

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
DDETSPP de la Haute-Loire
3 chemin de Fieu – CS 40348 - 43009 LE PUY EN VELAY Cedex
Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation
N° ODISSEE : A6D4300047

Coordinateur.rice en abattoirs – DDETSPP de Haute-Loire

N° de publication : Référence du poste : A6D4300047

Catégorie : A2

Corps Groupe RIFSEEP

Inspecteur de santé publique vétérinaire 3.1

Poste V (Vacant)

Présentation de l'environnement professionnel DDETSPP de la Haute – Loire : 80 agents dont 25 au pôle Santé Publique Vétérinaire et Environnement (SPVE), siège au Puy en Velay.
Le poste est rattaché au Service Sécurité Sanitaire des Aliments au sein du pôle SPVE : 16 agents, dont 8 basés au siège et 8 basés en abattoirs (Polignac, Brioude, Yssingaux)..
Le poste est rattaché administrativement au siège.

Objectifs du poste Coordinateur Abattoir / Inspection en sécurité sanitaire des aliments:
-VÉTÉRINAIRE COORDINATEUR DES ABATTOIRS / Adjoint au CS
-Inspecteur SSA1

Déplacements sur les 3 sites d'abattoirs du département Polignac, Yssingaux, Brioude, y compris sur heures de nuit
Participation aux astreintes de fin de semaine
Vétérinaire officiel en suppléance du CS pour les certificats exports
Suppléances du chef de service en son absence, y compris dans le domaine SSA 1 le cas échéant.

Description des missions - Management des équipes des trois abattoirs de boucherie du département (gestion des congés, réalisation des plannings, animation d'équipe etc) .
- Suivis des horaires des trois SVI, , validation des récupérations, organisation des suppléances entre abattoir ou à partir du siège.
- Suivi des projets d'aménagements des abattoirs en cours et à venir ;
- participation aux réunions régionales et aux échanges de pratiques,
- organisation de réunions mensuelles en abattoir et organisation d'au moins une réunion annuelle de tous les abattoirs,
- programmation annuelle des contrôles des abattoirs/des ateliers annexes et suivis,
- Gestion du « service fait » pour ce qui concerne les abattoirs,
- Réaliser les inspections annuelles des abattoirs et apporter un appui technique autant que de besoin.
- Réaliser des inspections et appui technique en fonction de la programmation : abattoirs et ateliers de découpe – ateliers

transformation filière viandes
- Suivi des alertes dans la filière.

Champ relationnel du poste Placé sous l'autorité hiérarchique du chef de service SSA, l'agent est en contact avec les opérateurs intervenant dans les abattoirs, l'agent de prévention, les agents du pôle et la préfecture pour la gestion des plans d'intervention d'urgence.

Disponibilité : suppléances du CS pendant congés, gestion de crise , alertes SSA, contraintes liées aux actualités abattoirs sur périodes de fortes activités

Compétences liées au poste

Savoirs
Diplôme vétérinaire exigé
Compétences techniques, droit et réglementation dans le domaine de la santé animale, de l'hygiène alimentaire, fonctionnement de l'administration générale et de la DDETSPP
Maîtrise des process et de la réglementation dans le domaine, PMS, agréments.

Savoir-faire

Savoir communiquer, animer une équipe, sens des relations humaines, réactivité – compétences managériales requises.
Savoir rendre compte et s'organiser,
Rigueur, qualités rédactionnelles, aptitude au diagnostic et à la proposition de décision.

Personnes à contacter

chef de service Sécurité des Aliments: Cécile PATHIAUX
cecile.pathiaux@haute-loire.gouv.fr

direction de la DDETSPP:
ddetspp-directeur@haute-loire.gouv.fr