

FICHE DE POSTE

1. Etablissement : INSTITUT PASTEUR DE LA GUYANE	
Unité :	LABORATOIRE HYGIENE ET ENVIRONNEMENT
Adresse :	23, avenue Pasteur – BP. 6010 - 97306 CAYENNE Cedex

2. Positionnement dans l'organisation	
Liaison Hiérarchique :	Responsable d'Unité LHE
Liaisons Fonctionnelles :	<p><u>En interne</u> : Responsable d'Unité et Responsable adjoint, Techniciens (Préleveurs/Chimie/Microbiologie), Chargé clientèle LHE, agents d'accueil, CM et CQ LHE, Responsables HSQE et métrologie IPG</p> <p><u>En externe</u> : Clientèle LHE, Auditeurs, Fournisseurs</p>

Pre-requis : BAC dans le domaine de la biologie, métiers de l'eau et de l'environnement, l'agroalimentaire, l'hygiène environnementale.

3. Identification du poste	
Métier :	Technicien préleveur
Finalité :	
Présentation de la structure et de l'équipe :	<p>L'Institut Pasteur est une fondation reconnue d'utilité publique. L'institut Pasteur de la Guyane (IPG), créé en 1940, fait partie du Réseau international des Instituts Pasteur. Ses activités sont centrées sur la recherche, la santé publique et l'enseignement.</p> <p>Le laboratoire Hygiène et Environnement (LHE) de l'IPG est un laboratoire expert accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) dans le domaine de la microbiologie et la physico-chimie des eaux selon la norme EN ISO/IEC 17025 version 2017 (portée disponible sur www.cofrac.fr, Accréditation 1-1400), qui réalise les analyses environnementales en santé publique pour toute la Guyane.</p> <p>Le LHE réalise (i) dans le cadre de la surveillance de la qualité des eaux de Guyane, toutes les analyses réglementaires du contrôle sanitaire, coordonné par l'Agence Régionale de la Santé, <i>i.e.</i> microbiologie et physico-chimie des eaux (eaux potables (EDCH), eaux de baignade), les analyses d'eaux résiduelles et des effluents industriels avant rejets en milieu naturel ; (ii) dans le cadre de la santé publique, une gamme élargie d'analyses environnementales du secteur hospitalier incluant le contrôle de la qualité d'air et des surfaces en salle blanche, salle de production, qualité des eaux « hospitalières » (hémodialyse, eau pour soin standard, stérilisation, légionelles ...), contrôle d'endoscopie ; (iii) dans le cadre de ses collaborations avec les activités du spatial, il participe pour le compte d'Arianespace, du CNES et de l'ESA aux prélèvements microbiologiques (Air/Surfaces) des salles blanches et satellites (ATV, JUICE....), plan de mesure environnement déployé à chaque lancement, (iv) dans le cadre de la sécurité alimentaire, le LHE propose un éventail étendu d'analyses microbiologiques des aliments pour les acteurs de l'agroalimentaire, les réseaux de distribution ou particuliers, et les collectivités locales ; (v) dans le cadre de l'accompagnement en Hygiène et Environnement en Santé Publique des collectivités et des entreprises, le LHE propose une veille réglementaire, audits et conseils pour assurer la conformité des pratiques.</p>

	De par ses activités variées, le LHE bénéficie de contacts privilégiés avec les différents acteurs du monde de la Santé, les acteurs économiques locaux, les acteurs de l'assainissement, ainsi que les acteurs politiques et décisionnaires en Guyane.
Horaires de travail :	Contrat : 35 heures Horaire de travail : lundi au vendredi Déplacements

4. Activité	
Activités principales	<p>Mission Générale :</p> <p>Le Technicien Préleveur est chargé de réaliser les missions de prélèvement et d'analyses sur site proposées par le LHE à ses clients. Le périmètre de sa mission s'étend de la revue de contrat jusqu'à la saisie des données de prélèvements et d'analyses sur site dans le LIMS, dans le respect des dispositions générales et techniques du laboratoire.</p> <p>Activités générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer la mission de prélèvement : <ul style="list-style-type: none"> - Etudier la mission à partir des données techniques - Réaliser les pré-visites le cas échéant - Planifier sa tournée en relation avec le client et en collaboration avec les techniciens des secteurs microbiologie et physico-chimie - Paramétrer sa tournée sur le LIMS ARES - Préparer les équipements et consommables pour les prélèvements - Etalonner et vérifier les équipements pour les analyses sur site. ▪ Assurer l'entretien du matériel (prélèvements et analyses sur site) ▪ Réaliser les missions de prélèvement : <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène - Enregistrer les informations utiles pour l'interprétation des résultats (fiche de prélèvement) - Réaliser les prélèvements selon les modalités définies dans les modes opératoires - Réaliser les mesures physico-chimiques sur site ▪ Conditionner les échantillons et assurer leur acheminement au laboratoire conformément aux exigences normatives et aux dispositions du laboratoire ▪ Fournir au laboratoire toutes les informations nécessaires à leur enregistrement ▪ Sauvegarder, protéger et exploiter les données enregistrées sur site ▪ Saisir et valider les données de prélèvements et d'analyses sur site dans le LIMS ▪ Participer aux EIL inhérents aux analyses sur site ▪ Participer à la formation du personnel nouveau ▪ Réaliser les contrôles métrologiques liés à l'activité le cas échéant. ▪ Communiquer tout changement ou demande spécifique du client au chargé de clientèle du laboratoire ainsi qu'aux Responsables techniques et responsables d'unité ▪ En lien avec le chargé de clientèle, assurer la promotion des services proposés par le laboratoire et contribuer à renforcer ses parts de marché sur le terrain Antilles/Guyane ▪ Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité du LHE (NF EN ISO / IEC 17025) <p>Missions Spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Missions régulières sur toute la Guyane ▪ Etablir les ordres de mission des activités prélèvements, saisir sous SAGE les BDC et les frais de déplacement, suivre les cartes essence, l'entretien du parc véhicules et les remontées au service financier ▪ Gérer les stocks et les commandes consommables et matériels nécessaires aux prélèvements et analyses in situ ▪ <p><u>Transversal IPG</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contribuer à l'image positive de l'Institut en ayant des contacts courtois et professionnels avec les partenaires et clients

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer les documents, et/ou protocoles, et/ou procédures, et/ou modes opératoires sur la qualité, l'hygiène et la sécurité ▪ Participer aux démarches d'évaluation des pratiques et activités ▪ Participer à la mise en place de plans d'amélioration continue de la qualité et gestion des risques <p><i>Cette liste n'est pas exhaustive. Le salarié peut également assurer temporairement toute tâche nécessaire pour le bon fonctionnement et la sécurité du service et de l'établissement qui lui serait demandée par sa hiérarchie. Cette disposition s'applique pour autant que la dite tâche soit dans ses capacités et ne soit pas en contradiction avec un règlement, une obligation de sécurité, d'hygiène ou de déontologie.</i></p>

5. Compétences requises	
Savoirs faire techniques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtrise des techniques de prélèvements environnementaux (eaux/air/surfaces) et alimentaires ▪ Connaissances scientifiques et techniques : analyses physico-chimiques in situ ▪ Connaissances des règles d'Hygiène (Agro-alimentaire, Hospitalier), Sécurité, Sureté, Environnement, Bonnes pratiques de laboratoire ▪ Connaissances des systèmes de management de la qualité (NF EN ISO/IEC 17025, NF EN ISO 9001...) ▪ Connaissances en Métrologie (cartographie d'enceintes climatiques, suivi des équipements d'analyse in situ) ▪ Maîtrise des outils informatiques et bureautiques ▪ Permis B (<u>Non débutant</u>)
Savoir-faire relationnels	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discrétion professionnelle (Intégrité et respect de la confidentialité) ▪ Autonomie ▪ Être rigoureux et avoir le sens de l'organisation et des responsabilités ▪ Disponibilité et sens des relations humaines ▪ Maîtrise de soi. Capacité d'adaptation et d'anticipation ▪ Travail en équipe ▪ Rendre compte de son activité, avertir en cas de difficulté ▪ Adhésion à la charte des valeurs pasteurienne
Risques professionnels liés à l'activité :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipulation d'échantillons potentiellement contaminés (microorganismes) et de produits chimiques ▪ Risques psychosociaux
Mesures préventives Prises face à ces risques :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des bonnes pratiques professionnelles ▪ Respect des procédures internes et des normes en vigueur ▪ Respect des procédures d'élimination des déchets ▪ Utilisation obligatoire des moyens de protection individuels ou collectifs ▪ Formation interne et/ou externe sur les risques professionnels

Dernière mise à jour de la fiche : 10/.07/2023

Effectuée par :

M. Benoit RENOLLET
 Directeur administratif et financier
 de l'Institut Pasteur de la Guyane

Visa du Responsable

Emargement de l'agent occupant le poste

du XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

qui reconnaît avoir pris connaissance de la présente
fiche de poste

Date : |_1_|0_| / |_0_|7_| / |_2_|_0|_2|_3_|

Date : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Nom :RAFFESTIN.....

Nom :

Prénom :STEPHANIE.....

Prénom :

Signatures précédées de la mention "lu et approuvé"