



TITRE FONCTIONNEL:	Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments (avis scientifiques et secrétaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires)	CLASSE: P-5
UNITE ADMINISTRATIVE:	Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (AGDFD) Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs (AG)	LIEU D'AFFECTATION: Rome, Italie DUREE*: De durée déterminée: 2 ans NUMERO DU POSTE: 0444995 CODE CCGP: 1H01

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.  
Le titulaire du poste pourra être réaffecté à d'autres activités et/ou lieux en fonction des besoins de l'Organisation.

#### Cadre organisationnel

L'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs appuie le renforcement des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments aux niveaux national, régional et international. Cela signifie formuler des avis scientifiques sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments, appuyer des programmes de renforcement des capacités et contribuer à ce que tous les États Membres bénéficient d'une communication efficace de l'information sur les questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments et y aient accès. L'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments est une autorité reconnue au niveau mondial en ce qui concerne la formulation d'avis scientifiques sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et contribue à l'élaboration de normes internationales relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments.

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) est l'un des comités mixtes FAO/OMS d'experts qui fournissent des avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments à la Commission du Codex Alimentarius et aux États Membres. Le Comité est doté d'un secrétariat mixte dirigé par un secrétaire de la FAO et par un secrétaire de l'OMS.

#### Position hiérarchique

Le fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments (avis scientifiques et secrétaire du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) fera rapport au Chef de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

#### Domaines de spécialisation

Évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et formulation d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments.

#### Résultats essentiels

Compétences en matière de direction et de politiques techniques pour la planification, l'élaboration et la mise en œuvre des programmes de la FAO relatifs à la formulation d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments, conformément aux priorités du Département et aux objectifs stratégiques de la FAO.

#### Fonctions essentielles

- Diriger une équipe pluridisciplinaire chargée de la formulation d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments, coordonner les activités d'équipes de projet et de groupes de travail à l'échelle de l'Organisation ou de plusieurs départements et y participer, et assurer des services de direction technique et de secrétariat en relation avec des organes scientifiques consultatifs;
- Exécuter et suivre le programme de travail concernant la formulation d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments conformément aux principes et procédures en la matière et à d'autres procédures pertinentes afin de garantir l'intégrité des avis scientifiques de la FAO;
- Conduire un examen périodique des méthodes utilisées par les organismes de conseil scientifique pour évaluer les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments et superviser la mise à jour des bases de données, des listes et des sites web pertinents;
- Analyser les tendances mondiales en ce qui concerne les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments, en particulier quant à la présence et à la répartition des contaminants, aux fins de contribuer au programme de travail global de la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments;
- Concevoir et superviser des initiatives visant la production de données de nature à éclairer l'élaboration d'avis scientifiques à l'appui de la mise au point d'instruments internationaux;
- Analyser les besoins spécifiques au niveau des pays dans les domaines de l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments en vue d'apporter une contribution critique aux objectifs stratégiques et au programme de travail de la FAO, aux plans de travail et aux budgets et/ou stratégies de mobilisation de ressources correspondants;
- Diriger l'élaboration de matériels de formation et d'autres documents techniques concernant les approches scientifiques et les approches fondées sur les risques pour étayer la prise de décisions dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments; conduire la mise en œuvre de programmes de formation connexes; collaborer à la fourniture de services d'appui technique et veiller à la qualité et à l'efficacité des activités de renforcement des capacités et de partage des

- connaissances menées dans les États Membres;
- Fournir des conseils techniques aux États Membres et un appui technique aux bureaux décentralisés dans l'élaboration et la mise en œuvre de leurs programmes de travail liés à l'analyse des risques dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments;
- Représenter l'Organisation, en particulier la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires, lors de réunions et conférences internationales/intergouvernementales, contribuer à une communication efficace entre le programme de la FAO relatif à la fourniture d'avis scientifiques et le Codex Alimentarius, promouvoir des partenariats stratégiques et des pratiques optimales, et élaborer et négocier des relations de travail efficaces avec les partenaires internationaux et nationaux;
- Appuyer les activités de mobilisation de ressources en faveur du programme relatif à la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments, conformément à la stratégie institutionnelle de la FAO.

#### **Fonctions spécifiques**

- mettre en œuvre les activités du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire et des risques relatifs aux additifs alimentaires;
- coordonner et superviser les activités relatives à l'évaluation de la sécurité sanitaire et les risques relatifs à la présence de contaminants, de toxines naturelles et de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments;
- superviser la fourniture d'avis techniques et d'assistance en cas de situations d'urgence liées à des aspects chimiques de la sécurité sanitaire des aliments.

---

#### **LES CANDIDATS SERONT SÉLECTIONNÉS EN FONCTION DES CRITÈRES CI-APRÈS:**

##### **Conditions minimales à remplir**

- Diplôme universitaire de niveau supérieur en chimie, biochimie, sciences de l'alimentation, technologie alimentaire, pharmacologie/toxicologie ou dans un domaine apparenté
- Dix ans d'expérience pertinente de l'évaluation de la sécurité sanitaire et des risques relatifs aux substances chimiques présentes dans les aliments, dont au moins cinq ans d'expérience de la direction de telles activités au niveau national, régional ou international
- Connaissance courante de l'anglais, de l'espagnol ou du français et connaissance moyenne d'une autre de ces trois langues ou de l'arabe, du chinois ou du russe

##### **Compétences**

- Être axé sur les résultats
- Encadrer, mobiliser et responsabiliser
- Communiquer
- Partenariat et promotion
- Partage des connaissances et amélioration continue
- Réflexion stratégique

##### **Qualifications techniques/fonctionnelles**

- Une expérience dans plusieurs lieux d'affectation ou dans plusieurs domaines d'activité, en particulier sur le terrain, est souhaitable
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne l'évaluation de la sécurité sanitaire et des risques relatifs aux additifs alimentaires
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne l'utilisation, la présence et l'analyse des produits chimiques dans les aliments et l'évaluation des risques correspondants en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne les activités du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires
- Aptitudes en matière de gestion des ressources humaines et de gestion de programmes
- D'excellentes capacités de communication en anglais, tant oralement que par écrit, seront un atout important

---

Veuillez noter que tous les candidats doivent adhérer aux valeurs de la FAO - engagement envers l'Organisation, respect de chacun, intégrité et transparence.

#### **RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

- Les candidats doivent posséder une bonne connaissance de l'informatique et des logiciels de traitement de textes.
- Dans le cadre de la procédure d'évaluation, les candidats pourront être soumis à un examen, qui sera suivi d'un entretien axé sur les compétences.
- Les candidatures feront l'objet d'un premier tri sur la base des renseignements indiqués dans le formulaire en ligne (iRecruitment) (voir la section ci-après «Comment présenter sa candidature»). Il est fortement recommandé aux candidats de s'assurer que les renseignements indiqués sont exacts et complets, notamment en ce qui concerne les emplois occupés, les diplômes et les connaissances linguistiques.
- Prière de noter que la FAO ne prend en considération que les titres universitaires et diplômes délivrés par un établissement reconnu figurant sur la liste de l'Association internationale des universités/UNESCO.
- Des postes analogues de la même classe pourront être pourvus au moyen du présent avis de vacance et les candidats retenus pourront être inscrits dans le fichier de candidats de la FAO pendant une période de deux ans.
- Il pourra être demandé aux candidats de fournir des évaluations de leur comportement professionnel.

---

#### **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/rootindex.asp>.

## **COMMENT PRÉSENTER SA CANDIDATURE**

Pour présenter une candidature, veuillez remplir le formulaire en ligne que vous trouverez sur le site iRecruitment: <http://www.fao.org/employment/irecruitment-access/fr/>. Seules les candidatures reçues par l'intermédiaire de iRecruitment seront prises en considération.

Il est demandé aux candidats de joindre une lettre de motivation au formulaire en ligne.

Les avis de vacance de poste seront retirés du site iRecruitment à 23 h 59 (heure d'Europe centrale) le jour de la date limite de dépôt des candidatures. Il est recommandé aux candidats d'enregistrer leur candidature bien avant la date limite.

Pour toute question ou toute demande d'aide, s'adresser à: [iRecruitment@fao.org](mailto:iRecruitment@fao.org).

**LA FAO EST UN ESPACE NON FUMEUR**