en cas de besoin l'inspection d'établissements agréés, notamment dans le secteur de la restauration collective et de la filière viande, Assurer les inspections en sécurité sanitaire dans le secteur de la remise directe Préparer et réaliser les contrôles physiques et documentaires des établissements, notamment du plan de maîtrise sanitaire, Présenter oralement les non conformités à l'exploitant Rédiger les rapports d'inspection et proposer les suites appropriées aux contrôles Prendre connaissance de la réglementation et des notes de service Participation à la réalisation des prélèvements d'échantillons conformément aux plans nationaux annuels et participation à la gestion des TIAC et des alertes.	
Champ relationnel du poste	Poste placé sous l'autorité du chef de service CCRF-SSA, et de son adjoint, chargé des abattoirs. Autres DDI, DRAAF, autres administrations, professionnels contrôlés, consommateurs.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Anatomo-pathologie et motifs de consignes Connaissances méthodes d'inspection Maîtrise principaux logiciels de bureautique et gestion de bases de données connaissance régl. relatives à la maîtrise des résidus de pesticides, contaminants, OGM...	Pratique régulière de l'inspection Aptitudes au travail en équipe, bonne capacité relationnelle Rigueur et autonomie dans le travail Capacité à anticiper Capacité organisationnelle

Personnes à contacter	Mme Marie-Astrid PHILIPPART, chef du service Tel : 03 63 55 83 60 - courriel : marie-astrid.philippart@jura.gouv.fr M. Nicolas REVERSAT, adjoint chef de service, nicolas.reversat@jura.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi du Travail des Solidarités et de la Protection des Populations des Landes
1 Place Saint Louis 40000 Mont de Marsan
Service Vétérinaire Sécurité Sanitaire de l'Alimentation

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2- L.332-7)

Technicien.ne Sécurité sanitaire alimentation

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4000085**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP des Landes comprend une centaine d'agents répartis sur 5 sites (dont 2 abattoirs à St Sever et Hagetmau, et une antenne à Dax). Le Service Vétérinaire Sécurité sanitaire de l'Alimentation comprend 22 agents sur 4 sites. Ce service sera en charge, à l'issue du transfert des missions de la DGCCRF à la DGAL, de la sécurité sanitaire de tous les aliments destinés à la consommation humaine y compris végétaux et boissons.	
Objectifs du poste	Inspections dans le domaine alimentaire et de la production primaire dans le cadre des missions transférées de la DGCCRF à la DGAL. Prélèvements pour la recherche de contaminants ou d'agents microbiologiques. Gestion des alertes et signalements. Certification à l'export pour les denrées végétales. Cette fiche de poste sera amenée à évoluer selon les changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique.	
Description des missions	Réaliser des contrôles concernant les produits alimentaires et leurs conditions de fabrication et de vente. Gérer les alertes et signalements et y donner les suites appropriées. Effectuer les prélèvements aux fins d'analyse dans le respect de la démarche qualité et y donner les suites appropriées Réaliser des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires Vérifier l'effectivité des retraits/ rappels. Saisir les données de contrôle dans les applications métier SORA/SIGAL/ RESYTAL. Valider les certificats d'exportation avec l'application TELECERTEX Déplacements fréquents. En fonction des besoins du service ou de demandes urgentes ou impliquant un personnel nombreux, ou de gestion de crise, l'inspecteur/trice pourra être sollicité(e) ponctuellement sur d'autres missions.	
Champ relationnel du poste	Relations avec les agents de la DDETSPP en particulier SSA et CCRF, le chef de service SVSSA, les exportateurs, les usagers et professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementation du domaine d'activité Méthodologie du contrôle et de l'inspection Référentiels d'inspection produits et établissements Outils informatiques spécifiques de l'inspection Règles d'hygiène et de sécurité	Mettre en oeuvre des qualités relationnelles. Mettre en oeuvre des capacités d'analyse et de synthèse. Évaluer une situation et porter un diagnostic. Rédiger des documents officiels et actes juridiques. Se Positionner vis-à-vis des professionnels.

Personnes à contacter	Maud PARIS – Cheffe de service Antoine MAILLARD - Directeur Adjoint Tel : 05 47 87 73 86 tel : 05 58 05 76 30 Mél : maud.paris@landes.gouv.fr Mél : ddetspp-directeur@landes.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE L'EMPLOI, DU TRAVAIL, DES SOLIDARITÉS ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE LOIR-ET-CHER
Cité Administrative
34, avenue Maunoury
41006 BLOIS

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4100043**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDETS-PP 41 qui compte 85 agents, le service vétérinaire sécurité sanitaire des aliments comprend deux pôles : le pôle abattoirs et le pôle inspection en sécurité sanitaire des aliments. Il est composé : - au siège, d'un chef de service et d'un adjoint en charge du pôle abattoir, d'une assistante technique, de quatre techniciens SSA et d'un technicien en charge du BOP 206, - au sein de deux abattoirs industriels,de quatre techniciens et de cinq vétérinaires officiels.	
Objectifs du poste	Suite à la création de la police sanitaire unique de l'alimentation, l'agent assurera les inspections dans les entreprises agroalimentaires des secteurs d'activité anciennement suivis par les agents DGCCRF: - produits végétaux transformés à la production / introduction / importation : minoteries, biscuiteries, chocolateries, confitureries, huilerie, etc. - remise directe, - alimentation animale non médicamenteuse (à confirmer), - matériaux au contact des denrées alimentaires (à confirmer).	
Description des missions	Analyser les réglementations applicables et préparer les inspections (analyse de risque, étude du fonctionnement de l'entreprise…), Réaliser des inspections afin d'évaluer le respect des obligations liées à la réglementation SSA, Analyser les risques en vérifiant les conditions de fabrication, stockage et commercialisation des produits ainsi que la fiabilité des procédures de contrôle interne de l'entreprise, Mettre en œuvre : - des plans de contrôles et de surveillance définis au niveau local, régional, national ou européen, - les pouvoirs spécifiques conférés par la réglementation, - tous les actes de procédures pénales et administratives appropriés, Assurer la gestion des alertes ou des signalements et évaluer la pertinence et la fiabilité des mesures correctives (retrait, rappel), Répondre aux demandes d'information en matière de réglementation et établir les attestations à l'exportation demandées, Suppléance éventuelle sur la gestion du BOP 206 (à confirmer).	
Champ relationnel du poste	Le supérieur hiérarchique sera le chef du service vétérinaire SV SSA. Autorités fonctionnelles : chef de service SV SSA/chef de service adjoint/direction de la DDETS-PP. Relations fonctionnelles : autres agents du service SV SSA, agents du service CCRF, direction de la DDETS-PP, DRAAF / SRAL.	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Capacité d'initiative Réactivité Rigueur Sens relationnel	Mener des inspections Travailler en équipe Analyser un comportement, un contexte, une problématique Capacité de synthèse Capacité d'analyse Rédiger un acte juridique
Personnes à contacter	Daniel Ramelet, directeur, Tel : 02.54.90.97.58 / daniel.ramelet@loir-et-cher.gouv.fr Francis Allie , directeur adjoint, Tel : 02.54.90.97.02 / francis.allie@loir-et-cher.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Loire
Immeuble « Le Continental » 10rue Claudius Buard
CS 40272 42 014 St Etienne cedex 2
Services sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contractuel en application des articles L.332-2 2° et 3° ou L.332-7 du CDGFP

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4200117**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Loire comprend 105 agents sur 7 sites. Le service « Sécurité sanitaire des Aliments» comprend 13 agents techniques,2 agents administratifs,43 inspecteurs dans les 5 abattoirs de boucherie. Ce service est dirigé par 1 chef de service secondé par 2 adjointes.	
Objectifs du poste	Réaliser l'inspection sanitaire dans les domaines : • Établissements agréés lait • chocolat, produits sucrés type confiserie, café, thé, additifs et auxiliaires technologiques, huiles • produits destinés à une alimentation particulière (notamment diététiques, compléments alimentaire) • miel et produits de la ruche	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire · Préparer et organiser des contrôles · Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements · Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection · Rédiger des rapports d'inspection, procès verbaux, réaliser des enregistrements et statistiques · Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément... · Donner des renseignements téléphoniques, conseiller, gérer les plaintes - gestion des TIAC et alertes - En cas de nécessité de service, le titulaire du poste peut être amené à occuper d'autres fonctions ou missions Afin d'assurer l'ensemble de ces missions une formation sera mise en place en 2023 à l'INFOMA. La durée de formation et ses modalités (initiale ou continue)	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service Relations avec l'ensemble des agents du service SSA et avec les agents des services de la DDPP. Relations avec les professionnels et acteurs des différentes filières notamment Chambre d'Agriculture et autres administrations.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires dans les domaines visés Connaissances juridiques générales Maîtrise des outils informatiques (logiciels bureautiques, messagerie, SIGAL, RESYTAL) Permis B	Aptitude au travail en équipe Expérience du contrôle sur site Autonomie, autorité naturelle et responsabilité Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie Capacité à rendre compte d'une inspection et de toute situation de

		contrôle Aptitude
Personnes à contacter	Laurent BAZIN, directeur départemental de la protection des populations de la Loire Tel : 04 77 43 53 01 mail laurent.bazin@loire.gouv.fr Frédéric BONNET, Chef de service SSA Tel : 04 77 43 38 40 mail frederic.bonnet@loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Loire
Immeuble « Le Continental » 10 rue Claudius Buard
CS 40272 42 014 St Etienne cedex 2
Services sécurité sanitaire des aliments
En l'absence de candidat titulaire, poste ouvert au recrutement d'un contractuel sur la base de l'article L.332-7 et des articles 2° et 3° de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4200118**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Loire comprend 105 agents sur 7 sites. Le service « Sécurité sanitaire des Aliments» comprend 13 agents techniques,2 agents administratifs,43 inspecteurs dans les 5 abattoirs de boucherie. Ce service est dirigé par 1 chef de service secondé par 2 adjointes.	
Objectifs du poste	Réaliser l'inspection sanitaire dans les domaines : • Établissements agréés viande • Produits végétaux et d'origine végétale, produits végétaux transformés, fruits secs entiers ou transformés, fruits et légumes frais ou transformés • eaux minérales et boissons non alcoolisées • Produits céréaliers, pâtisserie industrielle, • insectes et produits à base d'insectes	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire · Préparer et organiser des contrôles · Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements · Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection · Rédiger des rapports d'inspection, procès-verbaux, réaliser des enregistrements et statistiques · Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément... · Donner des renseignements téléphoniques, conseiller, gérer les plaintes - gestion des TIAC et alertes - En cas de nécessité de service, le titulaire du poste peut être amené à occuper d'autres fonctions ou missions Afin d'assurer l'ensemble de ces missions une formation sera mise en place en 2023 à l'INFOMA. La durée de formation et ses modalités (initiale ou continue)	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service Relations avec l'ensemble des agents du service SSA et avec les agents des services de la DDPP. Relations avec les professionnels et acteurs des différentes filières notamment Chambre d'Agriculture et autres administrations.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires dans les domaines visés Connaissances juridiques générales Maîtrise des outils informatiques (logiciels bureautiques, messagerie, SIGAL, RESYTAL) Permis B	Aptitude au travail en équipe Expérience du contrôle sur site Autonomie, autorité naturelle et responsabilité Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie Capacité à rendre compte d'une inspection et de toute situation de

		contrôle Aptitude
Personnes à contacter	Laurent BAZIN, directeur départemental de la protection des populations de la Loire Tel : 04 77 43 53 01 mail laurent.bazin@loire.gouv.fr Frédéric BONNET, Chef de service SSA mail frederic.bonnet@loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations
Service sécurité sanitaire des aliments
3 Chemin du Fieu - CS 40348 - 430009 LE PUY EN VELAY Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4300057**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service « sécurité sanitaire des aliments » regroupe 1 chef de service, 2 adjoints, 11 inspecteurs (dont 7 en abattoir), 4 vétérinaires officiels en abattoir. Ce service déploie les politiques de sécurité sanitaire des aliments sur le territoire de la Haute-Loire.	
Objectifs du poste	Inspection des établissements agroalimentaires à tous les stades de la production et de la distribution, dans le domaine des denrées alimentaires d'origine non animale. Gestion des alertes, gestion des PSPC	
Description des missions	- Réaliser les inspections (préparation, réalisation, rédaction) - Assurer une veille réglementaire et prend connaissance des ordres de service et de leur revue - Informer les administrés - PSPC : effectuer les prélèvements suivant la programmation - Alertes : mettre en œuvre les mesures nécessaires en cas de gestion d'alertes	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service SSA, contacts avec les usagers, autres administrations, laboratoires d'analyse, professionnels, autres services de la DDETSPP,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtriser la méthodologie du contrôle et de l'inspection Maîtrise des procédures administratives et pénales. Maitrise des outils informatiques	Rédiger (procédures, rapports d'inspection). Savoir rendre compte Intérêt pour le travail en équipe Réactivité
Personnes à contacter	Mme Sylvie BONNET - directrice départementale, Tél 04 71 05 32 30/ mel : sylvie.bonnet@haute-loire.gouv.fr Mme Cécile PATHIAUX - Cheffe de service SSA, Tél : 04.71.05.32.32 / mel : cecile.pathiaux@haute-loire.gouv.fr Pierre TCHOUBAR – référent de proximité Ressources Humaines Tél 04 71 05 33 04 / mél : pierre.tchoubar@haute-loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de la Loire-Atlantique
10, bd Gaston Doumergue – B.P.76315
44263 Nantes Cedex 2

"En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la Fonction Publique (2° de l'article L332-2, article 332-7)"

Inspecteur.trice sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4400084**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent externe équivalent catégorie B		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP : 95 agents – 5 sites. Le poste est situé au siège de la DDPP à Nantes. Le service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) comprend 1 chef de service et 1 adjoint ; 10 inspecteurs au siège ; 1 agent administratif	
Objectifs du poste	Inspecteur en sécurité sanitaire de l'alimentation, responsable du suivi d'une ou plusieurs filières en fonction des besoins du service (quotité de travail 100%)	
Description des missions	Inspection en sécurité Sanitaire des Aliments : 1- Assure une veille réglementaire et prend connaissance des ordres de services et de leur revue, utiles à ses activités, 2 – Réalise les inspections (documentaires et sur site) : • préparation et réalisation des inspections sur site, selon la programmation ou instruction spécifique (ex : alerte), • réalisation, conservation et transmission de prélèvements, • rédaction et signature de rapports d'inspection, • rédaction des projets de courriers avec relevés de décision et actions correctives demandées,	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe, sous l'autorité du chef de service et de son adjoint. Professionnels contrôlés Laboratoires	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances des filières de production souhaitée Bonne maîtrise des outils bureautiques et connaissance des logiciels métier appréciée Permis B obligatoire	Capacités relationnelles Capacités d'adaptation Autonomie et capacité d'initiative Sens de la hiérarchie et capacité à rendre
Personnes à contacter	Monsieur Guillaume CHENUT Directeur départemental Tel : 02.40.08.87 08 Mél : guillaume.chenut@loire-atlantique.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de la Loire-Atlantique
10, bd Gaston Doumergue – B.P.76315
44263 Nantes Cedex 2

"En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la Fonction Publique (2° de l'article L332-2, article 332-7)"

Inspecteur.trice sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4400085**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP : 95 agents – 5 sites. Le poste est situé au siège de la DDPP à Nantes. Le service Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) comprend 1 chef de service et 1 adjoint ; 10 inspecteurs au siège ; 1 agent administratif	
Objectifs du poste	Inspecteur en sécurité sanitaire de l'alimentation, responsable du suivi d'une ou plusieurs filières en fonction des besoins du service (quotité de travail 100%)	
Description des missions	Inspection en sécurité Sanitaire des Aliments : 1- Assure une veille réglementaire et prend connaissance des ordres de services et de leur revue, utiles à ses activités, 2 – Réalise les inspections (documentaires et sur site) : • préparation et réalisation des inspections sur site, selon la programmation ou instruction spécifique (ex : alerte), • réalisation, conservation et transmission de prélèvements, • rédaction et signature de rapports d'inspection, • rédaction des projets de courriers avec relevés de décision et actions correctives demandées,	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe, sous l'autorité du chef de service et de son adjoint. Professionnels contrôlés Laboratoires	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances des filières de production souhaitée Bonne maîtrise des outils bureautiques et connaissance des logiciels métier appréciée Permis B obligatoire	Capacités relationnelles Capacités d'adaptation Autonomie et capacité d'initiative Sens de la hiérarchie et capacité à rendre
Personnes à contacter	Monsieur Guillaume CHENUT Directeur départemental Tel : 02.40.08.87 08 Mél : guillaume.chenut@loire-atlantique.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Loiret
131 faubourg bannier
45000 Orléans
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'art. L332-2 ou art. L332-7).

Inspecteur.trice

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4500050**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Activité du service SSA surveillance de la sécurité sanitaire des aliments dans tous les établissements de la chaîne alimentaire. Composition et effectifs du service : 25 agents dont 12 agents en inspection permanente en abattoir (hors site)	
Objectifs du poste	Inspections des établissements agro-alimentaires, notamment manipulant des denrées végétales	
Description des missions	Sous l'autorité du chef de service ou de son adjoint : • programmer, préparer et réaliser les inspections • réaliser l'instruction et la gestion des demandes d'autorisation administratives des établissements; • rédiger les rapports d'inspection, les procès verbaux, les mesures de police administrative et tout projet de courrier lié à l'activité ; • répondre aux commandes des donneurs d'ordre (DGAL, Préfecture, …) et aux sollicitations des usagers ; • tenir à jour les bases de données ; • gérer les alertes, les non-conformités, les TIAC et les plaintes ; • participer aux plans de surveillance et de contrôle ; • se conformer aux démarches de mise sous assurance qualité du service; • Participer à la suppléance du secrétariat, notamment pour la certification à l'exportation. .	
Champ relationnel du poste	Liaisons hiérarchiques : chef de service et son adjoint Liaisons fonctionnelles : • La DRAAF ; • La préfecture ; • Les autorités judiciaires ; • Les autres services de la DDPP • les partenaires des autres administrations ; • les opérateurs économiques	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	-Avoir des compétences en bureautique. - Avoir des compétences juridiques. - Avoir des connaissances techniques. - Connaître la méthodologie de contrôle. - Connaître l'environnement professionnel.	- Savoir travailler en équipe. - Savoir synthétiser. - Savoir analyser. - Savoir rédiger. - Savoir s'exprimer oralement

Personnes à contacter	Pierre DELGOVE Chef du service 02.38.42.43.05 pierre.delgove@loiret.gouv.fr Anthony LOUIS, Adjoint au chef du service 02.38.42.43.09 anthony.louis@loiret.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Lot-et-Garonne
935 avenue du Dr Jean BRU - 47916 AGEN Cédex 9

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2- L.332-7)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4700039**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP (direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations) de Lot-et-Garonne est structurée autour de 6 services métiers. Le service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation (SQSA) est constitué de 14 agents (2 cadres A+ dont 1 à 40% (vétérinaire officielle (VO) à l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot et certification export)/6 agents dans le service situé à Agen/6 agents à l'abattoir de Villeneuve-sur-Lot dont 2 VO à temps incomplet).	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels, dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments, et de surveillance du marché français.Cette fiche de poste sera amenée à évoluer selon les changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique.	
Description des missions	Réaliser les inspections en établissement relevant de la première mise sur le marché, produisant des produits transformés mixtes (animaux et végétaux) ou destinés à l'alimentation infantile, boissons, additifs et compléments alimentaires. Réaliser le contrôle à la production en filière alimentation animale. Réaliser des prélèvements relatifs aux plans de surveillance et plans de contrôle en alimentations animale et humaine : contaminants chimiques, résidus de pesticides, contamination radioactive, OGM, risques biologiques. Réaliser des prélèvements et des contrôles liés à la sécurité des matériaux destinés au contact des denrées alimentaires. Gérer les alertes produits alimentaires (d'origine animale et végétale) et aliments pour animaux. Valider les certificats d'exportation dans l'application TELECERTEX.	
Champ relationnel du poste	Relations hiérarchiques internes Relations fonctionnelles autres services de la DDETSPP Institutions Opérateurs et professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Compétences organisationnelles Compétences juridiques et techniques en hygiène alimentaire Connaissance de l'environnement institutionnel	savoir communiquer capacités d'adaptation, de rédaction et d'expression savoir travailler en équipe
Personnes à contacter	Mme Carole GAUTHIER, directrice départementale adjointe. Tel : 05.53.98.66.02 ou Courriel : ddetspp-direction@lot-et-garonne.gouv.fr Mme Olivia DUPEYROUX, cheffe du service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation. Tel : 05.53.98.66.90 ou Courriel : olivia.dupeyroux@lot-et-garonne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Maine-et-Loire
Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation
Cité Administrative – 15 bis rue Dupetit Thouars – 49047 ANGERS CEDEX 1

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L.332-2-2° du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4900084**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent externe équivalent catégorie B		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service compte 11 agents (1 chef de service, 9 techniciens et 1 adjoint administratif) avec un objectif à 13 agents compte tenu de la diversification attendue des missions et du renforcement du service. Ce poste s'inscrit dans un futur projet de service, les missions décrites pourront faire l'objet d'adaptation, également en fonction du profil de l'agent retenu	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les professionnels de mesures préventives et/ou correctives dans un objectif de santé publique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Participer à la gestion des alertes Inspection itinérante sur secteur défini Inspection relative à la certification à l'exportation de toutes denrées alimentaires	
Description des missions	Inspection itinérante : - Réaliser les inspections sur site en fruits et légumes, produits sucrés, corps gras, boissons et compléments alim. selon la programmation définie - Rédiger des rapports et proposer des suites appropriées (administratives et pénales). - Instruction des demandes d'autorisations. Réaliser les prélèvements dans le cadre des plans de contrôles et plans de surveillance dans les domaines affectés Gestion des toxi-infections alimentaires et des alertes. Certification à l'exportation : - Suivi de la situation sanitaire et de ses implications selon le pays tiers. En rotation avec les autres inspecteurs du service : réception des demandes, contrôle documentaire et préparation avant signature, enregistrement, archivage Toute autre mission nécessaire au service	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe au sein du service SSA et avec les collègues du service CCRF.Relations avec les autres administrations : agence régionale de santé (ARS), service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports (SDJES), direction départementale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DEETS)Relations avec les administrés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Outils bureautiques classiques Maîtrise des méthodes d''inspection SSA1, Maîtrise outils métiers EXPADON, RESYTAL, SORA appréciéeProcédures juridiques généralesPermis B obligatoire	Rigueur et organisation, réactivité, Capacité à gérer plusieurs tâches en même temps Gestion des relations avec les professionnels, pédagogie Capacité à travailler en équipe

Personnes à contacter	Camille DRONNE, –Chef du Service SV-SSA 02 41 79 68 60 camille.dronne@maine-et-loire.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Maine-et-Loire
Service Vétérinaire de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation
Cité Administrative – 15 bis rue Dupetit Thouars – 49047 ANGERS CEDEX 1

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L.332-2-2° du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4900085**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent externe équivalent catégorie B		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service compte 11 agents (1 chef de service, 9 techniciens et 1 adjoint administratif) avec un objectif à 13 agents compte tenu de la diversification attendue des missions et du renforcement du service. Ce poste s'inscrit dans un futur projet de service, les missions décrites pourront faire l'objet d'adaptation, également en fonction du profil de l'agent retenu	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les professionnels de mesures préventives et/ou correctives dans un objectif de santé publique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Participer à la gestion des alertes Inspection itinérante sur secteur défini Inspection relative à la certification à l'exportation de toutes denrées alimentaires	
Description des missions	Inspection itinérante : - Réaliser les inspections sur site en alimentation animale, produits céréaliers et plats cuisinés selon la programmation définie - Rédiger des rapports et proposer des suites appropriées (administratives et pénales). - Instruction des demandes d'autorisations. Réaliser les prélèvements dans le cadre des plans de contrôles et plans de surveillance dans les domaines affectés Gestion des toxi-infections alimentaires et des alertes. Certification à l'exportation : - Suivi de la situation sanitaire et de ses implications selon le pays tiers. En rotation avec les autres inspecteurs du service : réception des demandes, contrôle documentaire et préparation avant signature, enregistrement, archivage Toute autre mission nécessaire au service	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe au sein du service SSA et avec les collègues du service CCRF. Relations avec les autres administrations : agence régionale de santé (ARS), service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports (SDJES), direction départementale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DEETS) Relations avec les administrés	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Outils bureautiques classiques Maîtrise des méthodes d''inspection SSA1, Maîtrise outils métiers EXPADON, RESYTAL, SORA appréciéeProcédures juridiques généralesPermis B obligatoire	Rigueur et organisation, réactivité, Capacité à gérer plusieurs tâches en même temps Gestion des relations avec les professionnels, pédagogie Capacité à travailler en équipe
Personnes à contacter	Camille DRONNE, –Chef du Service SV-SSA 02 41 79 68 60 camille.dronne@maine-et-loire.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Manche
1304 avenue de Paris – BP 90286 – 50006 SAINT LO

Recrutement fonctionnaires ou contractuels sur la base de l'article L332-2 2° ou L332-7 du code générale de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5000121**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Manche est l'un des premiers départements agricoles et agro alimentaires français, avec notamment le premier cheptel bovin au plan national, mais il compte aussi des secteurs industriels (filières conchylicole, fruits et légumes, pêche et lait) et touristiques très développés. La DDPP de la Manche compte 76 agents répartis dans quatre services. Le service SSA comprend 36 agents. La résidence administrative du poste est à Saint Lô.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire et gestion des alertes dans les domaines suivants : - denrées végétales et d'origine végétale (DVOV), compléments alimentaires, - selon l'organisation définitive qui sera mise en place par le service, l'agent pourra être également amené à intervenir dans des établissements manipulant des denrées animales ou d'origine animale (DAOA). - le cas échéant, attestations pour l'exportation (CERTEX).	
Description des missions	Inspection sanitaire, gestion des alertes dans les établissements de première mise sur le marché dans le domaine des DVOV (dont minoteries, chocolateries, sucreries, biscuiteries, boissons), des compléments alimentaires, et éventuellement des DAOA, ainsi qu'au stade de la distribution et de la commercialisation. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle. Émission des attestations pour l'exportation (CERTEX) à la demande des professionnels.	
Champ relationnel du poste	- sous l'autorité du chef de service SSA - liaison fonctionnelle avec la DRAAF (service régional de l'alimentation), la DGAL, les agents des autres services de la DDPP, les autres DDPP, l'Agence régionale de la santé (ARS), la préfecture, les élus, la police, la gendarmerie, les chambres consulaires, les professionnels des secteurs concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	-S'adapter aux nouvelles situations /aux nouvelles évolutions réglementaires -Qualités relationnelles d'écoute /de propositions -Maîtrise des réglementations spécifiques	- Utiliser les outils technologiques d'accès aux données - Aptitudes rédactionnelles (rapports, procédures) - Réactivité - Travail d'équipe - Savoir rendre compte
Personnes à contacter	Mme Florence LEGRAND, chef du service sécurité sanitaire des aliments / florence.legrand@manche.gouv.fr M. Raphael FAYAZ-POUR, directeur de la DDPP de la Manche-courriel : raphael.fayaz-pour@manche.gouv.fr M. Pol KERMORGANT, directeur adjoint de la DDPP de la Manche / pol.kermorgant@manche.gouv.fr Tél : 02 33 72 60 70	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Manche
1304 avenue de Paris – BP 90286 – 50006 SAINT LO

Recrutement fonctionnaires ou contractuels sur la base de l'article L332-2 2° ou L332-7 du code générale de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5000122**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Manche est l'un des premiers départements agricoles et agro alimentaires français, avec notamment le premier cheptel bovin au plan national, mais il compte aussi des secteurs industriels (filières conchylicole, fruits et légumes, pêche et lait) et touristiques très développés. La DDPP de la Manche compte 76 agents répartis dans quatre services. Le service SSA comprend 36 agents. La résidence administrative du poste est à Saint Lô.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire et gestion des alertes dans les domaines suivants : - denrées végétales et d'origine végétale (DVOV), compléments alimentaires, - selon l'organisation définitive qui sera mise en place par le service, l'agent pourra être également amené à intervenir dans des établissements manipulant des denrées animales ou d'origine animale (DAOA). - le cas échéant, attestations pour l'exportation (CERTEX).	
Description des missions	Inspection sanitaire, gestion des alertes dans les établissements de première mise sur le marché dans le domaine des DVOV (dont minoteries, chocolateries, sucreries, biscuiteries, boissons), des compléments alimentaires, et éventuellement des DAOA, ainsi qu'au stade de la distribution et de la commercialisation. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle. Émission des attestations pour l'exportation (CERTEX) à la demande des professionnels.	
Champ relationnel du poste	- sous l'autorité du chef de service SSA - liaison fonctionnelle avec la DRAAF (service régional de l'alimentation), la DGAL, les agents des autres services de la DDPP, les autres DDPP, l'Agence régionale de la santé (ARS), la préfecture, les élus, la police, la gendarmerie, les chambres consulaires, les professionnels des secteurs concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	-S'adapter aux nouvelles situations /aux nouvelles évolutions réglementaires -Qualités relationnelles d'écoute /de propositions -Maîtrise des réglementations spécifiques	- Utiliser les outils technologiques d'accès aux données - Aptitudes rédactionnelles (rapports, procédures) - Réactivité - Travail d'équipe - Savoir rendre compte
Personnes à contacter	Mme Florence LEGRAND, chef du service sécurité sanitaire des aliments / florence.legrand@manche.gouv.fr M. Raphael FAYAZ-POUR, directeur de la DDPP de la Manche-courriel : raphael.fayaz-pour@manche.gouv.fr M. Pol KERMORGANT, directeur adjoint de la DDPP de la Manche / pol.kermorgant@manche.gouv.fr Tél : 02 33 72 60 70	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Marne
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Cité administrative Tirlet à Châlons en Champagne (51000)

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D5100038**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Marne accueille un peu plus de 100 agents, répartis dans 7 services. Le poste à pourvoir relève du service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation (SQSA), qui comprend 18 agents.	
Objectifs du poste	Sous l'autorité du chef de service SQSA, assurer des missions d'inspection en sécurité sanitaire des aliments.	
Description des missions	Référent pour les 4 départements de l'ancienne région Champagne-Ardenne, dans les filières : - alimentaire végétale (produits dérivés des céréales, biscuits, fruits et légumes transformés, etc.) : 22 établissements au total, dont 11 dans l'Aube et 5 dans la Marne ; - alimentation animale : 13 établissements au total, dont 9 dans la Marne. Dans ces filières, contrôler les entreprises à risques, responsables de la première mise sur le marché. Réaliser les inspections sur site, hors CPMM, selon la programmation définie et dans commerces marnais de détail de fruits et légumes, boulangerie-pâtisserie, biscuits, boissons, fabrication de cacao, chocolat et de confiseries (liste non exhaustive) Rédiger les rapports et proposer les suites appropriées (suites administratives et pénales) Répondre aux demandes d'information des professionnels Réaliser des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle Participer à la gestion des alertes sanitaires Référent alimentation végétale et animale	
Champ relationnel du poste	En interne : hiérarchie, agents du service SQSA, autres services de la DDETSPP En externe : professionnels de l'agroalimentaire, usagers, ARS, DDETSPP 08, DDETSPP 10 et DDETSPP 52	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances réglementaires Connaissance de l'environnement institutionnel et des filières agro alimentaires Connaissance des applications métiers	Qualités relationnelles et d'organisation Capacité d'analyse et de synthèse Sens du service public et des responsabilités Sens du travail en équipe

Personnes à contacter	Philippe RODILHAT, chef du service SQSA tél : 03 51 37 63 63 // courriel : philippe.rodilhat@marne.gouv.fr Danielle SABATIER, directrice adjointe tél : 03 51 37 63 05 // courriel : danielle.sabatier@marne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'Emploi, du Travail , des Solidarités et de la Protection des Populations de la Haute-Marne
Service sécurité sanitaire des aliments
89 rue de la Victoire de la Marne BP 52091 - 52904 Chaumont Cedex 9

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5200023**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Haute-Marne est chargée des politiques territoriales. Elle est composée de trois pôles : Le pôle Inclusion, Insertion et Solidarités, le pôle Travail, Consommation et Entreprises et le pôle Services Vétérinaires . Le pôle Services Vétérinaires est composé de deux services : le service Santé, Protection Animale et Environnement et le service Santé Sécurité de l'Alimentation abrégé en SSA. Au sein du service SSA, 7 agents exercent leurs missions.	
Objectifs du poste	Mise en application des politiques publiques de contrôle de l''État concernant les exploitants du secteur alimentaire du département de la Haute-Marne : programmation, réalisation et suivi des missions d'inspections concernant les domaines techniques attribués à l'agent, notamment ceux responsables de la première mise sur le marché.	
Description des missions	Domaines techniques : - Produits alimentaires (hors produits laitiers et hors secteur de la viande et du poisson) : Biscuiterie, pâtisserie fraîche, confiseries chocolateries, commerces de détail de fruits et légumes, thé café, brasseries, produits céréaliers, huiles et graisses, condiments, remise directe - Suppléance sur d'autres domaines techniques (restauration collective, œufs et ovo produits) - Préparer et réaliser des inspections suivant la programmation - Réaliser le cas échéant les contrôles CPMM - Instruire et mettre à jour les dossiers administratifs - Traiter les plaintes et les demandes d'informations - Mettre en application la réglementation (propositions de décision administratives, rédaction de PV et gestion des suites administratives et pénales) - Veille réglementaire, prise de connaissance des ordres de service et de leur revue - Coordination avec les entités administratives compétentes - Gestion des TIAC et des alertes sanitaires de denrées alimentaires	
Champ relationnel du poste	En lien et sous l'autorité hiérarchique de la cheffe de service et en son absence du directeur de la DDETSPP ou des directeurs adjoints Liaisons fonctionnelles : DGAL, DRAAF, SRAL, DGCCRF, ARS, collectivités locales, entreprises, professionnels, usagers, services de sécurité intérieure (douanes, police, gendarmerie)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances techniques des filières - Connaissance de la réglementation nationale et communautaire relative au domaine d'activité - Connaissances du droit administratif	- Maîtrise des techniques de contrôle et d'enquête - Maîtrise de l'outil informatique - Capacités de rédaction (rapports d'inspection et procédures) - Travail en équipe

	et des procédures juridiques générales	
Personnes à contacter	Eléonore COLLINEAU – Cheffe du service SSA Tel : 03.52.09.56.27 – courriel : eleonore.collineau@haute-marne.gouv.fr Lettre de motivation et CV à transmettre à l'adresse suivante : ddetspp-direction@haute-marne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Mayenne
Cité Administrative
Rue Mac Donald
53000 LAVAL

"En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la Fonction Publique (2° de l'article L332-2, article 332-7) "

Chargé.e d'inspection sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5300112**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Mayenne compte 150 agents. Le poste est situé au siège de la DDETSPP à Laval et est affecté au service Qualité et Sécurité sanitaire des aliments.	
Objectifs du poste	Prise en charge filières: • Fruits et Légumes (connaissance des établissements, gestion des alertes, prélèvements plan de surveillance et de contrôle(PSPC)). • Farine /Boulangerie/Biscuiterie • de production de compléments alimentaires, produits diététiques. Réalisation des prélèvements dans les établissements produisant des aliments destinés à l'alimentation animale -3 établissements. Le périmètre des missions est susceptible d'évoluer selon les besoins et l'organisation du service.	
Description des missions	Inspections des établissements contrôle de première mise sur le marché Réalisations de prélèvements dans le cadre des PSPC (alimentation animale, fruits et légumes…) Gestion des alertes relatives à ces différentes filières Gestion des CERTEX (certificats export) pour les établissements concernés.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité de la direction, du chef de service Qualité et Sécurité de l'Alimentation Relations avec : - les autres agents de la DDETSPP, notamment le service CCRF - les exploitants des différents établissements concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires sur les process agroalimentaires. Connaissance des outils bureautiques et métier (Open office, RESYTAL, SORA…)	Autonomie et esprit d'initiative Aptitude au travail en équipe Rigueur Capacité : - d'organisation - de communication, qualités relationnelles - rédactionnelle - à rendre compte Adaptabilité : nouvelles situations, évolutions réglementaires

Personnes à contacter	Mme Agnès HURSAULT, directrice adjointe de la DDETSPP Tel. 02 43 67 27 30– agnes.hursault@mayenne.gouv.fr Mme Isabelle SCIMIA, chef du service Qualité et Sécurité Sanitaire de l'Alimentation Tel. 02 43 49 55 71– isabelle.scimia@mayenne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Meurthe-et-Moselle
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Cité administrative - 45 rue Sainte Catherine - CS 84303 -54043 NANCY CEDEX

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D5400025**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Meurthe-et-Moselle comprend 36 agents répartis dans 3 services opérationnels (CCRF, SQSA et SPAE), dont 18 agents relèvent du ministère de l''agriculture. Le service sécurité et qualité sanitaires de l''alimentation compte 9 agents dont le chef de service. L''activité agricole est principalement tournée vers la polyculture élevage et les activités agroalimentaires sont principalement de dimension locale avec la présence d''une trentaine de PME (fromageries et produits carnés).	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments.	
Description des missions	- Réaliser les inspections programmées et dans le cadre de plaintes dans les secteurs suivants : responsables de la première mise sur le marché de denrées alimentaires et remise directe, et gérer les suites administratives et pénales. - Réaliser, pour le compte des départements de l'ex-région Lorraine et du Bas-Rhin (1 établissement concerné), les contrôles des responsables de la première mise sur le marché dans les secteurs de l'alimentation animale et la transformation végétale. - Instruire les demandes d'autorisations. - Gérer les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et les alertes sanitaires. - Réaliser les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle.	
Champ relationnel du poste	En interne : agents du service SQSA, services CCRF et SPAE. En externe : professionnels, usagers, chambres consulaires, ARS, ville de Nancy, etc.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires des domaines concernés Méthodologie du contrôle Connaissances des systèmes d'information de l''alimentation	Capacités rédactionnelles Qualités relationnelles Rigueur et sens de l''organisation Autonomie et esprit d''initiative Sens de la pédagogie
Personnes à contacter	Monsieur Jean-Noël BREGERAS, chef de service Madame Florence FERRAND, directrice départementale Monsieur Belkacem ROUINA, directeur départemental adjoint Tel: 03 57 29 16 20 // courriel : ddpp-directeur@meurthe-et-moselle.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de la Meuse
Service Sécurité sanitaire de l'alimentation – concurrence, consommation et répression des fraudes
11 rue Jeanne d'Arc - CS 50612 - 55013 Bar-le-Duc cedex

Ouvert aux contractuels sur le fondement de l'alinéa 2° de l'article L332-2 du Code Général de la Fonction Publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5500040**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service Sécurité Sanitaire de l' Alimentation –- Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes est composé de 14 agents,(9 agents DGAL et 5 agents DGCCRF) dont 9 sont en poste au siège de la DDETSPP à Bar-le-Duc, les 5 autres étant affectés à l'abattoir de Belleville-sur-Meuse, situé à proximité de la ville de Verdun et qui traite essentiellement des bovins. (10 000 tonnes/an). L'agent sera affecté au siège de la DDETSPP à Bar-le-duc.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des aliments.	
Description des missions	Préparation des contrôles en intégrant une analyse des risques, en tenant compte des signalements et des plaintes. Réalisation des contrôles au regard des réglementations applicables (communautaires et nationales). Rédaction des suites des contrôles : suites contentieuses pénales (procès-verbaux) et suites administratives : mesures de police. Inspection en remise directe : restauration commerciale, grandes surfaces de vente, commerces artisanaux, commerces sur marchés. Participation aux PSPC Plan de surveillance et plan de contrôle. Participation au suivi des alertes (rappels) et des TIAC Toxi Infection Alimentaire Collective. CPMM Contrôle de la Première Mise sur le Marché : biscuiterie (madeleines et pâtisseries moelleuses), confiserie (dragées), salades prêtes à l'emploi, production de concombres. Hors CPMM : contrôle de la production de denrées végétales transformées : bières et autres boissons alcoolisées (sauf vins), jus de fruits et légumes, sirops, farines, confitures.	
Champ relationnel du poste	En interne : hiérarchie, agents du service SSA-CCRF, autres services de la DDETSPP En externe : professionnels de l'agroalimentaire, usagers, ARS…	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	- Connaissance de la réglementation dans les domaines visés par la présente fiche de poste - Maîtrise des techniques de contrôle et d'enquête (en fonction du domaine d'activité) - Maîtrise des outils de l'inspection (grilles d'inspection, Resytal)	- Aptitude à travailler en équipe - Rigueur et méthode - Capacités rédactionnelles
Personnes à contacter	M. Marc JANIN, chef du service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation – Concurrence, Consommation et Répression des fraudes. Tél. : 03 29 77 42 39 - Courriel : marc.janin@meuse.gouv.fr Mme Corinne BIBAUT, Directrice départementale ou Olivier PATERNOSTER , Directeur adjoint. Tél : 03 29 77 42 00 - Courriel : ddetspp-directeur@meuse.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Morbihan
32 Bd de la Résistance - 5019 VANNES CEDEX
Service Sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2-2° et article L332-7)
Inspecteur.trice en filière végétale

N° de publication : **Référence du poste : A6D5600169** **Catégorie : B**	
Corps	**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire	2
Poste V (Vacant)	
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Vannes, 142 agents, recrute 1 inspecteur chargé du contrôle sanitaire de la filière végétale au service Sécurité Sanitaire des Aliments (66 agents: 4 cadres, 6 vétérinaires officiels, 43 inspecteurs en abattoirs et 13 inspecteurs itinérants). L'industrie agro-alimentaire du département est dense et diversifiée. (près de 900 entreprises agréées), L'inspecteur sera placé sous l'autorité du chef de service SSA, en interaction avec les autres cadres SSA et CCRF.
Objectifs du poste	L'inspection de la filière végétale comprend: les entreprises de transformation de légumes, fruits et boissons, céréales (meunerie, pain, pâtisserie, biscuiterie) et de cacao., le tout représentant une 40aine d'établissements de taille industrielle. Les contrôles visent à vérifier l'application de la réglementation, la pertinence des mesures préventives et correctives du professionnel afin d'assurer la santé publique en matière d'hygiène et de sécurité des aliments.
Description des missions	- en appui aux 2 CS SSA et CCRF, dimensionner la cellule d'inspection sanitaire végétale - assurer une veille réglementaire sur la filière, notamment sur résidus de pesticides, contaminants, microbiologie et allergènes - préparer les contrôles: participation à l'analyse des risques, planification - mettre en œuvre les techniques d'inspection concernant l'hygiène des établissements, des process, la maîtrise de la sécurité alimentaire, au travers du plan de maîtrise sanitaire dont les plans HACCP, incluant les risques chimiques - rédiger des rapports d'inspection, des PV et les enregistrer sur les bases métier - proposer les suites adaptées en cas de non-conformités - participer à la gestion des alertes sanitaires: collecte et synthèse des éléments de terrain, analyse de pertinence des actions du professionnel, contrôle et action sur site en cas de besoin. - contrôle documentaire et terrain des demandes de certificats exports - réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC
Champ relationnel du poste	EN INTERNE: Collaboration étroite avec la cheffe de service, les cadres SSA et CCRF Échanges internes réguliers avec la cellule des alertes, le responsable des PSPC, les correspondants export, la DGAL (MUS mission des urgences sanitaires), les services SPA (santé et Protection animale) et environnement de la DDPP.

	EN EXTERNE: professionnels de la filière, laboratoires d'analyse,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances scientifiques (produits, process, hygiène alimentaire) et réglementaires dans le domaine de l'analyse des risques (PMS) Connaissance en droit pénal et droit administratif	maîtriser la méthodolgie de contrôle savoir traiter les priorités et faire preuve de réactivité savoir rendre compte savoir se positionner vis à vis des professionnels rigueur, réserve Sens de la pédagogie et du collectif
Personnes à contacter	Anne Flore MOUGENOT, cheffe de service sécurité sanitaire des aliments Tel : 02 97 63 29 45 mail : anne-flore.mougenot@morbihan.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Morbihan
32 Bd de la Résistance - 5019 VANNES CEDEX
Service Santé et Protection Animales

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2-2° et article L332-7)

Inspecteur.trice en alimentation animale

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5600170**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Vannes, 142 agents, recrute 1 inspecteur chargé de: - l'alimentation animale au sein du service SPA, environ 260 établissements enregistrés - des compléments alimentaires et additifs destinés à la consommation humaine: 15 établissements identifiés L'inspecteur sera placé sous l'autorité du chef de service (CS) SPA, en interaction avec les chefs de service SSA et CCRF.	
Objectifs du poste	Les contrôles en alimentation animale s'effectuent dans les établissements enregistrés (non agréés), producteurs et importateurs et visent à vérifier l'application de la réglementation, la pertinence des mesures préventives et correctives du professionnel pour éviter toute contamination des produits. Les contrôles des fabricants et distributeurs de compléments alimentaires (alim humaine) visent à vérifier que les produits mis sur le marché sont conformes aux règles de sécurité alimentaire.	
Description des missions	En appui au CS SPA, dimensionner et organiser la cellule d'inspection - assurer une veille réglementaire sur les 2 filières réglementation sur résidus de pesticides, contaminants, microbiologie; - préparer les contrôles: participer à l'analyse des risques, planifier, organiser les contrôles; - mettre en œuvre les techniques d'inspection permettant de vérifier l'hygiène des établissements, des process, la maîtrise de la sécurité alimentaire, au travers du plan de maîtrise sanitaire dont les plans HACCP, incluant les risques chimiques; - rédiger les rapports d'inspection, PV et les enregistrer sur les bases métier - proposer les suites adaptées en cas de non-conformités - participer à la gestion des alertes sanitaires: collecte et synthèse des éléments de terrain, analyse de pertinence des actions du professionnel, contrôle et action sur site en cas de besoin. - réaliser des contrôles en lien avec les certificats exports - réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC	
Champ relationnel du poste	EN INTERNE: Collaboration étroite avec la cheffe de service, les cadres SSA et CCRF Échanges internes réguliers avec la cellule des alertes, le responsable des PSPC, les correspondants export, la DGAL (MUS mission des urgences sanitaires), les services SSA et environnement de la DDPP EN EXTERNE: Professionnels de la filière, laboratoires d'analyse,	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Connaissances scientifiques (produits, process, hygiène alimentaire) et réglementaires dans le domaine de l'analyse des risques (PMS) Connaissance en droit pénal	Maîtriser la méthodolgie de contrôle Savoir traiter les priorités et faire preuve de réactivité Savoir rendre compte Savoir se positionner vis à vis des professionnels rigueur, réserve Sens de la pédagogie et du collectif
Personnes à contacter	Isabelle SOMERVILLE, cheffe de service Santé et Protection animale Tel : 02 56 63 70 23 mail : isabelle.somerville@morbihan.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Moselle
Service sécurité des produits et des services
4, rue des remparts - CS 40443 - 57008 METZ CEDEX 01

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D5700059**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Moselle compte 68 agents répartis au sein de 4 services. Le service de la sécurité des produits et des services est composé de 17 agents, dont 6 sont chargés de sécurité sanitaire des aliments. 3 techniciens assurent les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires et des commerces de détail, ainsi que la gestion des alertes et des TIAC.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application des mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Secteurs concernés : - viennoiseries / tarteries surgelées - produits de meunerie et de panification (moulains, prémix, pâtes...) - transformation des végétaux - brasseries	
Description des missions	Référent technique secteur transformation végétale - préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles - réaliser des contrôles : contrôles documentaires -notamment du plan de maîtrise des risques sanitaires- et physiques des établissements - mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les auto-contrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - rédiger des rapports d'inspection, des procès-verbaux, réaliser des enregistrements et statistiques - instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément... - gérer des alertes, y compris sur d'autres secteurs d'activité - traiter les signalements de TIAC - réaliser des prélèvements - microbiologiques et autres contaminants en cas de non-délégation - établir des certificats à l'export.	
Champ relationnel du poste	- agents de la DDPP - professionnels, exploitants, fédérations, chambre d'Agriculture - DGAl, MUS, ARS	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé - maîtriser la méthodologie de contrôle et d'inspection - savoir s'informer et utiliser les applications métier - connaissance des produits, de l'hygiène alimentaire et des process	- être réactif, notamment en cas de gestion de crise(poser un diagnostic rapide et précis) - être adaptable et autonome - rédiger divers types de documents - avoir le sens des responsabilités

	de fabrication - connaissance de la réglementation agroalimentaire	- savoir communiquer, se positionner - être pédagogue
Personnes à contacter	Madame Peggy Rasquin, directrice de la protection des populations de la Moselle (tel. : 03 87 39 75 41 - mail : peggy.rasquin@moselle.gouv.fr) Madame Isabelle Bienaimé, cheffe du service Sécurité des produits et des services (tel. : 03 87 39 75 01 - mail : isabelle.bienaime@moselle.gouv.fr)	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Moselle
Service sécurité des produits et des services
4, rue des remparts - CS 40443 - 57008 METZ CEDEX 01

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5700060**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Moselle compte 68 agents répartis au sein de 4 services. Le service de la sécurité des produits et des services est composé de 17 agents, dont 6 sont chargés de sécurité sanitaire des aliments. 3 techniciens assurent les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires et des commerces de détail, ainsi que la gestion des alertes et des TIAC.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application des mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Secteurs concernés : - produits sucrés (sucre, chocolat, confiture) - produits de boulangerie (brioches, biscuits...) - boissons alcoolisées hors brasserie - boissons sans alcool - additifs - huiles	
Description des missions	- préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles - réaliser des contrôles : contrôles documentaires -notamment du plan de maîtrise des risques sanitaires- et physiques des établissements - mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les auto-contrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - rédiger des rapports d'inspection, des procès-verbaux, réaliser des enregistrements et statistiques - instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément... - gérer des alertes, y compris sur d'autres secteurs d'activité - traiter les signalements de TIAC - réaliser des prélèvements -microbiologiques et autres contaminants- en cas de non-délégation - établir des certificats à l'export.	
Champ relationnel du poste	- agents de la DDPP - professionnels, exploitants, fédérations, chambre d'Agriculture - DGAl, MUS, ARS	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- maîtriser la méthodologie de contrôle et d'inspection - savoir s'informer et utiliser les applications métier - connaissance des produits, de l'hygiène alimentaire et des process	- être réactif, notamment en cas de gestion de crise(poser un diagnostic rapide et précis) - être adaptable et autonome - rédiger divers types de documents - avoir le sens des responsabilités

	de fabrication - connaissance de la réglementation agroalimentaire	- savoir communiquer, se positionner - être pédagogue
Personnes à contacter	Madame Peggy Rasquin, directrice de la protection des populations de la Moselle (tel. : 03 87 39 75 41 - mail : peggy.rasquin@moselle.gouv.fr) Madame Isabelle Bienaimé, cheffe du service Sécurité des produits et des services (tel. : 03 87 39 75 01 - mail : isabelle.bienaime@moselle.gouv.fr)	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du Travail, des Solidarités et
De la Protection des Populations de la Nièvre
Service Sécurité et Qualité des Aliments (SSQA)
1 Rue du Ravelin – 58000 N
Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A**		**Référence du poste : A6D5800037**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Inspecteur de santé publique vétérinaire		4.1
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations regroupe 74 agents permanents 2 sites et 2 abattoirs de boucherie. Le service sécurité sanitaire et qualité des aliments (SSQA) est composé de 11 agents	
Objectifs du poste	Garantir la sécurité sanitaire des aliments	
Description des missions	• Responsable coordination des contrôles inter-services • Responsable conduite et suivi de la démarche en lien avec la Responsable Assurance Qualité • Chargé de la mise en place de la délégation d'inspection • Inspection secteur D.V.O.V (denrées végétales ou d'origine végétale) • Inspection secteur lait et produits laitiers • Inspection secteur poissons et produits de la mer • Inspection DAOA (denrées animales ou d'origine animale) en coordination avec agents du service • Inspection secteur : Nutrition spécialisée, complément alimentaire, améliorations… • Suivi des alerte et retraits/rappels	
Champ relationnel du poste	Dépendances hiérarchiques : Chef de service SSQA Relations fonctionnelles internes : Agents du services SSQA Relations externes : Autres DDI, ARS, préfecture,force de l'ordre, DGAL, laboratoires, professionnels du monde agricole, communes, chambres des métiers, …	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé • Connaissances réglementaires du secteur SSA • Connaissances juridiques de base (procédure administrative, procédure pénale) • Connaissances en hygiène alimentaire)	• Rigueur dans l'organisation et la rédaction • Maîtrise des outils informatiques (pack office) une connaissance de logiciels métier est un plus (SIGAL, RESYTAL…) et autres applications métiers • Aptitude à travailler en équipe
Personnes à contacter	Géraldine CHARLAT SPONY Directrice départementale adjointe Tel : 03.58.07.20.60 Mail : geraldine.charlat-spony@nievre.gouv.fr Lassissi Marius TIDJANI Tel : 03.58.07.20.40 Mail : lassissi.marius-tidjani@nievre.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord
95 boulevard Carnot
59000 LILLE

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7 du CGFP)
Chef.fe d'unité et chargé.e d'inspection

N° de publication : **Référence du poste : A6D5900104** **Catégorie : A1**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service sécurité sanitaire des aliments comprend environ 60 agents répartis en 3 pôles (« abattoirs » et 2 pôles dont le périmètre sera déterminé avec le transfert SSA). Le service intervient à tous les stades de la sécurité alimentaire des denrées et des établissements (transformation, importation, remise au consommateur) et dans des domaines spécifiques (contaminants alimentaires, résidus phytosanitaires, additifs, auxiliaires technologiques, arômes, compléments alimentaires, OGM,...)	
Objectifs du poste	Sous l'autorité du chef de service, animation et encadrement techniques d'une partie des agents du site de Lille au sein du service « sécurité sanitaire des aliments », répartition des domaines techniques du service entre deux cadres (chacun une douzaine d'agents). En complément, rôle d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments dans des domaines spécifiques d'inspection, en fonction des besoins du service et du profil du candidat.	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Visa des rapports d'inspection, voire des instructions de demandes d'agrément, des projets de courriers décisionnels, des suites administratives et pénales données aux inspections, par les agents sous son autorité. Contribution à la répartition, au suivi et au pilotage de l'activité des agents du pôle. Contribution au développement et maintien des compétences. Le cas échéant pilotage et supervision des alertes dans ses secteurs. Réaliser les inspections dans le(s) domaine(s) techniques qui lui sont propres. Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Participation au CODIR de la DDPP. Représenter le service lors de réunions techniques.	
Champ relationnel du poste	Chef de service Autres chefs de pôle, équipe du service Direction de la DDPP Autres administrations au niveau départemental, central ou régional. Collectivités territoriales	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Réglementation des domaines techniques Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Méthodes d'inspection Connaissances juridiques pénale et administrative Politique des suites ministérielles Outils informatiques (RESYTA et SORA)	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Animation et coordination technique Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Réactivité Adaptabilité Être force de proposition Discrétion

Personnes à contacter	Mme PECQUERY Magali – directrice : magali.pecquery@nord.gouv.fr Mme MAINGUET Catherine – directrice adjointe : catherine.mainguet@nord.gouv.fr Tel secrétariat : 03 28 07 22 66

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord
95 boulevard Carnot
59000 LILLE

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D5900105**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDPP, le service sécurité sanitaire des aliments est composé de 3 pôles (« abattoirs » et 2 pôles avec un périmètre à déterminer avec le transfert SSA - 60 agents). Le service intervient à tous les stades de la sécurité alimentaire des denrées et des établissements (transformation, importation, remise au consommateur) et dans des domaines spécifiques (contaminants alimentaires, résidus phytosanitaires, additifs, auxiliaires technologiques, arômes, compléments alimentaires, OGM,...)	
Objectifs du poste	Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments, hors abattoir. L'agent assure des missions d'inspection sanitaire notamment : - en remise directe - en restauration collective, dont cuisines centrales agréées - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir, notamment selon le profil). Des remplacements ponctuels en abattoir pourront être effectués, sur la base du volontariat et des compétences de l'agent.	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités selon la programmation. Réalisation d'inspections documentaires. Contribuer au traitement des alertes alimentaires dans ses domaines. Rédiger et signer les rapports d'inspection. Proposer et rédiger les projets de courriers décisionnels, Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales. Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données (RESYTAL) pour ce secteur d'activités. Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques.	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle. Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation du domaine technique Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques administrative et pénale et de la politique des suites ministérielles	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	Mme PECQUERY Magali – directrice : magali.pecquery@nord.gouv.fr Mme MAINGUET Catherine – directrice adjointe : catherine.mainguet@nord.gouv.fr Tel secrétariat : 03 28 07 22 66

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord
95 boulevard Carnot
59000 LILLE

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D5900106**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDPP, le service sécurité sanitaire des aliments est composé de 3 pôles (« abattoirs » et 2 pôles avec un périmètre à déterminer avec le transfert SSA - 60 agents). Le service intervient à tous les stades de la sécurité alimentaire des denrées et des établissements (transformation, importation, remise au consommateur) et dans des domaines spécifiques (contaminants alimentaires, résidus phytosanitaires, additifs, auxiliaires technologiques, arômes, compléments alimentaires, OGM,...)	
Objectifs du poste	Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments, hors abattoir. L'agent assure des missions d'inspection sanitaire notamment : - en remise directe - en restauration collective, dont cuisines centrales agréées - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir, notamment selon le profil). Des remplacements ponctuels en abattoir pourront être effectués, sur la base du volontariat et des compétences de l'agent.	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités selon la programmation. Réalisation d'inspections documentaires. Contribuer au traitement des alertes alimentaires dans ses domaines. Rédiger et signer les rapports d'inspection. Proposer et rédiger les projets de courriers décisionnels, Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales. Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données (RESYTAL) pour ce secteur d'activités. Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques.	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle. Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation du domaine technique Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques administrative et pénale et de la politique des suites ministérielle	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	Mme PECQUERY Magali – directrice : magali.pecquery@nord.gouv.fr Mme MAINGUET Catherine – directrice adjointe : catherine.mainguet@nord.gouv.fr Tel secrétariat : 03 28 07 22 66

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord
95 boulevard Carnot
59000 LILLE

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D5900107**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDPP, le service sécurité sanitaire des aliments est composé de 3 pôles (« abattoirs » et 2 pôles avec un périmètre à déterminer avec le transfert SSA - 60 agents). Le service intervient à tous les stades de la sécurité alimentaire des denrées et des établissements (transformation, importation, remise au consommateur) et dans des domaines spécifiques (contaminants alimentaires, résidus phytosanitaires, additifs, auxiliaires technologiques, arômes, compléments alimentaires, OGM,...)	
Objectifs du poste	Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments, hors abattoir. L'agent assure des missions d'inspection sanitaire notamment : - en remise directe - en restauration collective, dont cuisines centrales agréées - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir, notamment selon le profil). Des remplacements ponctuels en abattoir pourront être effectués, sur la base du volontariat et des compétences de l'agent.	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités selon la programmation. Réalisation d'inspections documentaires. Contribuer au traitement des alertes alimentaires dans ses domaines. Rédiger et signer les rapports d'inspection. Proposer et rédiger les projets de courriers décisionnels, Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales. Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données (RESYTAL) pour ce secteur d'activités. Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques.	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle. Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation du domaine technique Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques administrative et pénale et de la politique des suites ministérielles	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	Mme PECQUERY Magali – directrice : magali.pecquery@nord.gouv.fr Mme MAINGUET Catherine – directrice adjointe : catherine.mainguet@nord.gouv.fr Tel secrétariat : 03 28 07 22 66

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de l'Oise
Service Sécurité et Loyauté des Produits Alimentaires
Avenue de l'Europe – BP 70634 – 60006 BEAUVAIS Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6000046**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de l'Oise est composée d'une quarantaine d'agents répartis en 3 services. Le service SLPA dispose de 19 agents, dont 8 agents à l'abattoir de Formerie. Le service SLPA est un service mixte DGAL/CCRF.	
Objectifs du poste	Assurer les inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments,la réalisation de prélèvements, la prise en charge d'alertes sanitaires ou toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Participation à la suppléance de la certification export.	
Description des missions	Inspecter les établissements alimentaires selon secteurs d'activités et/ou zone géographique, réaliser les PSPC, Rédiger les rapports d'inspection, proposer et rédiger les suites administratives et pénales appropriées, Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements du secteur défini au préalable, Mettre à jour la base de données (RESYTAL) pour ce secteur d'activité, Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations, Gérer les alertes et les TIAC, Suppléance en certification export.	
Champ relationnel du poste	Liens hiérarchiques : le chef de service SLPA. Autres relations : Autres services de la DDPP, DGAL, Professionnels et leurs fédérations (restaurateurs, bouchers,…), les services membres du CODAF (forces de l'ordre, URSSAF,…), la DDETS, l'ARS, la CCI et CMA…	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementation du domaine technique, Méthodes d'inspection, Juridique : administrative et pénale, Maîtrise de la bureautique, Maîtrise de RESYTAL.	Rigueur, Travail en équipe, Qualités relationnelles, Esprit d'analyse et de synthèse, Adaptabilité.
Personnes à contacter	Guillaume VAN DER VOORDE Chef du service SLPA Tel : 03 44 06 22 01 Email : guillaume.van-der-voorde@oise.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités, et de la protection des populations de l'Orne
DDETSPP 61
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2-2°, article L.332-7)
Inspecteur.trice sanitaire

N° de publication : **Catégorie : A**		**Référence du poste : A6D6100079**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations (DDETSPP) de l'Orne garantit la bonne exécution des missions en matière de santé et protection animales, de sécurité sanitaire et des aliments et de protection des consommateurs. Elle met en œuvre les politiques publiques en matière d'emploi, d'insertion sociale et professionnelle et de travail. Elle porte les actions en faveur des personnes vulnérables.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire et gestion des alertes dans les domaines suivants : - denrées végétales et d'origine végétale (DVOV), compléments alimentaires, - alimentation animale, Attestations pour l'exportation (CERTEX).	
Description des missions	Inspection sanitaire, gestion des alertes : - dans les établissements de première mise sur le marché dans le domaine des compléments alimentaires et des DVOV (dont minoteries, chocolateries, sucreries, biscuiteries, boissons). Les prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle et les contrôles en établissements de remise directe seront réalisés si ceux-ci ne sont pas délégués, - dans le domaine de l'alimentation animale, Emission des attestations pour l'exportation (CERTEX) à la demande des professionnels. Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	- sous l'autorité du chef de service SSA - liaison fonctionnelle avec la DRAAF (service régional de l'alimentation), la DGAL, les agents des autres services de la DDETSPP, les autres D(ETS)PP, l'Agence régionale de la santé (ARS), la préfecture, les élus, la police, la gendarmerie, les chambres consulaires, les professionnels des secteurs concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé -S'adapter aux nouvelles situations /aux nouvelles évolutions réglementaires -Qualités relationnelles d'écoute /de propositions -Maîtrise des réglementations spécifiques	- Utiliser les outils technologiques d'accès aux données - Aptitudes rédactionnelles (rapports, procédures)
Personnes à contacter	Chef de service : Valentin RENAULT 02 33 32 42 63 valentin.renault@orne.gouv.fr Directrice adjointe : Karine PROUX 02 33 32 42 53 / karine.proux@orne.gouv.fr Directeur : Thierry BERGERON 02 33 32 42 52 / thierry.bergeron@orne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas de Calais
Service Qualité et sécurité des denrées alimentaires
BP 40019 rue Ferdinand Buisson - 62022 Arras Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e de mission en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**	**Référence du poste : A6D6200100**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Pas de Calais compte 110 agents, répartis sur 2 sites et 5 abattoirs. Le service qualité et sécurité des denrées alimentaires (QSDA) est un service technique de la DDPP, regroupant des missions du domaine de la sécurité sanitaire des aliments, y compris les abattoirs. Le service intervient à tous les stades, de la production, la transformation, l'importation, l'exportation, remise au consommateur, sécurité alimentaire des denrées, et dans des domaines spécifiques.	
Objectifs du poste	Assurer des missions d'inspection sanitaire notamment : - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir), - en remise directe Compétences reconnues pour un secteur en particulier : alimentation animale , filière végétale ou produits de la pêche permettant d'être en capacité d'animer un réseau au niveau régional Une affectation à Boulogne sur Mer possible en fonction profil du candidat et des besoins qui seront identifiés dans le cadre de la restructuration du service	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités et par zones géographiques, selon la programmation Rédiger, émettre et signer les rapports d'inspection Rédiger les projets de courriers décisionnels Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales Réalisation d'inspections documentaires Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données pour ce secteur d'activités Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques Animer un réseau Être en capacité de former d'autres agents Être force de propositions pour le niveau régional ou central	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle, notamment ARS, Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, DDETS Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissance de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

	Connaissances juridiques : administrative et pénale Maîtrise de SORA	
Personnes à contacter	M. Redouane OUAHRANI – directeur : redouane.ouahrani@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 21 26 25 Mme Florence BOUTON – directrice adjointe : florence.bouton@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 60 36 20	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas de Calais
Service Qualité et sécurité des denrées alimentaires
BP 40019 rue Ferdinand Buisson - 62022 Arras Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6200101**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Pas de Calais compte 110 agents, répartis sur 2 sites et 5 abattoirs. Le service qualité et sécurité des denrées alimentaires (QSDA) est un service technique de la DDPP, regroupant des missions du domaine de la sécurité sanitaire des aliments, y compris les abattoirs. Le service intervient à tous les stades, de la production, la transformation, l'importation, l'exportation, remise au consommateur, sécurité alimentaire des denrées, et dans des domaines spécifiques.	
Objectifs du poste	Assurer des missions d'inspection sanitaire notamment : - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir, compétences ou forte appétence pour le secteur de l'alimentation animale ou en filière végétale est un plus) - en remise directe Une affectation à Boulogne sur Mer peut être envisagée en fonction profil du candidat et des besoins qui seront identifiés dans le cadre de la restructuration du service	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités et par zones géographiques, selon la programmation Rédiger, émettre et signer les rapports d'inspection Rédiger les projets de courriers décisionnels Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales Réalisation d'inspections documentaires Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données pour ce secteur d'activités Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle, notamment ARS, Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, DDETS Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation sécurité sanitaire des aliments Techniques d'analyse des dangers et évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques, administrative et pénale Maîtrise de SORA RESYTAL	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	M. Redouane OUAHRANI – directeur : redouane.ouahrani@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 21 26 25 Mme Florence BOUTON – directrice adjointe : florence.bouton@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 60 36 20

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas de Calais
Service Qualité et sécurité des denrées alimentaires
BP 40019 rue Ferdinand Buisson - 62022 Arras Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-7)
Chargé.e d'inspection en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6200102**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Pas de Calais compte 110 agents, répartis sur 2 sites et 5 abattoirs. Le service qualité et sécurité des denrées alimentaires (QSDA) est un service technique de la DDPP, regroupant des missions du domaine de la sécurité sanitaire des aliments, y compris les abattoirs. Le service intervient à tous les stades, de la production, la transformation, l'importation, l'exportation, remise au consommateur, sécurité alimentaire des denrées, et dans des domaines spécifiques.	
Objectifs du poste	Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments Assurer des missions d'inspection sanitaire notamment : - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir, compétences ou forte appétence pour le secteur de l'alimentation animale ou en filière végétale est un plus) - en remise directe Une affectation à Boulogne sur Mer peut être envisagée en fonction profil du candidat et des besoins qui seront identifiés dans le cadre de la restructuration du service	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités et par zones géographiques, selon la programmation Rédiger, émettre et signer les rapports d'inspection Rédiger les projets de courriers décisionnels Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales Réalisation d'inspections documentaires Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour la base de données pour ce secteur d'activités Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle, notamment ARS, Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, DDETS Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments Techniques d'analyse des dangers et évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques : administrative et pénale Maîtrise de resytal et sora	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité

Personnes à contacter	M. Redouane OUAHRANI – directeur : redouane.ouahrani@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 21 26 25 Mme Florence BOUTON – directrice adjointe : florence.bouton@pas-de-calais.gouv.fr tél 03 21 60 36 20

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Puy-de-Dôme
Site de Marmilhat- 20 rue Aimé Rudel - BP120 – 63.370 LEMPDES.
Service vétérinaire - Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SVSQSA)

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D6300052**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Puy-de-Dôme, compte 82 agents, regroupés sur 3 sites principaux et 5 services. C'est au sein du Service vétérinaire - Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SVSQSA), comptant 21 agents et basé à Lempdes (à côté de Clermont-Ferrand), qu'un poste est ouvert. Le département est attractif (dynamique, accessible, entreprises de pointe), héberge 663.000 habitants et compte des industries alimentaires de pointe (Volvic, Rozana, Nutreov, Thea Pharma,…).	
Objectifs du poste	Mise en œuvre des politiques publiques et des priorités locales dans le Puy-de-Dôme, dans le cadre de la mise en place de la police sanitaire unique. S'intégrer dans l'équipe d'inspecteurs itinérants composée de 11 agents, dont 3 sont positionnés en abattoir.	
Description des missions	Inspections de terrain, gestion des crises, des alertes et des signalements dans les filières suivantes : - Huile, corps gras, margarine ; - Eaux embouteillées, boissons sans alcool, café, thé ; - Boissons alcoolisées ; - Aliments infantiles ; - Aliments autorisés ou déclarés : compléments alimentaires, nouveaux aliments, améliorants, additifs, produits diététiques… Suivi de la veille réglementaire et technique dans les secteurs d'activité. Préparation, organisation et réalisation les contrôles programmés ou impromptus. Rédaction des rapports d'inspection, des courriers et le cas échéant des procès verbaux. Utilisation des logiciels Resytal, Sigal, Sora ou autres mis à disposition de l'agent pour l'exercice de ses missions. Gestion les alertes et des toxi-infections alimentaires collectives tant au niveau documentaire que sur le terrain. Instruction et signature des certificats d'exportation non vétérinaires.	
Champ relationnel du poste	- Cadres et agents du service SVSQSA, agents du service CCRF - DRAAF, DGAL et autres administrations (Préfecture, DDETS, forces de l'ordre, parquet….) - Gérants des entreprises contrôlées et responsables qualité	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances techniques et réglementaires (paquet hygiène, risques alimentaires, AQ,...) - Connaissances pénales et administratives - Connaissances du milieu professionnel	- Facultés d'adaptation et de priorisation - Esprit d'initiative et autonomie - Qualité relationnelles et aptitude à l'écoute et à communiquer - Qualités d'expression orale et écrite

	-Technique de contrôle et d'évaluation - Capacité d'analyse, d'évaluation	
Personnes à contacter	Christophe SOUCHE, Chef du SVSQSA Tel : 04 73 42 16 49 - Courriel : christophe.souche@puy-de-dome.gouv.fr Alexandra ROMAIN, Adjointe au chef de service SVSQSA Tél : 04 43 57 10 81 Courriel : alexandra.romain@puy-de-dome.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Puy-de-Dôme
Site de Marmilhat - 20 rue Aimé Rudel - BP120 – 63.370 LEMPDES.
Service vétérinaire - Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SVSQSA)

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6300053**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Puy-de-Dôme, compte 82 agents, regroupés sur 3 sites principaux et 5 services. C'est au sein du Service vétérinaire - Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SVSQSA), comptant 21 agents et basé à Lempdes (à côté de Clermont-Ferrand), qu'un poste est ouvert. Le département est attractif (dynamique, accessible, entreprises de pointe), héberge 663.000 habitants et compte des industries alimentaires de pointe (Limagrain, Jacquet,…)	
Objectifs du poste	Mise en œuvre des politiques publiques et des priorités locales dans le Puy-de-Dôme, dans le cadre de la mise en place de la police sanitaire unique. S'intégrer dans l'équipe d'inspecteurs itinérants composée de 11 agents, dont 3 sont positionnés en abattoir.	
Description des missions	- Inspections de terrain, gestion des crises, des alertes et des signalements dans les filières suivantes : - Travail du grain et des céréales, produits de boulangerie ; - Fruits et légumes frais et transformés, épices ; - Produits sucrés : sucre, chocolat, miel, confiserie, confiture. Suivi de la veille réglementaire et technique dans les secteurs d'activité. Préparation, organisation et réalisation des contrôles programmés ou impromptus. Rédaction des rapports d'inspection, des courriers et le cas échéant des procès verbaux. Utilisation des logiciels (Resytal, Sigal, Sora ou autres) mis à disposition de l'agent dans l'exercice de ses missions. Gestion des alertes et des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) dans les domaines concernés, tant au niveau documentaire que sur le terrain. Instruction et signature des certificats Certex reçus par le service.	
Champ relationnel du poste	- Cadres et agents du service SVSQSA, agents du service CCRF - DRAAF, DGAL et autres administrations (Préfecture, DDETS, forces de l'ordre, parquet….) - Gérants des entreprises contrôlées et responsables qualité	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances techniques et réglementaires (paquet hygiène, risques alimentaires, AQ,...) - Connaissances pénales et administratives - Connaissances du milieu professionnel -Technique de contrôle et d'évaluation - Capacité d'analyse, d'évaluation	- Facultés d'adaptation et de priorisation - Esprit d'initiative et autonomie - Qualité relationnelles et aptitude à l'écoute et à communiquer - Qualités d'expression orale et écrite

Personnes à contacter	Christophe SOUCHE, Chef du SVSQSA Tel : 04 73 42 16 49 - Courriel : christophe.souche@puy-de-dome.gouv.fr Alexandra ROMAIN, Adjointe au chef de service SVSQSA Tél : 04 43 57 10 81 Courriel : alexandra.romain@puy-de-dome.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité sanitaire de l'Alimentation
2 rue Pierre Bonnard
CS 70590 - 64010 PAU CEDEX

Poste ouvert aux titulaires et en l'absence de candidatures de titulaires aux contractuels (art 2° de l'article L. 332-2 - Article L. 332-7).

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6400133**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 64 compte 106 agents répartis entre Pau et Bayonne, 6 abattoirs de boucherie et un abattoir de palmipèdes . L'activité agroalimentaire est très développée et diversifiée dans toutes les filières (production et transformation de produits carnés, produits laitiers, produits de la pêche, oeufs, miel,...). Le service SSA est composé de 14 agents. Ses missions consistent à contrôler les conditions sanitaires de production de denrées à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.	
Objectifs du poste	Les missions de ce poste seront précisées pour prendre en compte la réorganisation du service suite au transfert des missions de la DGCCRF vers la DGAl. Des missions susceptibles de faire partie du poste : Inspections en alimentation animale, dans les établissement producteurs de denrées alimentaires et notamment les industries agro-alimentaires, en remise directe Gestion des alertes et signalements en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation Certification à l'export des denrées	
Description des missions	- Réaliser des inspections en polices administrative et judiciaire et pénales dans les établissements produisant, manipulant, transformant et mettant sur le marché des denrées ou des aliments pour animaux - Gérer les suites administratives et pénales de ces inspections. - Gérer les alertes et signalements : rédaction/validation des fiches d'alerte, vérification de l'effectivité des retraits/rappels. - Réaliser des prélèvements pour recherche de contaminants microbiologiques ou chimiques sur les denrées alimentaires et l'alimentation animale. - Saisir les données de contrôle dans les applications métier (SORA/SIGAL/ RESYTAL...). - Prendre en charge et valider les certificats d'exportation (TELECERTEX, Exp@don)	
Champ relationnel du poste	Relations avec l'ensemble des agents du service « Sécurité sanitaire des aliments», et des autres services de la DDPP le cas échéant Relation avec les professionnels	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Connaissances réglementaires et techniques des missions SSA Connaissance des applications métiers	Disponibilité et réactivité Qualités relationnelles Autonomie et esprit d'initiative Adaptabilité aux nouvelles situations et aux évolutions réglementaires Capacité rédactionnelle Capacité à communiquer et à rendre compte
Personnes à contacter	Alain MESPLEDE, directeur : alain.mesplede@pyrenees-atlantiques.gouv.fr Tél : 05 47 41 33 73 Emilie DUPONT, Directrice-adjointe : emilie.dupont@pyrenees-atlantiques.gouv.fr Tél : 05 47 41 33 74	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de l'emploi du travail des solidarités et de la protection des populations des Hautes-Pyrénées
Cité administrative REFFYE -BP 41740 - 65017 TARBES cedex 09
Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6500045**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service sécurité sanitaire des aliments compte 20 agents affectés au siège ou en abattoir.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels, dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des produits destinés à l'alimentation humaine. Veiller au respect de la réglementation sanitaire dans le domaine de l'alimentation animale. Contrôles de première mise sur le marché.	
Description des missions	Inspection en remise directe : réalisation des inspections, rédaction des rapports d'inspections et projets de courriers de suites éventuelles ,rédaction de procès-verbaux le cas échéant ; saisie dans le système d'information ; réponse aux demandes d'information ou d'avis ; réalisation de contrôles de second niveau et gestion des suites lorsque la mission sera déléguée. Contrôle de la première mise sur le marché (secteurs alimentation humaine et alimentation animale) : évaluation de la mise en oeuvre par le professionnel des réglementations spécifiques aux produits commercialisés, de sa capacité à gérer une situation de crise ; réalisation d'exercices de traçabilité ; rédaction de rapports de contrôle et courriers de suite, rédaction de procès-verbaux le cas échéant ; saisie dans le système d'information. Réalisations de prélèvements officiels. Gestion des alertes sanitaires et toxi-infections alimentaires collectives	
Champ relationnel du poste		
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances scientifiques en hygiène alimentaire Connaissance des produits et process de fabrication Connaissances réglementaires dans les domaines d'activité	Sens du service public Réactivité Autonomie Capacité à rendre compte Capacité à communiquer, expliquer

	Connaissances administratives et juridiques Méthodes d'inspection Applications métier	avec pédagogie Qualités rédactionnelles.
Personnes à contacter	M. Grégory FERRA, directeur tél : 05 62 46 23 23 Mme Régine MORLAS, directrice adjointe tél : 06 73 73 85 34 Courriel : ddetspp-direction@hautes-pyrenees.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées-orientales
1, Boulevard Kennedy - 66000 Perpignan
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6600034**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 66 emploie 36 agents ; elle est organisée en 3 services techniques . Elle a en charge, également, l'inspection des abattoirs de boucherie multi-espèces de Perpignan (5000 T) et UR (500 T) en Cerdagne.	
Objectifs du poste	Assurer spécifiquement l'inspection d'établissements industriels de transformation de produits végétaux ou de produits composés. Assurer le complément en remise directe (distribution, restauration collective et commerciale) selon répartition géographique et thématique Assurer les prélèvements de surveillance et de contrôle programmés par l'administration (PSPC) Assurer la gestion et le suivi des alertes concernant les produits végétaux ou produits composés.	
Description des missions	Suivi d'établissements agro-alimentaires selon programmation. Inspections à la remise directe (distribution, restauration collective et commerciale) Gestion et suivi des alertes. Réalisation de prélèvements Participation au CODAF, enquêtes selon les besoins (TIAC, alertes ...) Le cas échéant, assurer le remplacement en inspection des deux abattoirs du département en suppléance et appui	
Champ relationnel du poste	Exploitants des établissements, travail en collaboration avec les autres services de la direction (SCCRF) et de l'Etat.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance des métiers de l'inspection en abattoir et établissements agréés, remise directe Maîtrise de RESYTAL	Aptitudes relationnelles et rédactionnelles
Personnes à contacter	Frédéric GUILLOT : directeur Tel : 04 68 66 27 00 // frederic.guillot@pyrenees-orientales.gouv.fr Daniel CUNAT : chef de service SSA Tel : 04 68 66 27 35 // daniel.cunat@pyrenees-orientales.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées-orientales
1, Boulevard Kennedy - 66000 Perpignan
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6600035**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 66 emploie 36 agents dans 3 services techniques. Elle a en charge, également, l'inspection des abattoirs de boucherie multi-espèces de Perpignan (5000 T) et Ur (500 T). Sur le marché Saint Charles, plus de 150 entrepôts frigorifiques assurent la commercialisation dans l'UE de fruits et légumes provenant du Maghreb, établissements réalisant aussi de nombreuses exportations. Le service SSA assure le contrôle des établissements agro-alimentaires et de restauration collective.	
Objectifs du poste	Assurer spécifiquement le suivi des entrepôts frigorifiques du marché Saint Charles Assurer le complément en remise directe (distribution, restauration collective et commerciale) selon répartition géographique et thématique Assurer le remplacement en inspection des deux abattoirs du département en suppléance et appui, Assurer les prélèvements de surveillance et de contrôle programmés (PSPC) Assurer la gestion et le suivi des alertes concernant les produits végétaux ou composés	
Description des missions	Suivi d'établissements agro-alimentaires selon programmation. Inspections à la remise directe (distribution, restauration collective et commerciale) Gestion et suivi des alertes. Réalisation de prélèvements Participation au CODAF, enquêtes selon les besoins (TIAC, alertes ...)	
Champ relationnel du poste	Exploitants des établissements, travail en collaboration avec les autres services de la direction (SCCRF) et de l'Etat.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance des métiers de l'inspection en abattoir et établissements agréés, remise directe Maîtrise de RESYTAL	Aptitudes relationnelles et rédactionnelles
Personnes à contacter	Frédéric GUILLOT : directeur Tel : 04 68 66 27 00 // courriel : frederic.guillot@pyrenees-orientales.gouv.fr Daniel CUNAT : chef de service SSA Tel : 04 68 66 27 35 //courriel: daniel.cunat@pyrenees-orientales.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Bas-Rhin
Service sécurité sanitaire des aliments
14 rue du Maréchal Juin - 67084 Strasbourg Cedex

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6700072**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service SSA compte 30 agents répartis sur 4 sites. Au siège, 10 techniciens assurent les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires (hors abattoirs) et des commerces de détail, la gestion des alertes et des TIAC. Le département compte 2 abattoirs d'animaux de boucherie, 6 abattoirs agréés de volailles et 4 ateliers de traitement de gibier.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire. Établissements de mise sur le marché communautaire / remise directe Secteurs concernés : - Produits sucrés (sucre, chocolat, confiture) - Produits de boulangerie/panification (biscuits, pâtes...) - Boissons alcoolisées et brasseries	
Description des missions	- Préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles - Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements - Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - Rédiger des rapports d'inspection, procès verbaux - Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément…, - Gérer les alertes (y compris sur d'autres secteurs d'activité) - Traiter les signalements de TIAC - Réaliser des prélèvements (microbiologiques et autres contaminants) en cas de non délégation	
Champ relationnel du poste	Agents DDPP Professionnels, exploitants, fédérations, chambre d'Agriculture DGAL, MUS	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Méthodologie du contrôle et de l'inspection Connaissances scientifiques : connaissance des produits et des process de fabrication Réglementaire : réglementation agro-alimentaire (communautaires et nationales) Applications métier	Aptitude à la gestion de crise et au travail en urgence Adaptabilité, autonomie Qualités rédactionnelles Sens de la responsabilité, éthique Savoir se positionner vis-à-vis des responsables des établissements contrôlés Savoir communiquer

Personnes à contacter	Mme Isabelle JEUDY, directrice départementale Tel : 03 88 88 86 11 - mail : isabelle.jeudy@bas-rhin.gouv.fr Mme Cécile KERMIN, cheffe de service SSA Tel : 03 88 88 86 39 - mail : cecile.kermin@bas-rhin.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Bas-Rhin
Service sécurité sanitaire des aliments
14 rue du Maréchal Juin - 67084 Strasbourg Cedex

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D6700073**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service SSA compte 30 agents répartis sur 4 sites. Au siège, 10 techniciens assurent les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires (hors abattoirs) et des commerces de détail, la gestion des alertes et des TIAC. Le département compte 2 abattoirs d'animaux de boucherie, 6 abattoirs agréés de volailles et 4 ateliers de traitement de gibier.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire. Établissements de mise sur le marché communautaire / remise directe Secteurs concernés : - Compléments alimentaires (sur l'ensemble de l'Alsace et de la Lorraine) - Alimentation spécifique (infantile et diététique) - Thé-café-jus de fruits - Fruits et légumes	
Description des missions	- Préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles - Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements - Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - Rédiger des rapports d'inspection, procès verbaux - Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément…, - Gérer les alertes (y compris sur d'autres secteurs d'activité) - Traiter les signalements de TIAC - Réaliser des prélèvements (microbiologiques et autres contaminants) en cas de non délégation Spécificités du poste Référent Alsace - Lorraine pour les compléments alimentaires Des déplacements sur l'ensemble de l'Alsace et de la Lorraine sont à prévoir	
Champ relationnel du poste	Agents DDPP Professionnels, exploitants, fédérations, chambre d'Agriculture DGAL, MUS	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Méthodologie du contrôle et de l'inspection Connaissances scientifiques : connaissance des produits et des process de fabrication Réglementaire : réglementation agro-alimentaire(communautaires et	Réactivité Aptitude à la gestion de crise et au travail en urgence Adaptabilité, autonomie Qualités rédactionnelles Sens de la responsabilité, éthique Savoir se positionner vis-à-vis des responsables des établissements

	nationales) Applications métier	contrôlés Savoir communiquer
Personnes à contacter	Mme Isabelle JEUDY, directrice départementale Tel : 03 88 88 86 11 - mail : isabelle.jeudy@bas-rhin.gouv.fr Mme Cécile KERMIN, cheffe de service SSA Tel : 03 88 88 86 39 - mail : cecile.kermin@bas-rhin.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Bas-Rhin
Service sécurité sanitaire des aliments
14 rue du Maréchal Juin - 67084 Strasbourg Cedex

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D6700074**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service SSA compte 30 agents répartis sur 4 sites. Au siège, 10 techniciens assurent les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires (hors abattoirs) et des commerces de détail, la gestion des alertes et des TIAC. Le département compte 2 abattoirs d'animaux de boucherie, 6 abattoirs agréés de volailles et 4 ateliers de traitement de gibier.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire. Établissements de mise sur le marché communautaire / remise directe Secteurs concernés : - Alimentation animale (dont fabrication d'aliments à la ferme) - Transformation de céréales (minoteries, amidonneries) - Levureries - Additifs - Épices et condiments	
Description des missions	Référent Alsace pour l'alimentation animale - Préparer des contrôles : participation à l'analyse des risques, planification, organisation des contrôles - Réaliser des contrôles : contrôles documentaires, notamment du plan de maîtrise sanitaire, et physiques des établissements - Mettre en œuvre des techniques d'inspection qui permettent de vérifier l'existence et la pertinence de l'analyse des risques faite par le professionnel et les autocontrôles qu'il a mis en place pour les maîtriser et utiliser une grille d'inspection - Rédiger des rapports d'inspection, procès verbaux - Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs : dossiers d'agrément…, - Gérer les alertes (y compris sur d'autres secteurs d'activité) - Traiter les signalements de TIAC - Réaliser des prélèvements (microbiologiques et autres contaminants) en cas de non délégation	
Champ relationnel du poste	Agents DDPP Professionnels, exploitants, fédérations, chambre d'Agriculture DGAL, MUS	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Méthodologie du contrôle et de l'inspection Connaissances scientifiques : connaissance des produits et des process de fabrication Réglementaire : réglementation agro-alimentaire(communautaires et nationales) Applications métier	Réactivité Aptitude à la gestion de crise et au travail en urgence Adaptabilité, autonomie Qualités rédactionnelles Sens de la responsabilité, éthique Savoir se positionner vis-à-vis des responsables des établissements contrôlés Savoir communiquer

Personnes à contacter	Mme Isabelle JEUDY, directrice départementale Tel : 03 88 88 86 11 - mail : isabelle.jeudy@bas-rhin.gouv.fr Mme Cécile KERMIN, cheffe de service SSA Tel : 03 88 88 86 39 - mail : cecile.kermin@bas-rhin.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Haut Rhin
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Cité administrative – Bâtiment C – 3, rue Fleischhauer - 68026 COLMAR Cedex

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6800031**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Haut-Rhin comprend 136 agents. Le service SSA compte 12 agents. La production primaire de viande est assurée par de petits abattoirs et tueries. Le Haut-Rhin est le 2ème département du Grand Est avec ses 192 établissements agréés dont 32 en viandes et produits à base de viandes, 63 en lait et produits laitiers et 45 en restauration collective. La restauration commerciale est proportionnelle à la forte activité touristique.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments.	
Description des missions	Réaliser les inspections programmées et dans le cadre de plaintes dans les secteurs suivants : responsables de la première mise sur le marché de denrées alimentaires en particulier dans les domaines de la boulangerie-pâtisserie-viennoiserie, des fruits et légumes, de la biscuiterie-confiserie, des compléments alimentaires, des produits composés, des produits dérivés des céréales, des établissements agréés et de remise directe, en intégrant la gestion des suites administratives et pénales. - Instruire les demandes d'autorisations. - Gérer les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et les alertes sanitaires. - Réaliser les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle. - Réaliser l''instruction de certificats d''exportations des denrées. Réaliser des inspections en secteur SSA2 « atelier de gros gibier » (5 à 10 semaines). Assurer la suppléance des inspections en abattoir d'animaux de boucherie (5 à 10 semaines).	
Champ relationnel du poste	En interne : agents du service SSA et autres services de la DDETSPP. En externe : professionnels, usagers, chambres consulaires, ARS, Services Communaux d'Hygiène de Colmar et Mulhouse, …	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires des domaines concernés Méthodologie du contrôle Connaissances des systèmes d'information de l'alimentation	Capacités rédactionnelles Qualités relationnelles Rigueur et sens de l'organisation Autonomie et esprit d'initiative Sens de la pédagogie
Personnes à contacter	Philippe WINLING, chef de service - TEL : 03.89.24.81.96 Éric FARGES, directeur départemental adjoint - TEL : 03.89.24.81.68 Courriel : ddetspp-direction@haut-rhin.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Haut Rhin
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Cité administrative – Bâtiment C – 3, rue Fleischhauer - 68026 COLMAR Cedex

Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D6800032**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Haut-Rhin comprend 136 agents. Le service SSA compte 12 agents. La production primaire de viande est assurée par de petits abattoirs et tueries. Le Haut-Rhin est le 2ème département du Grand Est avec ses 192 établissements agréés dont 32 en viandes et produits à base de viandes, 63 en lait et produits laitiers et 45 en restauration collective. La restauration commerciale est proportionnelle à la forte activité touristique.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments.	
Description des missions	- Réaliser des inspections en secteur SSA2 atelier de gros gibier (15 à 20 semaines). - Assurer la suppléance des inspections produits en abattoir d'animaux de boucherie (5 semaines). - Réaliser les inspections programmées et dans le cadre de plaintes dans les secteurs suivants : responsables de la première mise sur le marché de denrées alimentaires en particulier dans les domaines de la boulangerie-pâtisserie-viennoiserie, des fruits et légumes, de la biscuiterie-confiserie, des compléments alimentaires, des produits composés, des produits dérivés des céréales, des établissements agréés et de remise directe, en intégrant la gestion des suites administratives et pénales. - Instruire les demandes d'autorisations. - Gérer les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et les alertes sanitaires. - Réaliser les prélèvements de denrées alimentaires dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle. - Réaliser l'instruction de certificats d'exportations des denrées.	
Champ relationnel du poste	En interne : agents du service SSA et autres services de la DDETSPP. En externe : professionnels, usagers, chambres consulaires, ARS, Services Communaux d'Hygiène de Colmar et Mulhouse, …	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires des domaines concernés Méthodologie du contrôle Connaissances des systèmes d'information de l'alimentation	Capacités rédactionnelles Qualités relationnelles Rigueur et sens de l'organisation Autonomie et esprit d'initiative Sens de la pédagogie

Personnes à contacter	Philippe WINLING, chef de service - TEL : 03.89.24.81.96 Éric FARGES, directeur départemental adjoint - TEL : 03.89.24.81.68 Courriel : ddetspp-direction@haut-rhin.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Rhône
245, rue Garibaldi 69422 Lyon Cedex 03
Service protection et qualité de l'alimentation

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L. 322-2)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6900058**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Rhône comprend 5 services opérationnels interministériels représentant environ 100 agents. Le service protection de la qualité de l'alimentation, composé d'une vingtaine d'agents issus des BOP 206 et 134, est divisé en un pôle distribution en charge des contrôles dans le secteur de la remise directe et d'un pôle production dédié à l'inspection des établissements agréés, des établissements fermiers et de la restauration collective.	
Objectifs du poste	Assurer la sécurité alimentaire dans les filières non animales en vérifiant le respecter des dispositions en matière de sécurité alimentaire sur les trois dimensions biologiques, chimiques, radiologique et physique. Limiter la diffusion de denrées alimentaires reconnues dangereuses ou impropres à la consommation. Permettre l'essor économique à l'international des établissements agro-alimentaires.	
Description des missions	Dans le cadre de la sécurité alimentaire, inspecter les établissements de production, importation et exportation de denrées des filières suivantes, soit dans le cadre d'un suivi régulier (15 à 20) ou ponctuel : compléments alimentaires (3) et aliments adaptés à une alimentation particulière (1) bières et cidres boissons non alcoolisées (2) et eaux embouteillée (1) additifs et auxiliaires technologiques (3) alimentation animale (3) autres produits alimentaires (3) Traiter les signalements, alertes (dont détection d'anomalie via les PSPC) et retrait/rappels, notamment via rappelconso, afférents à ces établissements. Analyser et délivrer les certificats à l'exportation pour ces filières (1000/an) Intervenir dans les opérations conjointes de sécurité, dont CODAF	
Champ relationnel du poste	Agent de la DDPP Autres administrations : ARS, DRAAF, DREETS, forces de l'ordre, collectivités Chambres consulaires, opérateurs professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et administratives des domaines de ses filières Droit administratif et pénal	Inspecter Gérer le face à face Maîtrise des outils informatiques (SORA, RESYTAL, CERTEX, RAPPELCONSO...) Aptitudes à la gestion de crise Capacité d'analyse Capacité à rendre compte

Personnes à contacter	Valérie LE BOURG valerie.le-bourg@rhone.gouv.fr tel : 04 72 61 37 40

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Rhône
245, rue Garibaldi - 69422 Lyon Cedex 03
Service protection et qualité de l'alimentation

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L. 322-2)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6900059**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Rhône comprend 5 services opérationnels interministériels représentant environ 100 agents. Le service protection de la qualité de l'alimentation, composé d'une vingtaine d'agents issus des BOP 206 et 134, est divisé en un pôle distribution en charge des contrôles dans le secteur de la remise directe et d'un pôle production dédié à l'inspection des établissements agréés, des établissements fermiers et de la restauration collective.	
Objectifs du poste	Assurer la sécurité alimentaire dans les filières non animales en vérifiant le respecter des dispositions en matière de sécurité alimentaire sur les trois dimensions biologiques, chimiques, radiologique et physique. Limiter la diffusions de denrées alimentaires reconnues dangereuses ou impropres à la consommation. Permettre l'essor économique à l'international des établissements agro-alimentaires.	
Description des missions	Dans le cadre de la sécurité alimentaire, inspecter les établissements de production, importation ou exportation de denrées des filières suivantes, soit dans le cadre d'un suivi régulier (15 à 20) ou ponctuel : fruits et légumes frais (2) fruits et légumes transformés en conserve ou surgelés (3) céréales et céréales transformées (5) fruits secs et séchés (1) plantes aromatiques et fines herbes (1) boulangerie, panification, biscuiterie et pâtisserie (5) café et chocolat (1) Traiter les signalements, alertes (dont détection d'anomalie via les PSPC) et retrait/rappels, notamment via rappelconso, afférents à ces établissements. Analyser et délivrer les certificats à l'exportation pour ces filières (1000/an) Intervenir dans les opérations conjointes de sécurité, dont CODAF	
Champ relationnel du poste	Agent de la DDPP Autres administrations : ARS, DRAAF, DREETS, forces de l'ordre, collectivités Chambres consulaires, opérateurs professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et administratives des domaines de ses filières Droit administratif et pénal	Inspecter Gérer le face à face Maîtrise des outils informatiques (SORA, RESYTAL, CERTEX, RAPPELCONSO...) Aptitudes à la gestion de crise Capacité d'analyse Capacité à rendre compte

Personnes à contacter	Valérie LE BOURG valerie.le-bourg@rhone.gouv.fr tel : 04 72 61 37 40

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
DDETSPP de la HAUTE-SAONE
4 Place René Hologne - BP 20359 - 70006 VESOUL Cedex
DDETSPP du TERRITOIRE DE BELFORT
2 place de la Révolution Française - CS 239 - 90004 BELFORT Cedex
En l'absence de candidature de titulaires, le poste peut-être pourvu par contrat en application de la loi 84-16 modifiée (1°, 2° ou 3° de l'article L. 332-2, article L.332.3, Article L.332-6,Article L.332.-7, Article L.332.22, Article L. 332-24)

Inspecteur.trice mutualisé "police sanitaire unique"

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D7000033**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP 70 regroupe 5 services dont le service Protection des Consommateurs et Sécurité Sanitaire des Aliments, Il compte 7 agents et gère les missions de sécurité sanitaire des aliments rattachées à la DGAL et réalise les inspections permanentes dans les 2 abattoirs de Pusey et Luxeuil. La DDETSPP 90 regroupe 5 services dont les services vétérinaires. Il compte 5 agents et gère les missions de sécurité sanitaire des aliments ainsi que celle de santé et protection animale.	
Objectifs du poste	Inspecteur SSA « police sanitaire unique » mutualisé pour les départements 70 et 90, poste basé à Vesoul (70). Contexte : Dans le cadre de la création de la « police sanitaire unique », les missions d'hygiène alimentaire réalisées par les agents DGCCRF devront être transférées vers les agents DGAL à compter du 1er janvier 2023	
Description des missions	Gestion des alertes et des signalements -gestion des alertes sanitaires concernant des denrées alimentaires, yc boissons et aliments pour animaux – gestion des retraits et rappels ; -gestion des signalements de nutrivigilance ; Contrôles du fonctionnement des étab. et de leur plan de maîtrise des risques sanitaires -contrôles visant à vérifier le respect des exigences en matière de SSA dans les étab. de remise directe. -contrôles du fonctionnement des étab. non agréés producteurs et importateurs de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux au titre des exigences en matière de SSA -contrôle des étab. procédant à l'ionisation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux Les PSPC des denrées alim. d'origine non animale et des aliments pour animaux Le suivi des réglementations concernant les résidus de pesticides, la microbiologie des aliments, les contaminants et substances indésirables, la radioactivité, liste des allergènes à étiquetage obligatoires en lien avec INCO..	
Champ relationnel du poste	Ensemble du service, laboratoires d'analyses, professionnels des différentes filières. Autorité directe : chef de service et adjoint en charge de la SSA Autorité supérieure : directeur et directeur adjoint	
	Savoirs	**Savoir-faire**

Compétences liées au poste	Connaissances réglementaires Connaissances juridiques générales Maîtrise des outils informatiques (bureautique, logiciels métier)	Aptitude au travail en équipe Capacité à rendre compte Sens du service public
Personnes à contacter	Yves LAMBERT, directeur 70 yves.lambert@haute-saone.gouv.fr Céline CARDOT, directrice 90 celine.cardot@territoire-de-belfort.gouv.fr Jackie TAPPREST, cheffe du service PCSSA 70 jackie.tapprest@haute-saone.gouv.fr Ghania HAMRAOUI, cheffe des services vétérinaires 90 ghania.hamraoui@territoire-de-belfort.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Saône-et-Loire
Service Qualité de l'alimentation
24 boulevard Henri DUNANT – cité administrative
71 000 MACON
Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7100089**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de Saône-et-Loire compte 75 agents répartis dans 3 services techniques. Le service qualité de l'alimentation est en charge de tous les secteurs concernant l'alimentation humaine depuis l'abattoir jusqu'à la remise au consommateur final, pour les missions relevant du BOP 206. Il est également en charge de la filière d'élevage avicole et de la faune sauvage captive. 31 agents travaillent dans les 6 sites déconcentrés des abattoirs	
Objectifs du poste	Chargé d'inspection en sécurité et qualité de l'alimentation dans le domaine de l'alimentation humaine et plus particulièrement dans les domaines suivis jusque là par les agents CCRF : jus de fruits, fruits et légumes, meuneries, boulangeries, pâtisseries.	
Description des missions	Réaliser les inspections dans les secteurs susvisés, dans le respect de la programmation établie. Mettre en œuvre les suites appropriées aux contrôles (rédaction du rapport, mesures de police administratives, PV). Gérer les alertes dans ses secteurs d'activité. Traiter les plaintes et les réponses aux demandes d'information pour les secteurs susvisés. Réaliser les prélèvements requis dans le cadre des plans de contrôle et des plans de surveillance dans les établissement (hors éventuelle délégation) et gérer les suites en cas de non conformités .	
Champ relationnel du poste	Autres agents de la direction Les agents d'autres DDI, de la DRAAF, de l'administration centrale et autres services de l'Etat Les responsables d'entreprises, particuliers et organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances des produits et des process de fabrication, hygiène alimentaire. Connaissances de la réglementation dans les domaines concernés. Connaissance des outils informatiques (dont Resytal). Connaissances des procédures administratives et péna	Rigueur dans l'exécution des tâches. Sens du travail en équipe, autonomie. Capacité d'adaptation et réactivité. Pédagogie, fermeté et diplomatie. Discrétion et capacité à gérer des informations confidentielles. Savoir rédiger.
Personnes à contacter	Mme Anne COSTAZ - Directrice - Tel : 03 85 22 57 01 ou 06 15 96 11 34– anne.costaz@saone-et-loire.gouv.fr Mme Patricia LETOURNEL – directrice adjointe – Tel 03 85 22 57 02 patricia.letournel@saone-et-loire.gouv.fr Mme Valérie KROELY-GARIN- cheffe du service – Tel : 03 85 22 57 73 - valerie.kroely-garin@saone-et-loire.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations
19 , boulevard Paixhans - CS91631
72016 LE MANS cedex 2
En l'absence de candidature de titulaire, ce poste peut être pourvu par contrat en application au code de la fonction publique (article L.332-2 à 7 et L.332-22 ou 24)

Inspecteur.trice sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7200110**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Sarthe compte une centaine d'agents répartis entre le siège au Mans, 3 abattoirs de boucherie et 2 abattoirs de volailles. Poste ouvert dans le cadre de la création d'une police unique en cahrge de la sécurité sanitaire de l'alimentation. Il est localisé au Mans.	
Objectifs du poste	Inspecteur en sécurité sanitaire de l'alimentation, responsable du suivi d'une ou plusieurs filières. Le périmètre des missions est susceptible d'évoluer en fonction des besoins de service	
Description des missions	Inspection en sécurité Sanitaire des Aliments : 1- Assure une veille réglementaire et prend connaissance des ordres de services et de leur revue, utiles à ses activités, 2 – Réalise les inspections (documentaires et sur site) : • préparation et réalisation des inspections sur site, selon la programmation ou instruction spécifique (ex : alerte), • réalisation, conservation et transmission de prélèvements, • rédaction et signature de rapports d'inspection, • rédaction des projets de courriers avec relevés de décision et actions correctives demandées, Ces missions sont susceptibles d'adaptation en fonction des décisions prises au niveau national et de l'organisation du service.	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe sous l'autorité de la direction et du chef de service sécurité sanitaire des aliments, ainsi que du chef de service santé et protection animale pour la partie alimentation animale Relations avec : les autres agents de la DDPP, notamment le service CCRF les exploitants des différents établissements concernés les laboratoires et les autres services de l'État …	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance des filières de production souhaitée Bonne maitrise des outils bureautiques et métier (Open office, RESYTAL, SORA…) Permis B	Autonomie et esprit d'initiative Travail en équipe Capacité d'organisation Rigueur Qualités relationnelles Capacité rédactionnelle Capacité à rendre compte Adaptabilité
Personnes à contacter	Mme Agnès WERNER, directrice de la DDPP Tel. 02 72 16 43 30– agnes.werner@sarthe.gouv.fr Mme POUVREAU-DENIS Dominique, chef du service Sécurité Sanitaire des Aliments Tel. 02 72 16 43 50 – dominique.pouvreau@sarthe.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de la Savoie
321 chemin des Moulins - BP 91113
73011 CHAMBÉRY CEDEX
Pôle vétérinaire - Service sécurité sanitaire des aliments

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7300039**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP 73 réunit 110 agents répartis dans 4 pôles métiers. Au sein du pôle vétérinaire, le service SSA compte 16 personnes. De part les spécificités touristiques et géographiques de la Savoie, le secteur agroalimentaire est très développé et dynamique : notamment 4 abattoirs de boucherie, près de 230 établissements agréés, 1 500 restaurants, 500 établissements de restauration collective, plus de 1 000 commerces de détail alimentaire, 14 établissements anciennement soumis au CPMM	
Objectifs du poste	Suite à la création de la police unique SSA, assurer les missions d'inspection en sécurité sanitaire des aliments, y compris allégations de santé, des établissements agréés et non agréés tous secteurs hors denrées animales et d'origine animales	
Description des missions	Réaliser, sur la base d'une programmation pluriannuelle (analyse de risques), les inspections des établissements agréés et non agréés de produits alimentaires divers, à tous les stades : boissons non alcoolisées, produits sucrés, meunerie, pâtes, panification industrielle, boulangerie, pâtisserie, fruits et légumes, novel food, aliments pour animaux, compléments alimentaires (2 opérateurs) Gérer les dossiers de demande d'agrément dans ces filières, le cas échéant. Assurer le suivi de non-conformités dans ces filières : plaintes, alertes, TIAC, suites des missions déléguées (remise directe, PSPC) L'inspecteur peut être amené à intervenir dans tous autres domaines que la réactivité et l'efficacité du service exigent notamment participation aux gestions des alertes et des crises.	
Champ relationnel du poste	Au sein du pôle (services SSA, PSA, ICPE), avec le pôle CCRF, avec d'autres services (ARS, autres DD(ETS)PP, Préfecture, Police, Gendarmerie, DRAAF, DGAL). Relations avec les professionnels des filières contrôlées, avec les laboratoires d'analyses.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Maîtrise du contrôle et de l'inspection - Connaissances réglementaires en SSA («paquet hygiène») - Connaissances juridiques pratiques (procédures administrative et pénale) - Connaissance des applications informatiques métiers (formation si besoin)	- Aptitude au travail en équipe - Sens de l'organisation - Rigueur / Autonomie - Capacité de synthèse et d'analyse - Qualités rédactionnelles - Qualités relationnelles

Personnes à contacter	Thierry POTHET - Directeur Tel : 04 56 11 05 69 – courriel : thierry.pothet@savoie.gouv.fr Alexandre BLANC-GONNET - Chef du pôle vétérinaire tel : 04 56 11 05 80 - courriel : alexandre.blanc-gonnet@savoie.gouv.fr Catherine MARCONNET – Chef du pôle CCRF Tél : 04 56 11 06 10 – courriel ; catherine.marconnet@savoie.gouv.fr Jean-Marie LE HORGNE – Chef du service SSA Tel: 04 56 11 06 20 - courriel : jean-marie.le-horgne@savoie.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Haute-Savoie
9, rue Blaise Pascal - Seynod - 74003 ANNECY Cedex
Service sécurité sanitaire de l'alimentation

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de l'article L.332-2 du code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7400052**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Haute-Savoie, dont le siège est situé à Annecy (Seynod), est composée d'agents des ministères de l'Agriculture, de l'Économie et des Finances et de l'Intérieur. La DDPP est chargée d'instruire les dossiers et de mettre en œuvre les plans de contrôle de ces ministères. Le Service sécurité sanitaire des aliments compte actuellement 21 agents dont 4 chargés des dossiers « lait » au siège, de 8 en abattoir et 4 vétérinaires à temps partiels.	
Objectifs du poste	Contrôles, rédaction des rapports de contrôle et des éventuelles suites contentieuses et procédures liées à l'enquête	
Description des missions	Les missions d'inspection et de contrôle, l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire et leur suivi à des fréquences liées à l'analyse de risque concerne des établissements de production et de distribution des produits alimentaires d'origine animale et végétale. La DDPP est également chargée de la certification à l'exportation de ces produits. Dans ce cadre, vous effectuerez les missions : - contrôles d'établissements à l'origine de la première mise sur le marché (CPMM) ou responsables de première mise sur le marché (RPMM) notamment dans les secteurs des compléments alimentaires, des fruits et légumes, des produits sucrés et céréaliers, huiles et corps gras, viandes, produits alimentaires transformés, œufs et ovoproduits. - gestion des alertes dans les secteurs attribués - certifications à l'export - participation à d'autres inspections du service sur certaines périodes La répartition des missions est susceptible d'évoluer du fait d'une réorganisation du service à moyen terme.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité directe de la Cheffe de service, l'agent effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, avec les autres administrations, les professionnels et les laboratoires	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances des technologies alimentaires, des méthodes d'analyse des risques et de leur traitement, ainsi que de l'hygiène des procédés - réglementations dans ces domaines et certification à l'export - maîtrise des outils informatiques	- Organisation et autonomie, - Savoir rendre compte, - Maîtriser la méthodologie du contrôle et des réglementations des secteurs précités - Savoir faire preuve de réactivité, travailler en équipe, - Avoir des capacités rédactionnelles et de synthèse

Personnes à contacter	Chantal BAUDIN, directrice de la DDPP Tel : 04.50.10.90.71– Mél : ddpp-directeur@haute-savoie.gouv.fr Sébastien RIU directeur adjoint de la DDPP Tel : 04.50.10.31.04 – Mél : ddpp-directeur@haute-savoie.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de Paris
Service Sécurité et Loyauté des Produits Alimentaires
8 rue Froissart - 75003 PARIS

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L 332-2 et/ou article L 332-7)

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D7500028**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service "Sécurité et Loyauté des Produits Alimentaires" compte 3 pôles. Le pôle "Commerce et Distribution" est composé de 230 agents (9 agents CCRF, 8 policiers nationaux, 2 agents des administrations parisiennes et 1 agent DGAL). Il a pour mission de veiller à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires et de s'assurer de la loyauté des transactions commerciales. Il intervient à tous les stades de commercialisation, hors cafés et restaurants.	
Objectifs du poste	Contrôles et inspections, rédaction de suites contentieuses et de procédures liées aux contrôles et inspections.	
Description des missions	Réalisation de contrôles et inspections en matière de produits alimentaires au stade de la première mise sur le marché, notamment dans les secteurs des produits transformés sucrés ou salés d'origine animale ou végétale, des compléments alimentaires, de l'alimentation infantile, des améliorants (additifs et colorants), des nouveaux aliments, des OGM, des fruits et légumes, des œufs et ovo produits laitiers. Réalisation d'interventions sur alertes, certification à l'export, réalisation de prélèvements. Participation aux opérations inter-services (Codaf, Clir, opérations conjointes avec CIAT de zone) y compris en soirée ou le weekend. Rédaction des suites appropriées (procès verbaux, mesures de police administrative, avertissements) et suivi de leur effectivité. Réponses aux demandes des professionnels, participation aux audiences, accompagnement des enquêteurs stagiaires.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité directe du Chef du Pôle Commerce et Distribution, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations, les professionnels et les laboratoires. Liaisons hiérarchiques: sous l'autorité du chef de Pôle Liaisons fonctionnelles: Échelons régionaux et centraux, pilote des enquêtes, autres enquêteurs de la direction, relations inter services, organisations professionnelles, entreprises et consommateurs Télétravail selon réglementation	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- connaissances réglementaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (technologies alimentaires et sécurité des procédés) - connaissances réglementaires concernant la certiification à l'export - Maitrise des outils informatiques	- Organisation et autonomie - Savoir rendre compte - Maîtriser la méthodologie du contrôle ainsi que les réglementations des secteurs précités - Savoir faire preuve de réactivité - Savoir travailler en équipe - Avoir des capacités rédactionnelles

Personnes à contacter	Marie-Hélène TREBILLON, directrice, ou Olivier HERY, directeur adjoint : ddpp-directeur@paris.gouv.fr Yacine BACHA, chef de service: 01 40 27 17 12 yacine.bacha@paris.gouv.fr Sarah EMSELLEM, chef de pôle: 01 40 27 16 75 sarah.emsellem@paris.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de Paris
Service Sécurité et Loyauté des Produits Alimentaires
8 rue Froissart - 75003 PARIS

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L 332-2 et/ou article L 332-7)

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D7500029**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service "Sécurité et Loyauté des Produits Alimentaires" compte 3 pôles. Le pôle "Commerce et Distribution" est composé de 230 agents (9 agents CCRF, 8 policiers nationaux, 2 agents des administrations parisiennes et 1 agent DGAL). Il a pour mission de veiller à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires et de s'assurer de la loyauté des transactions commerciales. Il intervient à tous les stades de commercialisation, hors cafés et restaurants.	
Objectifs du poste	Contrôles et inspections, rédaction de suites contentieuses et de procédures liées aux contrôles et inspections.	
Description des missions	Réalisation de contrôles et inspections en matière de produits alimentaires au stade de la première mise sur le marché, notamment dans les secteurs des produits transformés sucrés ou salés d'origine animale ou végétale, des compléments alimentaires, de l'alimentation infantile, des améliorants (additifs et colorants), des nouveaux aliments, des OGM, des fruits et légumes, des œufs et ovo produits laitiers. Réalisation d'interventions sur alertes, certification à l'export, réalisation de prélèvements. Participation aux opérations inter-services (Codaf, Clir, opérations conjointes avec CIAT de zone) y compris en soirée ou le weekend. Rédaction des suites appropriées (procès verbaux, mesures de police administrative, avertissements) et suivi de leur effectivité. Réponses aux demandes des professionnels, participation aux audiences, accompagnement des enquêteurs stagiaires.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité directe du Chef du Pôle Commerce et Distribution, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations, les professionnels et les laboratoires. Liaisons hiérarchiques: sous l'autorité du chef de Pôle Liaisons fonctionnelles: Échelons régionaux et centraux, pilote des enquêtes, autres enquêteurs de la direction, relations inter services, organisations professionnelles, entreprises et consommateurs Télétravail selon réglementation	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- connaissances réglementaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (technologies alimentaires et sécurité des procédés) - connaissances réglementaires concernant la certification à l'export, - Maitrise des outils informatiques	- Organisation et autonomie - Savoir rendre compte - Maîtriser la méthodologie du contrôle ainsi que les réglementations des secteurs précités - Savoir faire preuve de réactivité - Savoir travailler en équipe - Avoir des capacités rédactionnelles

Personnes à contacter	Marie-Hélène TREBILLON, directrice, ou Olivier HERY, directeur adjoint : ddpp-directeur@paris.gouv.fr Yacine BACHA, chef de service: 01 40 27 17 12 yacine.bacha@paris.gouv.fr Sarah EMSELLEM, chef de pôle: 01 40 27 16 75 sarah.emsellem@paris.gouv.fr

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Seine-Maritime

11 Avenue du Grand Cours 76107 ROUEN

Poste ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels. Le recrutement d'un contractuel est fondé sur l'article L.332-2-2° ou L.332-7 du code général de la fonction publique de l'Etat.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7600078**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Seine-Maritime a en charge la protection et la sécurité des consommateurs dans le domaine alimentaire(denrées d'origine animale ou végétale) en assurant • la surveillance de l'hygiène et de la sécurité des produits alimentaires • le contrôle de la traçabilité des produits alimentaires • la certification sanitaire à l'export des denrées alimentaires Elle assure la protection juridique et économique des consommateurs et la sécurité et conformité des produits et des services.	
Objectifs du poste	Dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation, la DDPP de la Seine-Maritime voit ses effectifs renforcés. Les inspecteurs en charge de la sécurité sanitaire des aliments seront regroupés au sein d'un même service. L'inspecteur sera chargé des contrôles des établissements dans les filières qui lui seront attribuées. L'agent bénéficiera, le cas échéant, d'une formation réglementaire et technique aux métiers du contrôle sanitaire.	
Description des missions	- Réaliser le contrôle des établissements agro-alimentaires dans le cadre de la programmation du service et rédiger les suites administratives et pénales - Saisir les données liées aux contrôles dans les applications métiers - Instruire des dossiers de demande d'agrément sanitaire - Gérer des alertes et des toxi-infections alimentaires collectives - Réaliser des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires	
Champ relationnel du poste	- opérateurs publics et privés, services d'hygiène communaux, ARS, gendarmerie, police nationale, laboratoires d'analyses - opérateurs,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Rigueur et autonomie - Capacités rédactionnelles - Bon sens relationnel	
Personnes à contacter	- Madame Hélène DAL CORSO, cheffe du service sécurité sanitaire des aliments Tél. 02 32 81 82 40 Courriel : helene.dal-corso@seine-maritime.gouv.fr - Monsieur Vincent POUCHARD, chef du service CCRF-produits alimentaires Tél. 02 32 81 88 62 Courriel : vincent.pouchard@seine-maritime.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Seine-Maritime

11 Avenue du Grand Cours 76107 ROUEN

Poste ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels. Le recrutement d'un contractuel est fondé sur l'article L.332-2-2° ou L.332-7 du code général de la fonction publique de l'Etat.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D7600079**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Seine-Maritime a en charge la protection et la sécurité des consommateurs dans le domaine alimentaire(denrées d'origine animale ou végétale) en assurant • la surveillance de l'hygiène et de la sécurité des produits alimentaires • le contrôle de la traçabilité des produits alimentaires • la certification sanitaire à l'export des denrées alimentaires Elle assure la protection juridique et économique des consommateurs et la sécurité et conformité des produits et des services	
Objectifs du poste	Dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation, la DDPP de la Seine-Maritime voit ses effectifs renforcés. Les inspecteurs en charge de la sécurité sanitaire des aliments seront regroupés au sein d'un même service. L'inspecteur sera chargé des contrôles des établissements dans les filières qui lui seront attribuées. L'agent bénéficiera, le cas échéant, d'une formation réglementaire et technique aux métiers du contrôle sanitaire.	
Description des missions	- Réaliser le contrôle des établissements agro-alimentaires dans le cadre de la programmation du service et rédiger les suites administratives et pénales - Saisir les données liées aux contrôles dans les applications métiers - Instruire des dossiers de demande d'agrément sanitaire - Gérer des alertes et des toxi-infections alimentaires collectives - Réaliser des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires	
Champ relationnel du poste	- opérateurs publics et privés, services d'hygiène communaux, ARS, gendarmerie, police nationale, laboratoires d'analyses - opérateurs,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Rigueur et autonomie - Capacités rédactionnelles - Bon sens relationnel	
Personnes à contacter	- Madame Hélène DAL CORSO cheffe du service sécurité sanitaire des aliments Tél. 02 32 81 82 40 Courriel : helene.dal-corso@seine-maritime.gouv.fr - Monsieur Vincent POUCHARD chef du service CCRF-produits alimentaires Tél. 02 32 81 88 62 Courriel : vincent.pouchard@seine-maritime.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Seine-Maritime

11 Avenue du Grand Cours 76107 ROUEN

Poste ouvert aux fonctionnaires et aux contractuels. Le recrutement d'un contractuel est fondé sur l'article L.332-2-2° ou L.332-7 du code général de la fonction publique de l'Etat.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7600080**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Seine-Maritime a en charge la protection et la sécurité des consommateurs dans le domaine alimentaire(denrées d'origine animale ou végétale) en assurant • la surveillance de l'hygiène et de la sécurité des produits alimentaires • le contrôle de la traçabilité des produits alimentaires • la certification sanitaire à l'export des denrées alimentaires Elle assure la protection juridique et économique des consommateurs et la sécurité et conformité des produits et des services.	
Objectifs du poste	Dans le cadre de la création de la police unique de l'alimentation, la DDPP de la Seine-Maritime voit ses effectifs renforcés. Les inspecteurs en charge de la sécurité sanitaire des aliments seront regroupés au sein d'un même service. L'inspecteur sera chargé des contrôles des établissements dans les filières qui lui seront attribuées. L'agent bénéficiera, le cas échéant, d'une formation réglementaire et technique aux métiers du contrôle sanitaire	
Description des missions	- Réaliser le contrôle des établissements agro-alimentaires dans le cadre de la programmation du service et rédiger les suites administratives et pénales - Saisir les données liées aux contrôles dans les applications métiers - Instruire des dossiers de demande d'agrément sanitaire - Gérer des alertes et des toxi-infections alimentaires collectives - Réaliser des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires	
Champ relationnel du poste	- opérateurs publics et privés, services d'hygiène communaux, ARS, gendarmerie, police nationale, laboratoires d'analyses - opérateurs,	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Rigueur et autonomie - Capacités rédactionnelles - Bon sens relationnel	
Personnes à contacter	- Madame Hélène DAL CORSO cheffe du service sécurité sanitaire des aliments Tél. 02 32 81 82 40 Courriel : helene.dal-corso@seine-maritime.gouv.fr - Monsieur Vincent POUCHARD chef du service CCRF-produits alimentaires Tél. 02 32 81 88 62 Courriel : vincent.pouchard@seine-maritime.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Seine-et-Marne
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Cité Administrative - 20 Quai Hippolyte Rossignol – 77011 MELUN

Poste ouvert aux agents contractuels (fondements juridiques des articles L332-2 ou L332-7 du Code général de la fonction publique)
Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7700037**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Seine et Marne représente près de 50% du territoire de l'Ile de France, une agriculture préservée, des pôles de développement régional majeurs et une connexion rapide à Paris (30 minutes de train). Au sein de la DDPP (60 agents), le service SQSA (14 agents dont 5 en abattoirs de boucherie) est chargé de l'inspection et du suivi des établissements agroalimentaires, en coordination avec le service CCRF Ce poste, situé à Melun, est ouvert dans le cadre du transfert des missions SSA de la DGCCRF	
Objectifs du poste	Contrôles et prélèvements officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département de Seine-et-Marne	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unités de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe Rédaction des rapports d'inspections, proposition et mise en oeuvre des suites appropriées (administratives et pénales) Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes Instruction des demandes de certification pour l'exportation de produits Participation le cas échéant aux autres enquêtes du service	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations ou collectivités, les professionnels du secteur alimentaire, les organisations professionnelles et les laboratoires d'analyse	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base en SSA Maîtrise des méthodes d'inspection Utilisation des outils informatiques bureautiques et métiers (Resytal, SORA) Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	- Siham BOUCHENAK-TALET - cheffe du service SQSA - 01 64 41 37 60 siham.bouchenak-talet@seine-et-marne.gouv.fr - Frédéric PIRON - Directeur - 01 64 41 37 69 frederic.piron@seine-et-marne.gouv.fr - Axelle BULLE - Directrice adjointe - 01 64 41 37 29 axelle.bulle@seine-et-marne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations (DDPP) de Seine-et-Marne
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SQSA)
20 Quai Hippolyte Rossignol 77011 MELUN Cedex

Poste ouvert aux agents contractuels (fondements juridiques des articles L332-2 ou L332-7 du Code général de la fonction publique)
Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7700038**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Seine et Marne représente près de 50% du territoire de l'Ile de France, une agriculture préservée, des pôles de développement régional majeurs et une connexion rapide à Paris (30 minutes de train). Au sein de la DDPP (60 agents), le service SQSA (14 agents dont 5 en abattoirs de boucherie) est chargé de l'inspection et du suivi des établissements agroalimentaires, en coordination avec le service CCRF Ce poste, situé à Melun, est ouvert dans le cadre du transfert des missions SSA de la DGCCRF	
Objectifs du poste	Contrôles et prélèvements officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département de Seine-et-Marne	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unités de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe Rédaction des rapports d'inspections, proposition et mise en oeuvre des suites appropriées (administratives et pénales) Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes Instruction des demandes de certification pour l'exportation de produits Participation le cas échéant aux autres enquêtes du service	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service, effectue ses missions en lien avec les autres services de la DDPP, autres administrations ou collectivités, les professionnels du secteur alimentaire, les organisations professionnelles et les laboratoires d'analyse	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base en SSA Maîtrise des méthodes d'inspection Utilisation des outils informatiques bureautiques et métiers (Resytal, SORA) Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Siham BOUCHENAK-TALET - cheffe du service SQSA - 01 64 41 37 60 siham.bouchenak-talet@seine-et-marne.gouv.fr - Frédéric PIRON - Directeur - 01 64 41 37 69 frederic.piron@seine-et-marne.gouv.fr - Axelle BULLE - Directrice adjointe - 01 64 41 37 29 axelle.bulle@seine-et-marne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Yvelines
Service des produits alimentaires et service afférents
143 boulevard de la reine - 78000 Versailles

En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et/ou L332-7).

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Référence du poste : A6D7800037** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP des Yvelines compte 70 agents, ses services sont localisés sur 2 sites : Versailles et Houdan (abattoir) Le service des produits alimentaires et services afférents comprend un chef de service, deux adjoints au chef de service et une quinzaine d'agents (BOP 134 et BOP 206) Le poste est situé à Versailles	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département des Yvelines	
Description des missions	Inspection d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations.et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de ses adjoints. Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS-DD78, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques. Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections. Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques. Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Jean Bernard BARIDON, directeur Tél. : 01 39 49 78 90 - mail : jean-bernard.baridon@yvelines.gouv.fr Nathalie PIHIER, directrice adjointe Tél : 01 39 49 78 50 - mail : nathalie.pihierr@yvelines.gouv.fr Laure ALNOT, cheffe du service Tél : 01 39 49 76 54 – mail : laure.alnot@yvelines.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Yvelines
Service des produits alimentaires et service afférents
143 boulevard de la reine - 78000 Versailles

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code générale de la fonction publique (2ième de l'article L332-2 et/ou article 332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D7800038**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP des Yvelines compte 70 agents, ses services sont localisés sur 2 sites : Versailles et Houdan (abattoir) Le service des produits alimentaires et services afférents comprend un chef de service, deux adjoints au chef de service et une quinzaine d'agents (BOP 134 et BOP 206) Le poste est situé à Versailles	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département des Yvelines	
Description des missions	Inspection d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations.et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de ses adjoints. Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS-DD78, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques. Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections. Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques. Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Jean Bernard BARIDON, directeur Tél. : 01 39 49 78 90 - mail : jean-bernard.baridon@yvelines.gouv.fr Nathalie PIHIER, directrice adjointe Tél : 01 39 49 78 50 - mail : nathalie.pihierr@yvelines.gouv.fr Laure ALNOT, cheffe du service Tél : 01 39 49 76 54 – mail : laure.alnot@yvelines.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations des Deux-Sèvres
Pôle protection des populations - service santé et sécurité des aliments

Poste ouvert aux contractuels - Recrutement sur la base des articles 2° de l'article L332-2, L332-6 et L332-7 du code général de la fonction publique
Technicien.ne en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Référence du poste : A6D7900140** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP des Deux-Sèvres est répartie sur différents sites géographiques, et comprend, pour le pôle protection des populations, 105 personnes, réparties en 5 services, sur 8 sites (7 abattoirs). Le département des Deux-Sèvres présente une forte activité économique agro-alimentaire et tout particulièrement une forte densité en abattoirs. Le poste est basé au siège de la DDETSPP - 30 rue de l'hôtel de ville à NIORT.	
Objectifs du poste	Inspections dans le domaine de l'alimentation animale (denrées d'origine végétale) Inspections dans les industries de la filière viande (sécurité sanitaire, additif, OGM...) Inspections dans le domaine de la remise directe. Gestion des alertes et signalements Certification à l'export pour les denrées végétales Cette FP sera amenée à évoluer selon les changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique. En fonction des besoins du service ou de demandes urgentes.	
Description des missions	Réaliser des contrôles concernant les produits alimentaires et leurs conditions de fabrication et de vente. Effectuer les prélèvements aux fins d'analyse prescrites dans le PNCOPA dans le respect de la démarche qualité et y donner les suites appropriées Réaliser des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires : contaminants chimiques, résidus de pesticides, contamination radioactive, additifs. Vérifier l'effectivité des retraits/ rappels. Déplacements fréquents Saisir les données de contrôle dans l'application SIGAL/ RESYTAL. Valider les certificats d'exportation par l'application TELECERTEX	
Champ relationnel du poste	Relations avec l'ensemble des agents du service « Sécurité sanitaire des aliments», et des autres services de la DDETSPP le cas échéant Relation avec les professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques des missions SSA Connaissance des applications métiers	Disponibilité et réactivité Qualités relationnelles Autonomie et esprit d'initiative Adaptabilité aux nouvelles situations et aux évolutions réglementaires Capacité rédactionnelle Capacité à communiquer et à rendre compte

Personnes à contacter	Vincent COUSIN, directeur adjoint, vincent.cousin@deux-sevres.gouv.fr Claire VILLEDARY, adjointe au directeur adjoint en charge du pôle protection des populations, claire.villedary@deux-sevres.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de la Somme
Service sécurité sanitaire de l'alimentation - CCRF
44, rue Alexandre Dumas - CS 69012 - 80094 AMIENS CEDEX 3

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (articles L 332-7)
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8000034**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP comporte 3 services techniques (35 ETP) Le service sécurité qualité de l'alimentation comporte 8 agents DGAL et 3 agents CCRF. Il regroupe les activités relatives à la sécurité sanitaire de l'alimentation et la sécurité et l'information du consommateur.	
Objectifs du poste	Poste d'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments L'agent assure des missions d'inspection sanitaire notamment : - en remise directe - en restauration collective (sur un secteur géographique), dont cuisines centrales agréées - dans des industries agro-alimentaires de 2 ou 3 filières (à définir)	
Description des missions	Assurer une veille réglementaire et participer à la mise en œuvre des ordres de service Réaliser les inspections définies par secteurs d'activités et par zones géographiques, selon la programmation Rédiger,émettre et signer les rapports d'inspection Rédiger les projets de courriers décisionnels Proposer et rédiger les suites éventuelles, administratives et pénales Réalisation d'inspections documentaires Instruire les demandes et suivre les dossiers administratifs des établissements des filières alimentaires du secteur défini au préalable Mettre à jour les bases de données (RESYTAL) pour ce secteur d'activités Répondre aux demandes des usagers et des autres administrations Représenter le service lors de réunions techniques	
Champ relationnel du poste	Relations régulières avec les autres services de contrôle, notamment ARS, service d'hygiène de la ville d'Amiens Relations ponctuelles avec d'autres services : police, gendarmerie, DDCS Des missions interdépartementales sont possibles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation du domaine technique Techniques d'analyse des dangers et d'évaluation des risques Connaissance des méthodes d'inspection Connaissances juridiques : administrative et pénale Maîtrise de RESYTAL et de la bureautique	Rigueur Travail en équipe Qualités relationnelles Qualités rédactionnelles Esprit d'analyse et de synthèse Faire preuve d'organisation Adaptabilité
Personnes à contacter	Mme Bénédicte SCHMITZ - Directrice départementale Tél : 03 22 70 15 20 // Courriel : benedicte.schmitz@somme.gouv.fr Mme Sylvie DUVAL : Cheffe de service Tél : 03 22 70 15 30 // Courriel : sylvie.duval@somme.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Tarn
18 avenue du Maréchal Joffre - 81013 Albi Cedex
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D8100078**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Tarn emploie 125 agents dont 46 en sécurité sanitaire des aliments affectés au siège et dans 4 abattoirs (Castres, Lacaune, Puylaurens et Carmaux). Le service SSA inspecte les denrées animales ou d'origine animale, la restauration collective, la restauration commerciale et les abattoirs de boucherie et de volailles, et les missions de contrôles des établissements soumis au CPMM, de remise directe, réalisation de prélèvements et gestion d'alertes.	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections des établissements agro-alimentaires agréés et/ou soumis au CPMM, et non agréés, en sécurité sanitaire des aliments.	
Description des missions	Suivi et inspection d'établissements agréés, soumis au CPMM, et non agréés, en sécurité sanitaire des aliments en collaboration avec les autres techniciens itinérants du département ; Instruction de dossiers de demande d'agrément sanitaire en alimentation humaine ; Proposition et rédaction de suites administratives et pénales, et contrôle de leur effectivité, réalisation d'auditions pénales libres ; Gestion des alertes, des signalements et des TIAC ; Réalisation d'enquêtes, de prélèvements et de contrôles concernant les produits alimentaires ; Remplacements ponctuels en abattoirs de boucherie si l'agent a la compétence.	
Champ relationnel du poste	Hiérarchie : Cheffe de service et adjointe SSA. Relations avec les agents du service SSA et des autres services de la structure. Relations avec les professionnels du secteur.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation spécifique Connaissance de l'environnement juridique Méthodologie du contrôle et de l'inspection	Aptitude au travail en équipe et à rendre compte. Rigueur et disponibilité Capacités relationnelles Autonomie et pédagogie
Personnes à contacter	Véronique COSTEDOAT-LAMARQUE, directrice départementale adjointe Tel : 05 81 27 53 45 // courriel : veronique.costedoat-lamarque@tarn.gouv.fr Françoise MERMOUD, cheffe du service sécurité sanitaire des aliments Tel : 05 81 27 53 32 // courriel : francoise.mermoud@tarn.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de Tarn-et-Garonne
140, avenue Marcel Unal - 82013 MONTAUBAN Cedex
Service sécurité sanitaire des aliments
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (Art L332-2 et L 332-7).

Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D8200038**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de Tarn-et-Garonne comprend 76 agents. Elle est organisée en 6 services techniques. Le service « Sécurité sanitaire des aliments » compte 14 agents dont 7 agents en abattoir.	
Objectifs du poste	Assurer le contrôle de première mise sur le marché (CPMM) et l'inspection des établissements de remise directe au consommateur Effectuer des prélèvements officiels Gérer les alertes sanitaires Instruire les demandes d'exportation DAOA et délivrer des CERTEX (denrées végétales)	
Description des missions	Contrôle de la première mise sur le marché évaluer la capacité de l'entreprise à maîtriser des réglementations spécifiques aux produits commercialisés, à gérer une situation de crise (dont pertinence des procédures internes de retrait-rappel) réaliser des exercices de traçabilité rédiger un rapport et préparer les suites contentieuses et/ou administratives appropriées aux infractions relevées, saisir dans le système d'information Inspection en remise directe réaliser des inspections avec rédaction des rapports d'inspection, projets de courriers avec relevé de constatation, projets de suites éventuelles, saisir dans le système d'information, répondre aux demandes d'information et/ou avis Réalisation de prélèvements officiels Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires collectives Instruction des demandes d'exportation DAOA et délivrance des CERTEX (denrées végétales)	
Champ relationnel du poste	Professionnels, chambre d'agriculture, laboratoires d'analyse, DRAAF	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementation spécifique, techniques de contrôle Outils informatiques (SI2A, RESYTAL, SIGAL, SORA/SESAM) Connaître les procédures administratives et pénales	Sens du service public Capacité à travailler en équipe Sens de la communication et pédagogie Autonomie, loyauté, adaptabilité, disponibilité, réactivité, diplomatie. Discrétion et capacité à gérer des informations confidentielles

Personnes à contacter	M. Laurent MONTAUT, chef du service SSA Tél : 05 63 21 18 30 laurent.montaut@tarn-et-garonne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Var
Centre inter-administratif de Lorgues – rue saint Bernard 83000 Toulon
Préfecture du VAR Bd du 112ème Régiment d'Infanterie CS 31209 – 83070 TOULON Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L332-2)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8300036**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Var, structure interministérielle sous l'autorité du préfet, comprend une soixantaine d'agents est composée de quatre pôles (ou services) dont le pôle Alimentation constitué de 18 agents (9 BOP 134 et 9 BOP 206) répartis en deux services : service CCRF produits alimentaires et service vétérinaire sécurité sanitaire des aliments . Le chef de pôle est responsable de l'ensemble du pôle et est aidé dans sa mission par une adjointe CCRF.	
Objectifs du poste	Inspection sanitaire chez les exploitants du secteur alimentaire du département de Var , rédaction des rapports et mise en œuvre des suites administratives et/ou pénales le cas échéant.	
Description des missions	L'activité principale est la réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments notamment dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine végétale, de produits composites, de compléments alimentaires, d'additifs et les établissements de remise directe au consommateur final, la rédaction des rapports et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales le cas échéant, ainsi que la gestion des alertes relatives à ces établissements. L'inspecteur(inspectrice) pourra également être amené(e) à intervenir chez les autres exploitants du secteur alimentaire. Toute mission confiée par la hiérarchie, notamment en période de crise.	
Champ relationnel du poste	Autres services de la DDPP, DRAAF, DREETS, Police, Gendarmerie, Mairies, Chambres consulaires, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels. SCHS, Laboratoires	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments. Connaissance de l'environnement institutionnel. Bases de droit pénal et administratif. Connaissance des applications métiers ou capacité à les acquérir. Permis B	Capacité à communiquer en situation de contrôle. Intérêt pour un travail sur le terrain. Capacité à rendre compte et à travailler en équipe. Rigueur disponibilité et facilité d'adaptation Période de formation et tutorat à prévoir
Personnes à contacter	Laure FLORENT, directrice départementale 0483246151 – laure.florent@var.gouv.fr Jean-Paul NAUDY, chef du pôle alimentation 0483246132 - jean-paul.naudy@var.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction Départementale de la Protection des Populations de Vaucluse (DDPP 84)
Cité administrative – Bâtiment 1, avenue du Septième Génie – 84905 AVIGNON Cedex 09
Service Hygiène et Sécurité Alimentaire (SHSA)

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de 2° l'article L.332-2 du Code général de la fonction publique.

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D8400036**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 84 est une structure interministérielle qui assure des missions régaliennes sous l'autorité du préfet, notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments. La DDPP est composée de 47 agents (intérieur, finances, agriculture) au siège (Avignon centre) et dans les 2 abattoirs permanents du département.	
Objectifs du poste	Suite à la création d'une police unique par transfert de compétence du ministère de l'économie (DGCCRF) vers le ministère de l'agriculture (DGAL), le MASA ouvre des postes afin de prendre en charge le domaine transféré de remise directe et des aliments d'origine autre qu'animale. Réalisation des inspections sanitaires et suivi des exploitants du secteur alimentaire du département de Vaucluse, rédaction des rapports et mise en œuvre des suites administratives et/ou pénales adaptées.	
Description des missions	L'activité principale est la réalisation des inspections relatives à la sécurité sanitaire des aliments notamment dans les établissements producteurs et distributeurs d'aliments d'origine végétale, de boissons, de produits composites, de compléments d'additifs alimentaires et les établissements de remise directe au consommateur final, la rédaction des rapports et les enregistrements afférents, la gestion des suites administratives et/ou pénales le cas échéant, ainsi que la gestion des alertes relatives à ces établissements. L'inspecteur.trice pourra également être amené.e à intervenir chez les autres exploitants du secteur alimentaire. En cas de crise sanitaire il.elle pourra être mobilisé.e sur les autres domaines relevant de la santé publique vétérinaire (santé et protection animales).	
Champ relationnel du poste	Autres services de la DDPP, DRAAF, DREETS, Police, Gendarmerie, Mairies, Chambres consulaires, exploitants du secteur alimentaire et leurs représentants professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de : - la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments - l'environnement institutionnel/professionnel - des applications métiers (capacité à les acquérir) Bases de droit pénal et administratif, procédures qualité Permis B	Capacité à : - communiquer en situation de contrôle - à rendre compte et à travailler en équipe - d'organisation Intérêt pour un travail sur le terrain Réactivité

Personnes à contacter	- M. Silvain TRAYNARD, directeur par interim : Téléphone : 04.88.17.88.02 – silvain.traynard@vaucluse.gouv.fr - M. Stéphane LARRECHE, chef du service hygiène et sécurité alimentaires : Téléphone :04.88.17.88.31/06.12.04.25.69 – stephane.larreche@vaucluse.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de la Vendée
Service sécurité sanitaire des aliments
19, rue Montesquieu - B.P. 90795 85 020 LA ROCHE SUR YON CEDEX
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Chargé.e de mission inspections en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8500138**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service sécurité sanitaire des aliments (SSA) est composé d'environ 65 agents au sein d'une DDPP de 120 agents. La Vendée est un département caractérisé par une importante activité agroalimentaire. Ce poste s'inscrit dans un futur projet de service, les missions décrites pourront faire l'objet d'adaptation, également en fonction du profil de l'agent retenu	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les professionnels de mesures préventives et/ou correctives dans un objectif de santé publique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Participer à l'harmonisation de l'inspection au niveau départemental dans le secteur d'activité Participer à la gestion des alertes	
Description des missions	Inspections et proposition de décisions dans des établissements producteurs soumis ou non à agrément. Pour les non agréés, secteurs suivants en particulier : - boulangeries, viennoiseries, biscuiteries industrielles, minoteries, produits sucrés/salés (dont produits apéritifs, huiles et céréales), bières - compléments alimentaires et nutrition spécialisée - ionisation Inspection dans le domaine de la distribution Inspection alimentation animale (sous l'autorité du service SPA) Réalisation de prélèvements PSPC Veille technique et réglementaire Gestion des alertes sanitaires	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité de la direction et des chef de service et adjoint Relations avec : - les autres agents de la DDPP, notamment le service CCRF - les exploitants des différents établissements concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementations en sécurité sanitaire des aliments, méthodologie des contrôles Connaissance des produits et process, analyse de risques Procédures juridiques générales Outils informatiques métier	Méthodologie de l'inspection Réactivité, adaptabilité, autonomie, rendre compte Capacités d'écoute, de communication, faire preuve de pédagogie Rigueur et esprit d'initiative
Personnes à contacter	Claire BORN Cheffe de service sécurité sanitaire des aliments claire.born@vendee.gouv.fr 02 51 47 12 04 Michel COUMAILLEAU Adjoint à la cheffe de service michel.coumailleau@vendee.gouv.fr 02 51 47 12 10	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations de la Vendée
Service sécurité sanitaire des aliments
19, rue Montesquieu
B.P. 90795
85 020 LA ROCHE SUR YON CEDEX

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code générale de la fonction publique (2 de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8500139**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service sécurité sanitaire des aliments (SSA) est composé d'environ 65 agents au sein d'une DDPP de 120 agents. La Vendée est un département caractérisé par une importante activité agroalimentaire. Ce poste s'inscrit dans un futur projet de service, les missions décrites pourront faire l'objet d'adaptation, également en fonction du profil de l'agent retenu	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les professionnels de mesures préventives et/ou correctives dans un objectif de santé publique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Participer à la gestion des alertes	
Description des missions	Préparer, réaliser les inspections et proposer des décisions dans des établissements dans le domaine de la distribution, y compris en boulangeries et restauration Inspection des établissements non soumis à agrément au stade de la production Réalisation de prélèvements dans le cadre des PSPC à la distribution PS/PC microbiologie (notamment en boulangerie) et contaminants, fruits et légumes Gestion des exports Gestion des alertes Toute autre mission nécessaire au service	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité de la direction et des chef de service et adjoint Relations avec : - les autres agents de la DDPP, notamment le service CCRF - les exploitants des différents établissements concernés	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementations en sécurité sanitaire des aliments, méthodologie des contrôles Connaissance des produits et process, analyse de risques Procédures juridiques générales Outils informatiques métier	Méthodologie de l'inspection Réactivité, adaptabilité, autonomie, rendre compte Capacités d'écoute, de communication, d'animation, faire preuve de pédagogie Rigueur et esprit d'initiative
Personnes à contacter	Claire BORN Cheffe de service sécurité sanitaire des aliments claire.born@vendee.gouv.fr 02 51 47 12 04 Michel COUMAILLEAU Adjoint à la cheffe de service michel.coumailleau@vendee.gouv.fr 02 51 47 12 10	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de la Vienne
20 rue de la Providence - BP 10374
86009 Poitiers Cédex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par un contrat en application du code général de la fonction publique, Art. L.332-7 ou Art. L 332-2

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8600064**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 86 compte une cinquantaine d'agents répartis dans 4 sites (siège et trois abattoirs). Elle est organisée en 4 services techniques opérationnels. Le poste proposé se trouve au sein de l'actuel Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation-CCRF, situé au siège à Poitiers. Ce service aura notamment la charge, à l'issue du transfert des missions de la DGCCRF à la DGAl, de la sécurité sanitaire de l'ensemble des aliments destinés à la consommation humaine, y compris végétaux et boissons.	
Objectifs du poste	Inspections des établissements responsables de la première mise sur le marché et de remise directe des denrées alimentaires végétales et d'origine végétale Contrôle de l'alimentation animale Gestion des alertes et signalements Plans de surveillance et de contrôle Certification à l'export pour les denrées végétales Cette fiche de poste sera amenée à évoluer selon les changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique.	
Description des missions	Dans le respect de la démarche qualité : Réaliser des inspections administratives et pénales dans les établissements produisant, manipulant, transformant et mettant sur le marché des végétaux et des produits d'origine végétale (huilerie, meunerie, biscuiterie, 4ème gamme, produits appertisés…), des produits composés, des boissons, des denrées destinées à une alimentation particulière, des compléments alimentaires et/ou des additifs pour l'alimentation humaine ou animale. Gérer les suites administratives et pénales de ces inspections. Gérer les alertes et signalements : rédaction/validation des fiches d'alerte, vérification de l'effectivité des retraits/rappels. Réaliser des prélèvements pour recherche de contaminants microbiologiques ou chimiques sur les denrées alimentaires et l'alimentation animale. Saisir les données de contrôle dans les applications métier (SORA/SIGAL/ RESYTAL). Prendre en charge et valider les certificats d'exportation (TELECERTEX) Déplacements fréquents	
Champ relationnel du poste	Liaisons hiérarchiques : chef du service SSA -CCRF Relations avec l'ensemble des agents de la DDPP Relations avec les professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques des domaines d'activité et de l'ensemble des missions de la SSA Connaissance des référentiels d'inspection relatifs aux produits et aux établissements	Autonomie, esprit d'initiative Disponibilité, réactivité Capacités d'adaptation et discernement (évaluation) Qualités rédactionnelles, notamment d'actes juridiques et officiels Capacité à communiquer et à rendre

	Connaissance des applications métiers	compte Qualités relationnelles Rigueur
Personnes à contacter	Philipe NOLLEN Directeur Tél : 05.17.84.00.07 philippe.nollen@vienne.gouv.fr Elodie MARTI-BIZIEN Directrice-AdjointeTél : 05.17.84.00.08 elodie.marti-bizien@vienne.gouv.fr Hélène GIRONDE Chef du service SSA-CCRF Tél : 05.17.84.00.16 helene.gironde@vienne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Haute-Vienne
39 avenue de la Libération – CS 33918 – 87039 LIMOGES CEDEX 1

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (article L.332-2- L.332-7)

Inspecteur.trice Sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8700067**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Haute-Vienne compte 110 agents. L'ensemble des services est actuellement réparti sur 5 sites (2 pour le siège et trois abattoirs). Le poste proposé se trouve au sein du Service Sécurité Sanitaire des Aliments situé au siège sur le site de la Préfecture de Limoges	
Objectifs du poste	Inspections dans le domaine de la remise directe et de la production primaire Prélèvements pour la recherche de contaminants ou d'agents microbiologiques Gestion des alertes et signalements Certification à l'export pour les denrées végétales Cette fiche de poste sera amenée à évoluer selon les changements décidés dans le cadre de la réforme de la police sanitaire unique. En fonction des besoins du service ou de demandes urgentes ou impliquant un personnel nombreux, l'inspecteur/trice pourra êt	
Description des missions	Réaliser des contrôles concernant les produits alimentaires et leurs conditions de fabrication et de vente. Effectuer les prélèvements aux fins d'analyse prescrites dans le PNCOPA dans le respect de la démarche qualité et y donner les suites appropriées Réaliser des plans de contrôle et de surveillance des denrées alimentaires : contaminants chimiques, résidus de pesticides, contamination radioactive Vérifier l'effectivité des retraits/ rappels. Déplacements fréquents Saisir les données de contrôle dans l'application SIGAL/ RESYTAL. Valider les certificats d'exportation par l'application TELECERTEX	
Champ relationnel du poste	Les professionnels exportateurs, les agents de la DDETSPP, les usagers, COSIRs	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et techniques des missions SSA Connaissance des applications métiers	Disponibilité et réactivité Qualités relationnelles Autonomie et esprit d'initiative Adaptabilité aux nouvelles situations et aux évolutions réglementaires Capacité rédactionnelle Capacité à communiquer et à rendre compte
Personnes à contacter	Christine DELORD, cheffe de service sécurité sanitaire des aliments, christine.delord@haute-vienne.gouv.fr Sandra ROUZES, adjointe à la cheffe de service sanitaire des aliments, sandra.rouzes@haute-vienne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations des Vosges
Service Protection et Sécurité des Consommateurs
4, avenue du Rose Poirier - 88050 EPINAL Cedex
Ouvert aux contractuels conformément au 2° de l'article L. 332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Référence du poste : A6D8800047** **Catégorie : B**	
Corps	**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire	2
Poste V (Vacant)	
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP des Vosges compte 90 agents répartis sur 4 sites et travaillant au sein de 5 services, dont le service protection et sécurité des consommateurs. Ce service compte 15 agents, y compris la cheffe de service et son adjoint. Les agents chargés de la sécurité sanitaire des aliments (équipe SSA) sont au nombre de 4 assurant les inspections sanitaires des établissements agro-alimentaires (hors abattoirs), des commerces de détail, ainsi que la gestion des alertes et TIAC.
Objectifs du poste	Veille au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Secteur inter-départementalisé au bénéfice des départements 67 et 68 : - Eaux embouteillées
Description des missions	Préparer les contrôles Réaliser les contrôles : des entreprises notamment à risque, de restaurations collectives, de remise directe Traiter les signalements de TIAC Réaliser des prélèvements (microbiologiques et autres contaminants) Déterminer les suites d'enquêtes, rédiger les procédures contentieuses et administratives Gérer les alertes, les non-conformités, évaluer la pertinence et la fiabilité des mesures correctives Répondre aux demandes d'information des professionnels en matière d''informations réglementaires Instruire et mettre à jour des dossiers administratifs, dossiers d'agrément Secteur inter-départementalisé au bénéfice des départements 67 et 68 : - Eaux embouteillées Secteurs concernés : Alimentation infantile, Fruits Légumes, Biscuiterie pâtisserie fraîche, Fromageries, Confiseries chocolateries Charcuteries industrielles,Thé café, Brasseries, Produits céréaliers, Huiles et graisses, Condiments Autres cultures non permanentes
Champ relationnel du poste	- Activités du service : Protection et Sécurité des Consommateurs - Composition et effectifs du service : 1 cheffe de service, 1 adjoint, 1 secrétaire et 12 agents - Liaisons hiérarchiques : placé sous l'autorité de la cheffe de service - Liaisons fonctionnelles : DGAL, DRAAF, SRAL, DGCCRF, ARS, collectivités locales, entreprises, professionnels, usagers, services de sécurité intérieure (douanes, police, gendarmerie)

Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtrise de la réglementation agro-alimentaire (communautaires et nationales) Connaissances juridiques générales Maîtrise des techniques d'analyse des risques Maîtrise des techniques de contrôles et d'enquête Maîtrise des outils de communication	Connaissance des outils numériques S'adapter aux nouvelles évolutions réglementaires Capacités rédactionnelles Travaille en autonomie et en équipe Adaptation et réactivité Gestion de crise et travail dans l'urgence Écoute et force de proposition
Personnes à contacter	- M. Yann NEGRO - Directeur départemental TEL : 03 29 68 48 00 / 07 87 16 11 97 - Courriel : yann.negro@vosges.gouv.fr - Mme Catherine ROZO - Cheffe de service TEL : 03 29 68 48 30 - Courriel : catherine.rozo@vosges.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités
et de la Protection des Populations de l'Yonne
3, rue Jehan Pinard – 89010 Auxerre Cedex

Ce poste s'inscrit dans le cadre du transfert de missions de la DGCCRF à la DGAL.
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L.332-2)

Inspecteur.trice SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8900053**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien sanitaire et de sécurité sanitaire		2
Agent contractuel		NA
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDETSPP 89, composée de 83 agents repartis sur 5 sites (3 abattoirs, le siège et le Pôle Travail, Emploi et Solidarités), le service vétérinaire-sécurité sanitaire de l'alimentation compte 23 agents des services vétérinaires dont 16 sont en poste dans les 3 abattoirs	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application de mesures préventives et/ou correctives mises en place par les professionnels, dans un objectif de protection de la santé publique dans le domaine de l'hygiène et la sécurité des aliments.	
Description des missions	- Réaliser les inspections programmées et participer aux inspections suite à plainte, notamment pour les denrées végétales et d'origine végétale - Rédiger les suites de type administratives ou pénales - Répondre aux demandes de renseignements réglementaires des professionnels - Contribuer à la gestion des alertes alimentaires (retraits/rappels) et des signalements de non-conformités (Article L201-7 du CRPM) et vérifier les mesures prises par les fabricants et les distributeurs, notamment pour les denrées végétales et d'origine végétale - Réaliser des prélèvements dans le cadre des PSPC	
Champ relationnel du poste	• les membres du service d'inspection du SV-SSA et plus globalement l'ensemble des agents de la DDETSPP • les professionnels, les chambres consulaires et les syndicats professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires et scientifiques de base dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, notamment d'origine végétale Maîtrise des logiciels métiers et de la bureautique Connaissance de la démarche qualité en lien avec le métier	Maîtrise des méthodes d'inspection Bonnes qualités relationnelles au travail, esprit d'équipe Être capable d'adaptabilité, d'autonomie Savoir rédiger divers types de documents Savoir communiquer, expliquer et faire preuve de pédagogie
Personnes à contacter	Isabelle FOUQUET : Vétérinaire officielle site de Chailley Tél. : 06.45.80.14.35 - isabelle.fouquet@yonne.gouv.fr Florence GLEIZE cheffe du service vétérinaires Sécurité Sanitaire de l'Alimentation (SSA) Tél. : 03.86.72.69.60 - florence.gleize@yonne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de l'Essonne
Service sécurité sanitaire des aliments
5-7 rue François Truffaut
TSA 81 104
91010 Evry Courcouronnes Cedex

Poste ouvert aux agents contractuels conformément au 2° de l'article L332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9100035**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de l'Essonne compte 60 agents. Le service de sécurité sanitaire des aliments comprends 9 agents. Le poste est situé à Evry Courcouronnes	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département de l'Essonne	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS-DD78, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques. Permis voiture	Rigueur et organisation Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Céline GERSTER, directrice Tél. : 01 69 87 31 38 - mail : celine.gerster@essonne.gouv.fr Catherine MERCIER, directrice adjointe Tél : 01 69 87 31 33 -mail : catherine.mercier@essonne.gouv.fr Laurent GENET, chef du service Tél : 01 69 87 31 24 – mail : laurent.genet@essonne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de l'Essonne
Service sécurité sanitaire des aliments
5-7 rue François Truffaut
TSA 81 104
91010 Evry Courcouronnes Cedex

Poste ouvert aux agents contractuels conformément au 2° de l'article L332-2 du code général de la fonction publique
Inspecteur.trice en SSA

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9100036**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de l'Essonne compte 60 agents. Le service de sécurité sanitaire des aliments comprends 9 agents. Le poste est situé à Evry Courcouronnes	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département de l'Essonne	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisationset/ou d'agrément. Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS-DD78, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques. Permis voiture	Rigueur et organisation Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Céline GERSTER, directrice Tél. : 01 69 87 31 38 - mail : celine.gerster@essonne.gouv.fr Catherine MERCIER, directrice adjointe Tél : 01 69 87 31 33 -mail : catherine.mercier@essonne.gouv.fr Laurent GENET, chef du service Tél : 01 69 87 31 24 – mail : laurent.genet@essonne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Hauts de Seine
Service Loyauté Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments-Production
176-177 avenue Frédéric et Irène Joliot-Curie 92013 Nanterre cedex

Poste ouvert aux agents contractuels (fondements juridiques des articles L332-2, 2°) ou L332-7 du code général de la fonction publique)
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Référence du poste : A6D9200024** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le département présente une urbanisation élevée et accueille près de 100 000 entreprises Les activités de la DDPP en SSA se caractérisent par un secteur de la restauration collective et commerciale conséquent et de nombreux points de remise directe au consommateur ainsi qu'un nombre limité d'établissements agréés Le service LQSSA-Production compte 16 agents (chef de service, adjoint VINT, 7 techniciens, 6 inspecteurs CCRF dont 1 comme adjoint et 1 agent administratif) Poste situé à Nanterre	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (DAOA et DVOV) sur un secteur défini du département des Hauts de Seine	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements agroalimentaires ou de restauration collective. Rédaction des rapports et mise en oeuvre des suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits alimentaires	
Champ relationnel du poste	Dans un service mixte composé de 16 personnes, le poste conduit à entretenir des relations avec de nombreux professionnels (entreprises agro-alimentaires, cuisines centrales, sur place et offices de réchauffage), d'autres administrations (DGAL, autres DDPP, ARS, +services de police), collectivités territoriales (mairies, conseil départemental, conseil régional)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques. Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Mme Ghislaine CAMAZON, directrice départementale, ghislaine.camazon@hauts-de-seine.gouv.fr Mme Amal BOUTALEB, cheffe de service, amal.boutaleb@hauts-de-seine.gouv.fr, tel. 01 40 97 56 56 Téléphone standard : 01 40 97 46 00	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Hauts de Seine
Service Loyauté Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments-Distribution (SLQSSA-Distribution)
176-177 avenue Frédéric et Irène Joliot-Curie 92013 Nanterre cedex

Poste ouvert aux agents contractuels (fondements juridiques des articles L332-2 ou L332-7 du code général de la fonction publique)
Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D9200025**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Les Hauts de Seine présentent une urbanisation élevée. Le département compte près de 100 000 entreprises Les activités de la DDPP 92 en SSA, se caractérisent par un secteur de la restauration collective et commerciale conséquent et de nombreux points de remise directe au consommateur Le service LQ-SSA-Distribution compte 12 agents (chef de service, 2 techniciens, 5 inspecteurs CCRF dont 1 comme adjoint, 3 contrôleurs CCRF et 1 agent administratif) Le poste est situé à Nanterre	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur un secteur défini du département des Hauts de Seine Prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (avant délégation)	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unités de production non agréés, en restauration commerciale et en remise directe (artisans, GMS). Rédaction des rapports d'inspections et mise en oeuvre des suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations. Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC)	
Champ relationnel du poste	Dans un service mixte composé de 15 personnes, le poste conduit à entretenir des relations avec de nombreux professionnels (secteur associatif, GMS, restaurateurs, artisans et métiers de bouche), d'autres administrations (DGAL, autres DDPP, ARS, services de police), des collectivités territoriales (municipalités)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques, réglementaires et juridiques en SSA Maîtrise des méthodes d'inspection utilisation des outils informatiques bureautiques et métiers (Resytal, SORA) Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections. Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques. Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Mme Ghislaine CAMAZON, directrice départementale, ghislaine.camazon@hauts-de-seine.gouv.fr M. Arnaud DOIZY, chef de service, arnaud.doizy@hauts-de-seine.gouv.fr, tel. 01 40 97 46 46 Téléphone standard : 01 40 97 46 00	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de la Seine-Saint-Denis (DDPP 93)
(SERVICE Sécurité Sanitaire des Aliments)
1-7 Promenade Jean Rostand
Immeuble l'Européen
93005 BOBIGNY Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et/ou Article L332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9300028**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 93 compte 70 agents issus de trois ministères (ministère de l'agriculture, ministère des finances et ministère de l'intérieur). Le service SSA compte actuellement 15 agents ; le présent poste vient en renfort de l'équipe, dans le cadre de la création de la police unique de la sécurité sanitaire des aliments (transfert de mission de la DGCCRF vers la DGAL). L'agent s'engage ainsi à suivre tout ou partie de la formation organisée par l'INFOMA pour accompagner cette création.	
Objectifs du poste	Mettre en oeuvre au sein du service SSA les contrôles transférés de la DGCCRF. Réaliser des contrôles officiels dans le domaine de la SSA.	
Description des missions	- Inspections d'établissements de production (agréés ou non agréés), d'établissements en restauration collective - Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales) - Instruction des demandes d'autorisation et/ou d'agrément - Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes - Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits alimentaires	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de son adjoint Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IdF, UD-ARS, Conseil départemental, mairies, services de police, autres services de l'Etat Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers Pratique des outils bureautiques Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Emmanuelle LARIVIERE, directrice Tél : 01 41 60 65 10 - mail : emmanuelle.lariviere@seine-saint-denis.gouv.fr Xavier ROSIERES, chef de service Tél : 01 41 60 65 22 - mail : xavier.rosieres@seine-saint-denis.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction départementale de la protection des populations de la Seine-Saint-Denis (DDPP 93)
(SERVICE Sécurité Sanitaire des Aliments)
1-7 Promenade Jean Rostand
Immeuble l'Européen
93005 BOBIGNY Cedex
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application de code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et/ou Article L332-7)

Coordinateur.rice des contrôle SSA

N° de publication : **Catégorie : A1**		**Référence du poste : A6D9300029**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 93 compte 70 agents issus de trois ministères (ministère de l'agriculture, ministère des finances et ministère de l'intérieur). Le service SSA compte actuellement 15 agents ; le présent poste vient en renfort de l'équipe, dans le cadre de la création de la police unique de la sécurité sanitaire des aliments (transfert de mission de la DGCCRF vers la DGAL). L'agent s'engage ainsi à suivre tout ou partie de la formation organisée par l'INFOMA pour accompagner cette création.	
Objectifs du poste	Coordonner, aux côtés du chef de service et de son adjoint, la mise en oeuvre des contrôles transférés de la DGCCRF. Réaliser des contrôles.	
Description des missions	Coordination des contrôles transférés de la DGCCRF (établissements produisant ou commercialisant des denrées alimentaires d'origine non animale) - Mise en place du contrôle de second niveau dans le cadre d'une délégation des contrôles en remise directe et réalisation des prélèvements dans le cadre de plans de contrôles et de surveillance - Inspections d'établissements de production (agréés ou non agréés), d'établissements en restauration collective - Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales) - Instruction des demandes d'agrément - Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes - Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits alimentaires - Animation d'un réseau technique au niveau régional	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de son adjoint Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IdF, UD-ARS, Conseil départemental, mairies, services de police, autres services de l'Etat Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances techniques et juridiques de base Maîtrise des méthodes d'inspection (secteur transféré de la DGCCRF), des outils métiers Maîtrise des outils bureautiques Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau Méthodologie et rigueur Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité

Personnes à contacter	Emmanuelle LARIVIERE, directrice Tél : 01 41 60 65 10 - mail : emmanuelle.lariviere@seine-saint-denis.gouv.fr Xavier ROSIERES, chef de service Tél : 01 41 60 65 22 - mail : xavier.rosieres@seine-saint-denis.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Val-de-Marne
Service sécurité sanitaire des produits alimentaires
Site de Rungis
12 rue du séminaire - 94516 Rungis Cedex
En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du Code général de la fonction publique 2° de l'article L. 332-2 ou article L332-7

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**	**Référence du poste : A6D9400050**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Val-de-Marne compte 90 agents. Elle dispose de deux sites : un à Créteil, siège de la direction, et un à Rungis à proximité immédiate du Marché d'intérêt national. Le service sécurité sanitaire des produits alimentaires (SSPA) met en œuvre les politiques publiques de sécurité sanitaire et de protection des consommateurs. Il est composé de 36 agents et le poste est basé sur le site de Rungis.	
Objectifs du poste	Missions d'inspection sanitaire et qualitative dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments inspection sanitaire des établissements du département à l'exclusion du MIN de Rungis. Gestion des alertes relatives aux produits alimentaires.	
Description des missions	- Inspection d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. - Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). - Instruction des demandes d'autorisations.et/ou d'agrément - Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. - Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).	
Champ relationnel du poste	- Sous l'autorité de la cheffe de service et de son adjoint. - Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS, services de police - Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances techniques et juridiques de base. - Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment), des techniques d'analyses de risque - Pratique des outils bureautiques. - Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Rigueur pour la réalisation des inspections. Qualités relationnelles, sens du dialogue, qualités pédagogiques et de négociation. Qualités rédactionnelles, autonomie, réactivité, capacités d'analyse
Personnes à contacter	Paul MENNECIER : Directeur départemental – Tel : 01 45 13 92 32 - courriel : paul.mennecier@val-de-marne.gouv.fr Philippe RAULT, Directeur départemental adjoint -Tel : 01 45 13 92 35 - courriel : philippe.rault@val-de-marne.gouv.fr Sandra KARL, Cheffe de service – Tel : 01 45 60 60 02 - courriel : sandra.karl@val-de-marne.gouv.fr Secrétariat général commun : sgc-rh@val-de-marne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations du Val-de-Marne
Service sécurité sanitaire des produits alimentaires
Site de Rungis
12 rue du séminaire - 94516 Rungis Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire, le poste peut être pourvu par contrat en application du Code général de la fonction publique 2° de l'article L. 332-2 ou article L332-7

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9400051**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Val-de-Marne compte 90 agents. Elle dispose de deux sites : un à Créteil, siège de la direction, et un à proximité immédiate du Marché d'intérêt national (MIN) de Rungis. Le service sécurité sanitaire des produits alimentaires (SSPA) met en œuvre les politiques publiques de sécurité sanitaire et de protection des consommateurs. Il est composé de 36 agents et le poste est basé sur le site de Rungis.	
Objectifs du poste	Mission d'inspection sanitaire et qualitative dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments Inspection sanitaire des établissements du MIN de Rungis Certification export, notamment des denrées alimentaires d'origine végétale (enregistrement, instruction, validation, contrôles physiques).	
Description des missions	- Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. - Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). - Instruction des demandes d'autorisations.et/ou d'agrément - Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits (notamment Certex et Sorafel) - Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. - Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef du pôle MIN. Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS, services de police Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances techniques et juridiques de base. - Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment), des techniques d'analyses de risque - Pratique des outils bureautiques. - Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Rigueur pour la réalisation des inspections. Qualités relationnelles, sens du dialogue, qualités pédagogiques et de négociation. Qualités rédactionnelles, autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Paul MENNECIER : Directeur départemental – Tel : 01 45 13 92 32 - courriel : paul.mennecier@val-de-marne.gouv.fr Philippe RAULT, Directeur départemental adjoint -Tel : 01 45 13 92 35 - courriel : philippe.rault@val-de-marne.gouv.fr Sandra KARL, Cheffe de service – Tel : 01 45 60 60 02 - Courriel :	

	sandra.karl@val-de-marne.gouv.fr Secrétariat général commun : sgc-rh@val-de-marne.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction Départementale de la protection des populations du Val d'Oise (DDPP 95)
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
16, rue Traversière
95035 Cergy-Pontoise Cedex
En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9500027**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Val d'Oise compte 60 agents, ses services sont localisés sur 2 sites : Cergy-Pontoise et Ezanville (abattoir) Le service "Sécurité Sanitaire des Aliments" comprend un chef de service, un adjoint au chef de service et une quinzaine d'agents (BOP 134 et BOP 206) Le poste est situé à Cergy-Pontoise.	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département du Val d'Oise	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de son adjoint. Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections. Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques. Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Vanessa HUMMEL-FOURRAT, directrice Tél : 01 34 25 45 00 - mail : ddpp@val-doise.gouv.fr Marguerite LAFANECHERE, directrice adjointe Tél : 01 34 25 45 00 - mail : ddpp@val-doise.gouv.fr Fabienne CLERC-JEANNIN, cheffe du service SSA Tél : 01 40 25 45 50 - mail : fabienne.clerc-jeannin@val-doise.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)
Direction Départementale de la protection des populations du Val d'Oise (DDPP 95)
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
16, rue Traversière
95035 Cergy-Pontoise Cedex

En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice en sécurité sanitaire des aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D9500028**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP du Val d'Oise compte 60 agents, ses services sont localisés sur 2 sites : Cergy-Pontoise et Ezanville (abattoir) Le service "Sécurité Sanitaire des Aliments" comprend un chef de service, un adjoint au chef de service et une quinzaine d'agents (BOP 134 et BOP 206) Le poste est situé à Cergy-Pontoise.	
Objectifs du poste	Contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sur le département du Val d'Oise	
Description des missions	Inspections d'établissements ou d'unité de production (agréés ou non agréés), d'établissements ou d'unités en restauration collective ou en remise directe. Rédaction des rapports et proposition de suites appropriées (administratives et pénales). Instruction des demandes d'autorisations et/ou d'agrément Gestion de suspicions de TIAC, d'alertes sanitaires et de plaintes. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC). Instruction de demandes de certification pour l'exportation de produits	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et de son adjoint. Autres administrations ou collectivités : DGAL, DRIAAF IDF, ARS, Conseil départemental, mairies, services de police et gendarmerie… Professionnels du secteur alimentaire, laboratoires d'analyses, organisations professionnelles.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base Maîtrise des méthodes d'inspection, des outils métiers (Resytal notamment) Pratique des outils bureautiques Permis voiture	Aptitude au travail en équipe et en réseau. Méthodologie et rigueur pour la réalisation des inspections. Bonne qualité relationnelle, sens du dialogue et qualités pédagogiques. Qualités rédactionnelles Autonomie, réactivité
Personnes à contacter	Vanessa HUMMEL-FOURRAT, directrice Tél : 01 34 25 45 00 - mail : ddpp@val-doise.gouv.fr Marguerite LAFANECHERE, directrice adjointe Tél : 01 34 25 45 00 - mail : ddpp@val-doise.gouv.fr Fabienne CLERC-JEANNIN, cheffe du service SSA Tél : 01 40 25 45 50 - mail : fabienne.clerc-jeannin@val-doise.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la Guadeloupe
Saint-Phy - BP 651 - 97108 BASSE-TERRE Cedex
*********service de l'Alimentation (SALIM)*********
En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : A1**	**Référence du poste : A6O7100060**	
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement		4.1
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La DAAF de la Guadeloupe met en œuvre l'ensemble des missions du MASA exercées dans l'hexagone par les DRAAF et par les DDT et DDPP. Elle compte 110 agents répartis entre le siège à Basse-Terre, les antennes des Abymes (Dothémare) et Marie-Galante et de l'unité territoriale de St Martin - St Barthélemy.	
Objectifs du poste	L'agent assurera des missions d'inspection dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments au sein des établissements de première mise sur le marché de denrées d'origine végétale (CPMM), de remise directe, et des établissements non agréés producteurs et importateurs de denrées, au sein du département y compris ses dépendances (La Désirade, Marie-Galante, Les Saintes). Il participera à la mise en œuvre de la politique des suites de l'inspection de la Direction Générale de l'Alimentation.	
Description des missions	Animer un réseau technique au niveau régional Inspection des établissements dans le cadre du Programme National d'Inspection (CPMM, remise directe, établissements non agréés producteurs et importateurs de denrées alimentaires) participation à la gestion des alertes, des TIAC et des signalements participation aux opérations inter-services Réalisation de prélèvements (PSPC) Rédaction des suites aux inspections Réponse aux demandes des administrés dans les domaines suivis	
Champ relationnel du poste	Agents de la DAAF de Guadeloupe notamment du pôle SSA, autres administrations, professionnels et administrés, laboratoires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun diplôme vétérinaire exigé Connaissances techniques et réglementaires Expérience en sécurité sanitaire des aliments	Capacités d'initiative et d'autonomie Capacités d'adaptation Travail en équipe Communication avec les administrés Sens du service public Maîtrise des outils informatiques bonnes qualités rédactionnelles.
Personnes à contacter	Jean-Bernard DERECLENNE, chef du SALIM : jean-bernard.dereclenne@agriculture.gouv.fr Lise CAMEROUN, cheffe du pôle SSA : lise.cameroun@agriculture.gouv.fr Tél. (standard DAAF) : 05 90 99 09 09 Nous vous invitons à consulter les conditions spécifiques à l'outremer sur le livret OUTREMER consultable sur l'intranet MASA/RH/Appui aux personnes et aux structures/Présentation générale	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Martinique
Jardin Desclieux BP642, 97262 Fort-de-France Cedex
Service de l' Alimentation (SALIM)
****

En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice secteur CP2M

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6O7200052**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service de l'alimentation de la DAAF de Martinique se compose d'une quarantaine d'agents répartis en 4 pôles dont le pôle Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA) en charge du contrôle des établissements produisant, transformant, manipulant des denrées animales et d'origine animale. En 2023, ces missions seront élargies aux établissements transformant et manipulant des denrées végétales.	
Objectifs du poste	Inspecteur/trice sanitaire "secteur végétal CP2M" Sous l'autorité du chef de pôle SSA, l'inspecteur(trice) sera en charge de l'inspection des établissements produisant, transformant, manipulant des denrées végétales principalement dans le cadre des Contrôles de Première Mise sur le Marché (CP2M).	
Description des missions	1) Réalisation des inspections des établissements produisant, transformant, manipulant des denrées végétales des secteurs suivants : - Contrôle de la Première Mise sur le Marché CP2M (80%) : réalisation d'enquêtes et de contrôles sur les produits et leurs conditions de fabrication et de vente, réalisation d'enquêtes préalables au CP2M, afin de vérifier l'existence et la fiabilité des contrôles internes mis en œuvre - Remise Directe (10%) 2) Saisie des rapports d'inspection dans les logiciels métiers (SORA, SESAM, RESYTAL) et gestion des suites dans les délais impartis 3) Gestion des alertes (10%) 4) Réalisation des prélèvements officiels dans le cadre des plans de surveillance et de contrôles	
Champ relationnel du poste	Relations hiérarchiques avec la DAAF, le chef du SALIM, le chef du pôle SSA - Relations fonctionnelles avec les agents des autres pôles et services de la DAAF. - Relations externes: Professionnels, coopératives, collectivité territoriale, autres services de l'Etat (DEETS, ARS, DM, Douanes).	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et réglementaires liées aux missions SSA en CP2M et Remise Directe Connaissances des applications métier (SORA, SESAM, RESYTAL) Connaissance démarche qualité	Capacités d'autonomie, d'adaptation, et sens de l'initiative Capacités d'organisation Capacité rédactionnelle Bonnes qualités relationnelles
Personnes à contacter	M.KASBARI Mohamed, Chef du pôle SSA Tel : 05 96 71 20 84 / 06 96 22 53 33 ; mohamed.kasbari@agriculture.gouv.fr M.HATEAU Bertrand, Chef du Service de l'Alimentation par interim Tel : 05 96 64 89 66 / 06 96 22 49 95 ; bertrand.hateau@agriculture.gouv.fr	

	Nous vous invitons à consulter les conditions spécifiques à l'outremer sur le livret OUTREMER consultable sur l'intranet MAA/RH/Appui aux personnes et aux struct Nous vous invitons également à consulter les conditions spécifiques à l'outremer

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction Générale des Territoires et de la Mer de Guyane
DEAAF - Service de l'alimentation
Parc Rébard BP 5002 – 97305 Cayenne Cedex
En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Référence du poste : A6O7300041** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service de l'alimentation (SALIM) de la DEAAF-DGTM de Guyane comprend 32 agents répartis sur 4 sites (Cayenne, St Laurent du Maroni, l'abattoir de Remire-Montjoly et l'abattoir de Mana). Ce poste est basé au site de Cayenne et fait suite au transfert des missions de la DGCCRF à la DGAL. Une formation spécifique de prise de poste sera organisée début 2023.	
Objectifs du poste	Le titulaire devra sous la responsabilité du chef du SAA, avec l'appui des agents du SALIM, réaliser les missions d''inspection de la police unique SSA que le SALIM devra mettre en place, suite au transfert des missions de la DGCCRF à la DGAL. Dans l'attente de la définition stricte des missions qui seront transférées, des adaptations de la fiche de poste peuvent être envisagées (selon la répartition des missions au sein du SALIM et des missions éventuellement déléguées).	
Description des missions	Avec l'appui du SALIM et du pôle SSA, réalisation, organisation et suivi des : - Inspections remise directe - Inspections de première mise sur le marché (CPMM) - Inspections établissements non agréés - Réalisation des prélèvements alimentaires (DAOA, voire végétaux et alimentation animale) - Gestion et suivi des alertes alimentaires et signalements - Instruction des dossiers en lien avec les réglementations DGCCRF - Appui à la certification exportation En lien avec le chef de pôle et le chef du SALIM, l'inspecteur devra suivre la programmation définie annuellement, gérer et suivre les suites éventuelles des inspections et prélèvements. De manière ponctuelle, participation à des missions inter-services dans le cadre du CODAF pour des contrôles sur les productions, activités et importations illégales. Un appui peut être demandé pour la participartion aux éventuelles missions d'alertes animales, végétales et alimentaires.	
Champ relationnel du poste	Placé sous l'autorité du chef du pôle SSA et de la cheffe du SALIM. Relations avec les agents du SALIM et de la DEAAF, la préfecture et les administrations partenaires. Relations avec les professionnels des filières agricoles et agro-alimentaires, les bureaux d'étude en hygiène alimentaire, les laboratoires, les collectivités locales et les services de sécurité.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Réglementations spécifiques et techniques d'inspection en police SSA et maitrise des outils (Résytal, Sora...). - Expérience professionnelle souhaitée en SSA ou fraudes.	- Compréhension et mise en oeuvre des réglementations et procédures. - Communication et pédagogie en situation de contrôle. - Disponibilité et flexibilité dans le

	- Connaissance du système qualité DGAL et de l'environnement institutionnel.	cadre de la continuité de service liée aux activités du SALIM
Personnes à contacter	Mme Gwendoline LE LIARD, Cheffe du SALIM gwendoline.le-liard@guyane.pref.gouv.fr 05 94 29 63 71 M. Antoine ROCH, chef du pôle SSA antoine.roch@guyane.pref.gouv.fr 05 94 29 70 75 Nous vous invitons à consulter les conditions spécifiques à l'outremer sur le livret OUTREMER consultable sur l'intranet MASA/RH/Appui aux personnes et aux structures/Présentation générale	

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de La Réunion
Parc de la providence
97489 Saint-Denis cedex
En cas d'absence de candidature de titulaire le poste peut être pourvu par contrat en application du code général de la fonction publique (2° de l'article L332-2 et ou article L332-7)

Inspecteur.trice Sécurité Sanitaire des Aliments

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6O7400081**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste V (Vacant)		
Présentation de l'environnement professionnel	La Réunion est un DOM avec une activité économique active où la production y représente la moitié de celle de l''agriculture des outre-mer. Le service de l''alimentation compte 44 agents répartis sur 6 sites (DAAF Nord, DAAF sud, abattoirs, port, aéroport). Le pôle de sécurité sanitaire des aliments est composé de deux unités (inspection des établissements hors abattage et d'abattage.	
Objectifs du poste	Assurer les inspections en sécurité sanitaire des aliments comprenant les contrôles issus du transfert de compétences entre la DGCCRF et la DGAl, dans le cadre des orientations nationales et locales. Un dispositif d'accompagnement sur les nouvelles missions transférées pourra, le cas échéant, être mis en oeuvre.	
Description des missions	Réalisation, sur le territoire, des inspections relevant du périmètre des missions transférées de la DGCCRF vers la DGAl dont notamment : - Gestion des alertes et signalements denrées alimentaires dont boissons et groupes spécifiques (exemple : denrées infantiles) - Contrôles première mise sur le marché, remise directe, prélèvements - Contrôle du fonctionnement des établissements non agréés (transformation de végétaux, produits composites,...) et de leur PMS - PSPC denrées alimentaires d'origine non animale - missions de service public associées (autorisation/déclarations) Le périmètre des missions peut évoluer, à la marge, selon les orientations nationales et instructions nationales de contrôles qui seront fixées par l'administration centrale sur ce domaine pour le département.	
Champ relationnel du poste	La cheffe de l'unité, les 4 autres inspecteurs (trices) de l'unité, l'ensemble des agents du service et de la direction, l'encadrement du pôle et du service. ARS, autres services de contrôles, les professionnels et les collectivités territoriales. Spécificités : Disponibilité en cas de crise sanitaire relevant des domaines du service, possibilité de maintien des compétences en abattoirs	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtrise réglementation SSA et des procédures administratives et pénales Expérience significative souhaitée en inspection SSA Connaissance souhaitée des procédures du code consommation	Disponibilité, initiative, intégrer rapidement de nouveaux domaines, esprit d'équipe Posture d'inspection, Travailler en cadre d'urgence, rédiger, convaincre, proposer, rendre compte.
Personnes à contacter	Marie-Odile Baptiste, cheffe de l'unité inspection des établissements hors abattage tél : 02 62 30 88 17 ou 06 92 61 22 03 marie-odile.baptiste@agriculture.gouv.fr Laurent-Xavier Delmotte, chef du service Alimentation par intérim 02 62 30 88 13 laurent-xavier.delmotte@agriculture.gouv.fr Nous vous invitons à consulter les conditions spécifiques à l'outremer sur le	

	livret OUTREMER consultable sur l'intranet MAA/RH/Appui aux personnes et aux structures/Présentation générale