

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités
et de la protection des populations de la Mayenne
Cité administrative – 60 rue Mac Donald – BP 93007 – 53063 Laval Cedex 9
Abattoir Holvia Porc
162 rue du bas des Bois
53000 LAVAL

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication :		Référence du poste : A6D5300090
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 de 50 agents dont 9 au siège et une quarantaine répartis sur 8 antennes au sein d'une DDETSPP de 127 agents. Le poste proposé se situe au service d'inspection de l'abattoir Holvia-Porc à Laval (36 000 t) et s'intègre dans une équipe de 8 AO encadrée par un VO	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir d'animaux de boucherie (porcs charcutiers et porcs de réforme) dans un abattoir de 36 000 T Au-delà des inspections produits et participation aux inspections "ateliers" du site, l'agent sera amené à participer au dispositif export, aux campagnes de PSPC, prélèvements trichine,... Possibilité de participer à des inspections d'autres établissements agréés du secteur des produits carnés.	
Description des missions	Mission principale en inspection sur chaîne d'abattage animaux de boucherie (porcs) ante et post mortem, missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale dans l'abattoir et ateliers annexes. Réalisation et gestion des prélèvements dans le cadre des PSPC, des analyses obligatoires (trichine notamment) Missions possibles en inspection itinérante selon profil et besoins du service	
Champ relationnel du poste	Équipe de 9 personnes en poste au service vétérinaire de l'abattoir Holvia-Porc (Tonnage de l'abattoir = 36 000 T) Collègues et cadres du service, agents des autres sites d'abattage des autres secteurs et du siège de la DDETSPP + chef de service et adjoint. 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 et des ateliers annexes à l'abattoir et IAA Maîtrise ou connaissance des systèmes d'information métier Appropriation de la démarche qualité	Bonne qualité relationnelle, sens du travail en équipe, bonne communication Autonomie et rigueur Dynamisme et prise d'initiatives Pratique des méthodes d'inspection appréciée
Personnes à contacter	Isabelle SCIMIA Chef du service Qualité et sécurité alimentaire- DDETSPP53 Tél : 02-43-49-55-92 / courriel : isabelle.scimia@mayenne.gouv.fr copie : ddetspp-direction@mayenne.gouv.fr sgc-rh-maa-mss@mayenne.gouv.fr	