

# Conseil départemental de la Somme

## Profil de poste

**Intitulé de la fonction :** Technicien(ne) en microbiologie des aliments

**Statut :** Filière technique – Catégorie B - Cadre d'emplois des techniciens territoriaux

**Mission principale :**

Sous l'autorité hiérarchique du responsable d'unité de microbiologie des aliments, le ou la technicien(ne) en microbiologie des aliments réalise et effectue la préparation, la réalisation et le suivi des analyses. Il ou elle assure la maintenance et la vérification du matériel dont il ou elle a la charge. Il ou elle assure également la gestion et la collecte des échantillons, en respect du système qualité en vigueur au laboratoire.

**Localisation du poste :** Laboratoire départemental d'Analyses – 31, Avenue Paul Claudel – 80480 DURY

**Groupe de fonctions IFSE :** B8

**Missions et activités :**

**Technicienne en microbiologie des aliments**

**Préparation et réalisation des analyses conformément aux procédures et habilitations**

- Prendre en charge les prélèvements et veiller à leur recevabilité
- Effectuer l'enregistrement et la préparation des échantillons
- Analyser les risques en matière d'hygiène et de sécurité lors des manipulations et prendre les mesures de précautions nécessaires
- Prendre en charge les demandes et veiller à leur recevabilité, en collaboration avec le responsable de l'unité ou le responsable de domaine pour les demandes critiques
- Préparer, entreposer et conserver les échantillons
- Procéder aux essais et analyses et à leurs contrôles en assurant leur traçabilité ainsi que celle des échantillons et des notices fabricants
- Détecter et signaler les résultats urgents ou non acceptables
- Approuver les résultats conformes
- Enregistrer, saisir les résultats (selon habilitations)
- Emettre des fiches relevées
- Réaliser les contrôles de surface de l'unité de microbiologie des aliments

**Maintenance du matériel et gestion des réactifs et consommables**

- Veiller à l'approvisionnement et à la conformité en réactifs, matériaux de référence et consommables (ainsi que des certificats liés)
- Procéder au nettoyage des paillasse, tri sélectif et conditionnement des déchets
- Réaliser l'entretien et les vérifications quotidiennes des matériels
- Réaliser ou s'assurer de la réalisation des opérations de maintenance et vérifications périodiques des matériels si nécessaire

**Veille technologique et scientifique**

- Prendre connaissance en temps voulu des évolutions de procédures internes
- Participer à la rédaction des procédures, instructions et documents d'enregistrement
- Se tenir informé(e) des évolutions réglementaires et des connaissances scientifiques et techniques

**Agent de collecte**

**Préparation des collectes**

- Connaître et appliquer la procédure de revue des demandes
- Après la revue des demandes par la responsable d'unité, procéder au paramétrage des données clients dans le module PHYLUM-GRC/interventions (lieux de prélèvements et commémoratifs associés, fréquence, nombre d'échantillons, jours/périodes, etc.)

- Procéder aux mises à jour des données lors du renouvellement des contrats ou des demandes d'évolution par les clients dans le module PHYLUM-GRC/interventions
- Veiller à s'assurer du suivi de l'entretien et des opérations de maintenance des véhicules de collecte (en lien direct avec le service garage du département de la Somme) et des vérifications périodiques du matériel de collecte (coffres de transport en froid positif ou négatif)

### **Organisation et gestion des collectes**

- Après validation des vérifications, générer et organiser les tournées dans le module PHYLUM-GRC/interventions et émettre les feuilles de route
- Planifier les tournées selon les interventions générées par le module PHYLUM-GRC/interventions
- Assurer le respect des besoins contractuels des clients selon les contrats établis
- Emettre les fiches d'intervention par client selon les collectes prévues dans le module PHYLUM-GRC/interventions
- Prise de rendez-vous avant passage si besoin d'organisation exprimé par le client

### **Réalisation des collectes**

- Préparer le matériel et l'équipement pour la réalisation des collectes
- Assurer l'approvisionnement en consommables nécessaires à son activité (carburant, tenue vestimentaire, thermomètre, etc.)
- Collecter les prélèvements chez les commanditaires selon les feuilles de route et fiches d'intervention pré-établies
- Assurer la traçabilité du transport des prélèvements (carnet de bord du véhicule de collecte, température), et du traitement des demandes (date et heure de prise en charge, visa, etc.)
- Trier à réception les prélèvements collectés et les entreposer dans des conditions requises par leur nature et selon la planification des essais en Microbiologie des Aliments
- Rendre compte auprès de la responsable d'unité ou de la responsable qualité des demandes de renseignements ou remarques formulées par les clients lors des collectes (nouveau besoin, interprétation de résultats, etc.)
- Préparer le support, réaliser et restituer les audits d'hygiène dans les collèges du département de la Somme

### **Système Qualité**

- Emettre une fiche relevée, auprès du responsable qualité, en cas d'incident constaté ou de l'expression d'une réclamation d'un client
- Participer aux réunions de son unité et aux réunions de laboratoire
- Participer à la rédaction des documents inhérents à son activité
- Prendre connaissance des documents de son unité technique et des dispositions générales décrites dans le manuel qualité
- Emet ses vœux de formation auprès de son encadrant hiérarchique via NEEVA

### **Suppléance sur les milieux de culture et réactifs**

- Veiller sur les stocks en milieux et réactifs de l'unité de Microbiologie des aliments
- Veiller à l'approvisionnement et à la conformité en réactifs, matériaux de référence et consommables (ainsi que des certificats liés)
- Enregistrement des besoins en milieux de cultures et réactifs dans le module du Lims Stock et Approvisionnement
- Mise à jour des listes de milieux et réactif
- Veiller sur la conformité des certificats et des notices des fournisseurs
- Contrôle des milieux de culture selon la procédure et instructions en vigueur
- Gestion des souches bactériennes

### **Gardes bactériologiques (selon habilitation)**

- Effectuer les gardes bactériologiques suivant les dates convenues à l'avance. Pour les essais couverts par l'accréditation (présence du logo COFRAC), les exigences du référentiel doivent être satisfaites

**Environnement du poste :****Situation relationnelle du poste :**

**Relations hiérarchiques :** le ou la technicien(ne) en microbiologies des aliments est placé(e) sous l'autorité du responsable d'unité de microbiologie des aliments du laboratoire départemental d'analyses qui fixe ses objectifs et procède à son évaluation. Il définit, en concertation avec lui ou elle, son plan de formation.

**Relations fonctionnelles :****Internes :**

- avec les agents de la collectivité

**Externes :**

- avec les partenaires du laboratoire
- avec les clients du laboratoire

**Contraintes du poste :**

- Flexibilité horaire
- Obligation de confidentialité
- Travail en environnement à risque, manipulation de produits dangereux
- Permis B
- Gardes bactériologiques (selon habilitation) pour les essais couverts par l'accréditation (présence du logo COFRAC), les exigences du référentiel doivent être satisfaites

**Compétences requises :**

- Bac+2 dans le domaine de l'analyse de laboratoire (exemple BTS chimie biochimie ou « anabiotec » ou BUT Génie biologique option IAB)
- Expérience préalable en laboratoire recommandée

**Connaissances :**

- Connaissance du fonctionnement de l'administration départementale
- Connaissance du déroulement des techniques d'analyse
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Maîtrise de l'outil informatique

**Aptitudes professionnelles :**

- Capacité d'organisation et de prévision
- Capacité d'apprentissage, d'analyse et de synthèse
- Adaptabilité
- Communication écrite et orale

**Comportements professionnels – motivations :**

- Bon relationnel
- Autonomie
- Rigueur et méthode
- Fiabilité
- Discrétion
- Sens du travail en équipe
- Sens de la qualité du service rendu
- Réactivité
- Prise d'initiative
- Disponibilité

**Les candidatures (CV et lettre de motivation) doivent être transmises via le formulaire de candidature en ligne avant le 17 novembre 2025.**