

# FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 20/06/2022 BOP

## I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>SERVICE : Direction de la biosécurité</b>										
2	<b>LIBELLE DU POSTE : Vétérinaire en charge de la sécurité sanitaire pêche et aquaculture</b>										
3	<b>NIVEAU DE RESPONSABILITE : 4</b>										
4	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : A</b>										
5	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : A</b>										
5	<b>FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FSA</b>										
6	<b>IMPUTATION BUDGETAIRE :</b> PROGRAMME : 962.02 CENTRE DE TRAVAIL : 384 CODE POSTE : 9435 PROGRAMME R.H : 97003										
7	<b>LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : IDV – TAHITI – PAPEETE – Port de pêche</b>										
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> L'agent est responsable du contrôle des animaux aquatiques et des produits de la pêche et de l'aquaculture à l'exportation et au stade de la production primaire, analyses de risque à l'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture. Il contrôle la filière apicole au stade de la production et instruit des dossiers d'agrément des mielleries. Il remplace les autres vétérinaires en cas d'absence, selon note de service.										
9	<b>EFFECTIFS ENCADRES</b> <table border="1"><thead><tr><th>A</th><th>B</th><th>C</th><th>D</th><th>Autres</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <b>NOMBRES : 3</b>	A	B	C	D	Autres		3			
A	B	C	D	Autres							
	3										
10	<b>SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Chef de cellule zoosanitaire (l'agent est sous la responsabilité directe du Chef de cellule zoosanitaire mais il est géographiquement affecté au port de pêche de Papeete)</b>										
11	<b>MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Moyens bureautiques (bureau, ordinateur) ; bureau du port de pêche, 1 ordinateur</li><li>- Vêtements et petit équipement de travail ; blouse, thermomètres, étuve pour lames de contact, microscope, plaque chauffante, micro-onde, robot mixeur.</li></ul>										
12	<b>CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE :</b> Heures de travail adaptées à l'activité du port de pêche (plage horaire de 03h à 19h) Déplacements sur l'ensemble de la Polynésie française et à l'étranger.										
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> <b>1- Santé animale :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Surveiller le statut zoosanitaire de la Polynésie française et mettre en place des plans de surveillance et de contrôle des animaux aquatiques en vue de la qualification de la PF, de zones ou compartiments indemnes pour l'exportation des animaux aquatiques et produits de l'aquaculture ;</li><li>- Mettre en œuvre les mesures de lutte contre les maladies animales ;</li><li>- Effectuer les inspections en élevage aquacole et apicole ;</li><li>- Contrôler l'exportation et l'importation des animaux aquatiques et produits de l'aquaculture ;</li><li>- Réaliser des analyses de risques relatives à l'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture, délivrer les permis préalables d'importation ;</li><li>- Participer à la révision de la réglementation sur les agréments zoosanitaires des élevages, la santé et l'alimentation animale ;</li><li>- Collaborer avec les autres administrations concernées (DAG, DRM, DIREN...) ainsi que les groupements de producteurs (GDS) ;</li><li>- Instruire et accompagner les projets de développement en aquaculture (Hao, Faratea, ...).</li></ul> <b>2- hygiène alimentaire :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Evaluer et instruire les dossiers d'agrément à l'export ;</li><li>- Mettre en place et appliquer les plans de contrôle à l'export des produits de la pêche et de l'apiculture ;</li><li>- Contrôler l'hygiène des produits de la pêche, de l'aquaculture et de l'apiculture au stade de la production primaire et de l'exportation : port de pêche, chez les aquaculteurs et apiculteurs ;</li></ul>										

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la révision de la réglementation des contrôles des produits exportés ;</li> <li>- Instruire et suivre les demandes d'agrément des établissements et des personnes ;</li> <li>- Contrôler les établissements et les personnes agréés ;</li> <li>- Contrôler la sécurité sanitaire des aliments et certifier à l'exportation.</li> </ul>
--	--

14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer aux réunions internes et externes du service dans les domaines de la santé et de la protection animale, la sécurité sanitaire des aliments, la profession et la pharmacie vétérinaire ;</li> <li>- Pouvoir remplacer, en tant que de besoin, les vétérinaires absents, selon note de service.</li> </ul>
----	---

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	<b>CADRE D'EMPLOI :</b> Biologiste, vétérinaire, pharmacien et chirurgien dentiste
16	<b>SPECIALITE SOUHAITABLE :</b> Doctorat vétérinaire reconnu en Union Européenne

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	- Maitriser les fondamentaux professionnels : santé et bien-être animal, sécurité sanitaire des aliments, pharmacie et profession vétérinaire ;			X
	- Connaître le cadre réglementaire polynésien en rapport avec l'activité ;			X
	- Connaître de l'organisation des autorités sanitaires de principaux pays partenaires de la Polynésie française, à l'import et à l'export ;		X	
	- Maitriser les sources officielles pertinentes d'informations sanitaires ;			X
	- Etre capable de négocier un certificat sanitaire ou vétérinaire ;			X
	- Etre capable d'apprécier les risques zoonosaires de transmission des maladies et agents pathogènes dans les domaines : <ul style="list-style-type: none"> <li>o des échanges internationaux ;</li> <li>o des productions locales ;</li> <li>o de l'industrie agro-alimentaire.</li> </ul>			X
	- Etre capable de mener les inspections réglementaires ;			X
	- Connaître les techniques de laboratoire ;		X	
	- Maitriser l'outil informatique et statistique ;		X	
	- Savoir rédiger ;			X
	- Savoir communiquer en anglais ;		X	
	- Savoir diriger une équipe.			X

18	<b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</b> Expérience en tant que vétérinaire dans le domaine animale
----	--

19	<b>FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :</b>
----	---

20	<b>DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE :</b> 4 ans minimum
----	--

Le chef de service

Date :

Signature :

L'agent

Date :

Signature :