



Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

AVIS DE VACANCE DE POSTE (CADRE ORGANIQUE): IRC2086

Date de publication: 4 juin 2012

Date limite de dépôt des candidatures: 31 juillet 2012

TITRE FONCTIONNEL:	<b>Fonctionnaire principal</b> (évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments)	CLASSE:	<b>P-5</b>
UNITE ADMINISTRATIVE	<b>Groupe de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (AGNDS)</b> Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN) Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs (AG)	LIEU D'AFFECTATION:	<b>Rome</b>
		DUREE**:	<b>De durée déterminée: 3 ans</b>
		CODE/ N° DU POSTE:	<b>0444995</b>
		CODE CCOG:	<b>1102b</b>

**Les femmes et les ressortissants de pays membres non représentés ou sous-représentés possédant les qualifications requises sont encouragés à présenter leur candidature.**

**Nous encourageons de même les personnes handicapées à postuler.  
Toutes les candidatures seront traitées dans la plus stricte confidentialité.**

#### FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

Sous l'autorité générale du Directeur de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN), assumer la responsabilité de l'administration et de la supervision du Programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments. Plus précisément:

- coordonner la planification, l'élaboration, l'exécution et l'évaluation du programme de travail dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments en conformité avec l'ensemble du programme de sécurité sanitaire des aliments de la FAO;
- contribuer à l'élaboration de stratégies à moyen terme et de programmes de travail biennaux concernant la sécurité sanitaire des aliments;
- assurer le secrétariat de la FAO pour le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), en veillant à la préparation en temps voulu des réunions, rapports et monographies conformément aux principes et procédures régissant la fourniture d'avis scientifiques et en assurant l'intégrité scientifique des résultats du JECFA;
- superviser la mise à jour et la gestion des bases de données, des sites Web et des listes du JECFA;
- conduire des examens périodiques des méthodes utilisées par le JECFA pour entreprendre ses évaluations des risques présentés pour la sécurité sanitaire des aliments par les additifs alimentaires et les contaminants, les toxines naturelles et les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments;
- représenter la FAO et, le cas échéant, le Secrétariat du JECFA de la FAO auprès de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires et assurer une communication efficace entre le programme de la FAO relatif aux avis scientifiques et le Codex;
- planifier et organiser d'autres réunions d'experts sur des questions scientifiques classées par ordre de priorité portant sur la sécurité sanitaire des aliments;
- diriger la mise au point de matériels de formation, de manuels d'orientation et d'autres documents techniques concernant spécifiquement les approches fondées sur la science et le risque de la prise de décisions relatives à la sécurité sanitaire des aliments;
- diriger, selon le cas, la planification et la mise en œuvre de sessions de formation et d'autres activités de renforcement des capacités, y compris la fourniture d'avis techniques et d'une assistance dans les situations d'urgence liées à la présence de substances chimiques dans les aliments;
- représenter la FAO auprès des instances internationales pertinentes;
- encourager la collaboration et les partenariats inter-institutions et inter-divisions en ce qui concerne l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et les travaux connexes;
- s'acquitter d'autres tâches connexes qui pourront lui être confiées.

#### CONDITIONS MINIMALES À REMPLIR

*Les candidats doivent remplir les conditions suivantes:*

- Diplôme universitaire de niveau supérieur dans l'un des domaines suivants: chimie, biochimie, sciences de l'alimentation, technologie alimentaire, pharmacologie, médecine vétérinaire ou dans un domaine apparenté
- Dix ans d'expérience pertinente de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et des risques liés à la présence de substances chimiques dans les aliments, dont au moins cinq ans d'expérience de la direction dans ce domaine au niveau national, régional ou international
- Connaissance courante de l'anglais, de l'espagnol ou du français et connaissance moyenne de l'une des deux autres langues ou de l'arabe, du chinois ou du russe

#### CRITÈRES DE SÉLECTION

*Les candidats seront sélectionnés en fonction des critères suivants:*

- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne l'utilisation, la présence et l'analyse des substances chimiques dans les aliments et l'évaluation des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments
- Étendue et pertinence de l'expérience de la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, régional et international
- Aptitude confirmée à gérer les ressources humaines et les programmes.
- Aptitude à communiquer tant oralement que par écrit en anglais
- Étendue et pertinence de l'expérience du transfert des connaissances et de l'élaboration de matériels d'appui à la prise de décisions sur la sécurité sanitaire des aliments
- Aptitude confirmée à organiser des réunions d'experts et des réunions scientifiques internationales

- Publications pertinentes au cours des cinq dernières années portant sur l'évaluation et l'analyse de la sécurité sanitaire des aliments et des risques liés à la présence de substances chimiques dans les aliments

*Prière de noter que les candidats doivent posséder une bonne connaissance de l'informatique et des logiciels de traitement de textes et doivent pouvoir travailler avec des personnes de nationalités et de cultures différentes.*

**\* Dans le cas des candidats employés par la FAO, la durée de l'engagement sera déterminée en fonction des règles en vigueur sur la prolongation des engagements.**

---

#### **RÉMUNÉRATION**

L'Organisation offre une rémunération (traitement et indemnités) compétitive. Pour tout renseignement sur les traitements, indemnités et autres prestations relevant du régime commun des Nations Unies, voir: <http://icsc.un.org/>

---

Pour présenter votre candidature: visitez le site internet de iRecruitment  
<http://www.fao.org/employment/irecruitment-access/>  
et complétez le dossier de candidature en ligne

**Afin d'être en mesure d'évaluer correctement votre candidature, nous vous prions de vous assurer que vous avez rempli toutes les sections de votre dossier de candidature en ligne.**

Prière de noter que les membres du personnel de la FAO sont des fonctionnaires internationaux placés sous l'autorité du Directeur général et qu'ils peuvent être affectés à toute activité ou tout service de l'Organisation.

**LA FAO EST UN ESPACE NON FUMEUR**