

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Mayenne
Abattoir SOFRAL & Rémi Ramon
Javron-Les-Chapelles / Lassay-les-Châteaux

N°ODISSEE : A6D5300084
Inspecteur.trice en abattoir PrAB

N° du poste :	
Catégorie : B	
Corps	Groupe RIFSEEP
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire	NA
Poste	
Présentation de l'environnement professionnel	Le service qualité et sécurité de l'alimentation est composé d'environ 50 agents dont 8 au siège et 42 répartis sur 8 antennes au sein d'une DDCSPP de 110 agents. Le poste proposé se situe au sein du service d'inspection en charge des abattoirs Rémi Ramon (Javron-Les-Chapelles) et Sofral de Lassay-les-Châteaux.
Objectifs du poste	Inspection en abattoirs de volailles à l'abattoir de Rémi Ramon (abattoir de volailles - poulet majoritairement de 19 600 tonnes / an) et Sofral (abattoir multi-espèces, environ 10 000 tonnes / an). Travail en horaires décalés, selon organisation de l'équipe. Suppléances en inspection en abattoir d'animaux de boucherie à l'abattoir Tébapail (Pré-en-Pail), abattoir multi-espèces d'environ 900 tonnes -Travail en horaires décalés, selon organisation de l'équipe.
Description des missions	Mission principale : inspection de second niveau ante et post mortem en abattoirs de volailles et ateliers annexes. Missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale, réalisation des PSPC, évaluation du PMS, inspection transport vif, gestion des alertes en abattoir de volailles. Missions secondaire en inspection sur chaîne d'abattage animaux de boucherie (toutes espèces) ante et post mortem, missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale.
Champ relationnel du poste	Equipe composée de 1 vétérinaire et de 3 techniciens répartis sur 2 abattoirs de volailles (Ramon et Sofral) - 1 abattoir de boucherie (Tébapail) en lien fort avec antenne de Socopa à Evron (2 VO et 16 techniciens) Collègues et cadres des autres secteurs et du siège de la DDCSPP Opérateurs et responsables de production et qualité des abattoirs et ateliers Éleveurs, vétérinaires praticiens, laboratoires d'analyses
Compétences liées au poste	Savoirs
	Savoir-faire
	Inspection des viandes en abattoir de volailles et des ateliers annexes aux abattoirs Inspection abattoir de boucherie.
	Travail en équipe Rigueur Bonne qualité relationnelle Bonne communication Autonomie
Personnes à contacter	Vincent HERAU Chef du service Qualité et sécurité alimentaire- DDCSPP53 Tél : 02-43-49-55-92 - courriel : vincent.herau@mayenne.gouv.fr - copie ddcsp- sg@mayenne.gouv.fr