



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

**AVIS DE VACANCE DE POSTE (CADRE ORGANIQUE) N°: IRC3158**

Date de publication: **1<sup>er</sup> février 2016**

Date limite de dépôt des candidatures: **22 février 2016**

<b>TITRE FONCTIONNEL:</b>	<b>Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments</b>	<b>CLASSE:</b>	<b>P-4</b>
<b>UNITÉ ADMINISTRATIVE:</b>	<b>Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (AGFF)</b>	<b>LIEU D'AFFECTATION:</b>	<b>Rome (Italie)</b>
	<b>Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs (AG)</b>	<b>DURÉE*:</b>	<b>De durée déterminée: 2 ans</b>
		<b>NUMÉRO DU POSTE:</b>	<b>2002605</b>
		<b>CODE CCGP:</b>	<b>1H</b>

\* Pour les candidats internes de la FAO, la durée de l'engagement sera établie en fonction des politiques en vigueur sur la prolongation des engagements.

**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/la titulaire du poste travaille au sein de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (AGFF).

### **Position hiérarchique**

Le spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments rend compte au fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire des aliments.

### **Domaine de spécialisation**

Diriger des activités visant à renforcer les systèmes de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la disponibilité des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et leur utilisation, aux niveaux national, régional et mondial, afin de prévenir les incidents liés à l'insalubrité des denrées alimentaires ou de limiter leurs effets.

### **Résultats essentiels**

Mise à disposition d'un ensemble complet de connaissances spécialisées dans le domaine technique et en matière de politiques, en vue de faciliter la planification, l'élaboration et la mise en œuvre des programmes, projets, produits et services des Départements/Divisions, conformément aux objectifs de ces derniers et aux objectifs stratégiques de la FAO.

### **Fonctions essentielles**

- Le/la titulaire du poste planifie et dirige des composantes d'équipes pluridisciplinaires, collabore, éventuellement en tant que chef, au sein de comités, d'équipes de projet et de groupes de travail opérant à l'échelle de l'Organisation ou de plusieurs départements, et/ou met à disposition des compétences spécialisées en matière de réseaux techniques et/ou de politique technique internationale et/ou d'organismes internationaux d'établissement de normes et de politiques techniques;
- élabore des cadres techniques, des cadres analytiques, des cadres de suivi et des cadres de restitution d'informations, ainsi que les méthodes, outils, systèmes, bases de données, etc. qui s'y rapportent, afin d'appuyer la planification, la mise en œuvre/l'exécution et le suivi des programmes de travail, projets, produits et/ou services;
- conçoit et mène des activités de recherche, de collecte de données, de validation, d'analyse et/ou d'établissement de rapports afin d'appuyer l'élaboration de normes techniques, d'instruments internationaux, d'approches et de stratégies innovantes, de nouveaux outils et de nouvelles technologies, de rapports/publications techniques, et/ou de propositions de politique, ainsi que la formulation d'avis et la mise à disposition de compétences techniques, spécialisées ou stratégiques;
- répond aux demandes d'assistance technique et d'assistance aux politiques émanant des pays, fournit des avis, une assistance et des solutions techniques aux bureaux décentralisés et fournit des services d'appui aux projets sur le terrain;
- collabore, fournit des services d'appui technique et veille à la qualité/l'efficacité dans le cadre d'activités de renforcement des capacités et de partage des connaissances menées dans les États Membres dans des domaines tels que le soutien aux politiques, le développement organisationnel et les activités ponctuelles d'apprentissage, y compris en contribuant à préparer les informations, le matériel pédagogique et les outils en ligne;
- encourage la coopération internationale/promeut des pratiques optimales et un dialogue renforcé sur les politiques et prête ses compétences techniques dans le cadre de réunions internationales/intergouvernementales;
- participe aux activités de mobilisation de ressources, conformément à la stratégie institutionnelle de la FAO.

### Fonctions spécifiques

- Le/la titulaire du poste coordonne et suit la mise en œuvre du programme de sécurité sanitaire des aliments mené sous l'égide du Système de prévention et de réponse rapide contre les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes (EMPRES) et fait office d'agent de liaison du programme au sein du Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire et d'autres programmes en relation aux situations d'urgence;
- met au point des approches intégrées de collecte, de suivi et d'analyse des données à l'appui des activités de prévision et d'alerte rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- participe aux travaux du secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN);
- donne des indications et propose une assistance technique afin d'aider les pays à améliorer leurs programmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, en particulier dans l'élaboration et la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide et de plans d'intervention face à des situations d'urgence relevant de la sécurité sanitaire des aliments.

---

### LES CANDIDATS SERONT SÉLECTIONNÉS EN FONCTION DES CRITÈRES SUIVANTS:

#### Conditions minimales à remplir

- Diplôme universitaire de niveau supérieur en sciences de l'alimentation, technologies alimentaires, microbiologie alimentaire, santé publique, statistiques, épidémiologie, médecine vétérinaire, santé publique ou dans une discipline apparentée.
- Sept ans d'expérience pertinente dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, avec notamment une expérience de l'évaluation ou de la gestion des crises relevant de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national ou régional.
- 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.

#### Compétences

- Être axé sur les résultats
- Esprit d'équipe
- Communiquer
- Établir des relations constructives
- Partage des connaissances et amélioration continue

#### Qualifications techniques/fonctionnelles

- Une expérience dans au moins deux lieux d'affectation ou domaines d'activité, en particulier sur le terrain, est souhaitable.
- Étendue et pertinence de l'expérience de la sécurité sanitaire des aliments et de son application dans les programmes de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire.
- Étendue et pertinence de l'expérience de la collecte et de l'analyse des informations et des données relatives au suivi et à la surveillance de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national, régional ou international.
- Bonne connaissance des mécanismes et des approches d'analyse et de suivi des données relatives aux menaces sur la sécurité sanitaire des aliments.
- Étendue et pertinence de l'expérience de la constitution de réseaux et de la gestion de projets.
- Expérience de travail pertinente dans différents pays ou régions, notamment dans des pays en développement ou des pays à économie en transition.
- Aptitude à mobiliser des ressources et à respecter les délais impartis.

---

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 savoir manier l'outil informatique et avoir une bonne connaissance 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 leurs résultats professionnels.

---

### RÉMUNÉRATION

L'Organisation offre des conditions compétitives de rémunération et d'avantages connexes (traitement et indemnités). Pour tout renseignement sur les traitements, indemnités et autres prestations relevant du régime commun des Nations Unies, voir:

[http://www.un.org/Depts/OHRM/salaries\\_allowances/salary.htm](http://www.un.org/Depts/OHRM/salaries_allowances/salary.htm).

---

## **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**