

> Intitulé de l'emploi

Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments

> Autres appellations

- Inspecteur en hygiène alimentaire

> Définition synthétique

L'inspecteur en sécurité sanitaire des aliments inspecte les conditions de production : collecte, transformation, entreposage, transport et distribution des denrées alimentaires, conformément à la réglementation relative à la salubrité des denrées alimentaires.

> Activités principales

- Mise en œuvre de la programmation des inspections consécutive aux directives
- Analyse des réglementations applicables dans le domaine de compétence
- Étude des plans de maîtrise sanitaire des établissements soumis à autorisation
- Réalisation des inspections sur pièces et sur place (inspections des locaux, des denrées alimentaires, des carcasses et abats et des documents) et analyse des risques associés
- Réalisation d'enquêtes spécialisées en cas de toxi-infection collective ou de plainte d'administrés
- Mise en œuvre de pouvoirs spécifiques (consigne ou saisie)
- Réalisation de prélèvements
- Rédaction des actes d'investigations (rapport d'inspection, procès-verbal, certificat, avis sur plan notamment)
- Proposition de la sanction de l'inspection (autorisation d'exercer, certification notamment)
- Information du public sur les normes applicables (réglementation, guides de bonnes pratiques)

> Compétences requises

Savoir :

- Maîtrise des multiples réglementations spécifiques
- Bases scientifiques et techniques dans le domaine inspecté
- Techniques d'analyse de risque
- Techniques d'inspection, d'enquête
- Psychologie des "inspectés"
- Outils de communication

Savoir-faire :

- Utiliser les outils technologiques d'accès aux données
- S'adapter et réagir rapidement aux nouvelles situations ou aux nouvelles évolutions réglementaires
- Rédiger et s'exprimer avec conviction et pédagogie

Comportements professionnels :

- Bon relationnel
- Sens de l'écoute et force de proposition
- Indépendance
- Intégrité
- Impartialité
- Autonomie
- Rigueur
- Discrétion

> Conditions particulières d'exercice

- Déplacements fréquents
- Forte disponibilité en cas de crise
- Risque de tensions fortes en cas de refus de l'inspection par l'administré, accru dans les périodes de difficultés économiques ou sociales

> Tendances d'évolution

Facteurs clés à moyen terme (3-5 ans) :

- Positionnement et rôle de l'État en fonction d'évolutions externes et/ou liées aux contrôlés (exemple avec le développement des auto-contrôles : audit interne, recours à des audits externes)
- Complexité technique croissante des processus contrôlés

Impacts sur l'emploi (qualitatif) :

- Intervention en second niveau (plus complexe)
- Expertise technique nécessaire plus élevée
- Complexité accrue (maîtrise des démarches d'analyse des risques)

> Proximité avec d'autres emplois

- Contrôleur en santé animale