



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

AVIS DE VACANCE DE POSTE (CADRE ORGANIQUE): N°: IRC2032

Date de publication: 14 juin 2011

Date limite de dépôt des candidatures: 14 juillet 2011

TITRE FONCTIONNEL:	Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments	CLASSE:	P-5
UNITE ADMINISTRATIVE	Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes RLC	LIEU D'AFFECTATION:	Santiago (Chili)
		DUREE**:	De durée déterminée: 3 ans
		CODE/ N° DU POSTE:	C/Non identifié
		CODE CCOG:	1102

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

FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

Sous la supervision du Sous-Directeur général/Représentant régional du Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes (RLC) et en se conformant aux indications fonctionnelles du Directeur de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN), assurer la direction, la coordination et la supervision des activités visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région Amérique latine et Caraïbes. Plus précisément:

- faire office d'agent de liaison et de coordonnateur régional de la FAO pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Donner des avis en matière de politiques et de stratégies ainsi qu'un appui technique aux pays membres de la région pour la formulation et la mise en œuvre des politiques de la FAO relatives à l'élaboration d'approches novatrices de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments ainsi que de la protection des consommateurs tout au long de la filière alimentaire;
- faire office d'agent de liaison régional de la FAO pour l'Objectif stratégique D: « Amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la filière alimentaire ». Coordonner avec les sous-régions de l'Amérique latine et des Caraïbes la réalisation des activités contribuant à cet objectif stratégique. Être responsable de la planification, de l'élaboration, de la coordination et de l'exécution du programme de travail régional approuvé au titre du Cadre stratégique;
- participer aux activités multidisciplinaires au sein du Bureau régional et faire en sorte que les questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments soient intégrées de manière appropriée dans les programmes régionaux et sous-régionaux; assurer la liaison et interagir avec des unités compétentes de la FAO et d'autres organisations internationales et du secteur privé en ce qui concerne les activités de sécurité sanitaire et de qualité des aliments tout au long de la filière alimentaire;
- effectuer des évaluations et des analyses périodiques des situations en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, des politiques et programmes y relatifs et des besoins d'assistance technique des pays membres et en assurer le suivi;
- fournir un appui technique aux pays membres de la région afin de renforcer leur participation aux activités de la Commission du Codex Alimentarius pour l'application des normes, directives et autres recommandations du Codex et l'amélioration de leurs capacités institutionnelles en matière de contrôle et d'assurance qualité des aliments;
- promouvoir et élaborer des programmes et des projets nationaux et régionaux visant à renforcer les capacités des pays membres de la région à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires;
- fournir une assistance technique complète et donner des avis (conception, gestion et mise en œuvre des programmes et projets) aux États Membres de la FAO en ce qui concerne le renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments;
- superviser les projets de terrain, les cours de formation, les séminaires et l'organisation de réunions portant sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et la protection des consommateurs; fournir un appui technique aux projets de terrain mis en œuvre dans la région, selon les besoins, en contribuant à l'identification, à la formulation, à l'exécution et à l'examen des activités de projets relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments;
- faciliter l'identification d'experts/d'instituts spécialisés nationaux et régionaux dans des domaines liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments qui sont intéressés à participer aux activités de la FAO en ce qui concerne le renforcement des capacités ou la fourniture d'avis scientifiques et qui ont les capacités requises;
- définir et décrire dans les grandes lignes les questions prioritaires pour lesquelles des manuels d'orientation, du matériel de formation, ou d'autres outils et avis scientifiques pour le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments sont considérés d'importance primordiale pour la région et assurer la liaison avec le personnel de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs au Siège afin de convenir d'un plan pour leur préparation;
- diriger et participer à des réunions, séminaires, ateliers et cours de formation techniques organisés aux niveaux régional et national concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ainsi que la protection des consommateurs;
- promouvoir, superviser et coordonner les réseaux de connaissances et les échanges d'informations pour promouvoir la coopération, la planification et la publication de rapports au niveau régional entre les universités, les autres instituts nationaux, régionaux ou internationaux et les organisations des Nations Unies dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments;
- contribuer à la mobilisation de ressources extrabudgétaires afin de soutenir les activités de sécurité sanitaire et de contrôle des aliments dans la région;
- préparer des documents techniques, manuels, documents de travail et autres publications; élaborer des directives, des recommandations sur diverses questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments pour des réunions, notamment la Conférence régionale de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes;
- 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 en sciences de l'alimentation, technologies alimentaires, microbiologie alimentaire, santé publique, santé publique vétérinaire ou dans un domaine apparenté
- Dix ans d'expérience pertinente des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, régional ou international, dont cinq ans d'expérience de la formulation et/ou de la mise en œuvre de projets/activités techniques dans ces domaines hors de son propre pays et des questions relatives aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et des prescriptions concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments exportés et importés
- Connaissance courante de l'espagnol et de l'anglais

CRITÈRES DE SÉLECTION

Les candidats seront sélectionnés en fonction des critères suivants:

- Étendue et pertinence de l'expérience de la planification, de la formulation, de la mise en œuvre et de la coordination des projets et des activités en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments
- Connaissance pertinente et expérience des activités et de la situation des pays de la région en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Bonne connaissance de la Commission du Codex Alimentarius, de son travail et de ses procédures
- Nombre de documents et rapports techniques et scientifiques publiés et leur rapport avec les questions de sécurité sanitaire des aliments se posant dans la région
- Aptitude à organiser et à coordonner des réunions et activités de formation aux niveaux national et régional

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
et complétez le dossier de candidature en ligne

[HTTP://WWW.FAO.ORG/EMPLOYMENT/IRECRUITMENT-ACCESS/](http://www.fao.org/employment/iRecruitment-access/)

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