

Technicien de laboratoire en microbiologie alimentaire

Caractéristiques de l'emploi

Filière :

Technique ou
Médico-technique

Catégorie :

B

Cadre d'emplois :

Technicien territorial

Fonction :

Technicien de laboratoire

Fiche(s) métier de rattachement :

Technicien de laboratoire

Temps complet

Temps non complet

Ouverture ou non à la NBI :

Oui Non

Nombre de points :

Situation de travail

Localisation

• Laboratoire départemental
d'analyses
216 rue Louis Mallet
18020 BOURGES CEDEX

**Composition de l'environnement
de travail**

• 5 personnes

Missions

Réaliser des analyses microbiologiques à partir de prélèvements alimentaires
Assurer des contrôles dans le cadre de la démarche qualité du laboratoire

Autorité hiérarchique

Chef de service sécurité alimentaire

Activités

• **Activités principales**

- Analyses microbiologiques des prélèvements et des échantillons réalisés par le laboratoire
- Suivi des procédures d'analyses en laboratoire : intégrer les nouvelles normes en définissant l'impact et les modifications à apporter aux documents qualité
- Contrôle de la qualité des résultats : réalisation des contrôles et suivi des tendances par des cartes de contrôles (blancs, témoins positifs, contrôles d'air et de surface)
- Participation aux essais inter laboratoire pour maîtriser les méthodes et maintenir la compétence
- Participation à l'élaboration de nouvelles méthodes et techniques d'analyse : réalisation des essais et aide à la formalisation du dossier technique
- Utilisation, contrôle et entretien du matériel : réalisation de suivis métrologiques journaliers et enceintes thermostatées, des Dilumats, des dispensettes Tempo. Contact SAV si besoin
- Utilisation et contrôle des consommables et réactifs : gestion des stocks et des commandes. Réalisation des contrôles des milieux de culture et des consommables. Traçabilité des incidents fournisseurs
- Participation à l'élaboration des comptes-rendus d'analyse en validant techniquement les résultats des feuilles de paillasse
- Participation au système qualité : connaissance et rédaction des documents, déclarer les réclamations RC, les travaux non conformes TNC, proposer les actions correctives ou préventives AC-AP
- Application des règles d'hygiène et de sécurité au travail : appliquer les bonnes pratiques de manipulation et les procédures d'élimination des déchets
- Effectuer les enregistrements nécessaires à la traçabilité

• **Activités spécifiques**

- Contact client : proposer les analyses à faire selon les échantillons
- Etudier les nouvelles normes pour gestion du dossier technique, mise en oeuvre et gestion documentaire associée
- Suivi des indicateurs de maîtrise de la qualité du résultat :
 - programmation des essais inter laboratoires, suivi et traitements des résultats
 - préparation des bilans annuels des contrôles qualité du service pour la revue de direction
- Prioriser les prélèvements de la journée
- Traitement des TNC : décision d'invalider les résultats ou pas
- Signatures des rapports d'essais en hygiène alimentaire

Conditions d'exercice

- **Moyens à disposition** : matériel et outils informatiques
- **Spécificités du poste** : Etre garant de la qualité des résultats
Permanence le samedi matin selon un planning pré-établi.

Ressources requises ou à acquérir – E =expert M = maîtrise P = pratique

Savoirs	Niveau attendu		
	E	M	P
Cadre réglementaire des laboratoires publics			X
Bonnes pratiques en laboratoire, normes et techniques d'analyses		X	
Techniques des incertitudes de mesure			X
Bases théoriques de microbiologie	X		
Démarches et processus qualité, référentiels et documents			X
Règles d'hygiène et de sécurité		X	
Logiciels métiers		X	

Savoir faire opérationnels	Niveau attendu		
	E	M	P
Comprendre les demandes d'analyses		X	
Contrôler la conformité des prélèvements en fonction des protocoles et procédures du laboratoire		X	
Utiliser les logiciels de la collectivité : bureautique, workflow, intranet... (laboratoire)		X	
Utiliser les logiciels métiers du laboratoire : Diplabo valider un dossier		X	
Module technique HA : créer des feuilles de paillasse, saisir les données, valider les résultats		X	
Utiliser le logiciel stocks : créer des commandes, stocker et déstocker		X	
Utiliser intranet qualité : consulter les documents du SMQ, déclarer RC, TNC, AC et les traiter		X	
Effectuer les analyses microbiologiques à l'aide des techniques appropriées	X		
Maintenir à jour ses connaissances techniques, juridiques et réglementaires		X	
Assurer la qualité du processus analytique (traçabilité, contrôles internes : blancs, témoins positifs, contrôles d'air et de surface), et participer à la gestion des écarts		X	
Vérifier le bon fonctionnement du matériel (utilisation, contrôle et maintenance)		X	
Gérer les stocks des réactifs et consommables		X	
Vérifier avant la validation la qualité des résultats en termes de cohérence et de précision	X		
Valider un résultat d'analyse	X		
Vérifier en cas d'anomalie, les résultats antérieurs		X	
Techniques rédactionnelles pour les comptes-rendus, les modes opératoires...		X	
Planifier et répartir les activités		X	

Savoir faire relationnels

Rigueur, méthode, minutie et sens de l'organisation
Réactivité et capacité d'adaptation
Faire preuve d'esprit critique
Savoir alerter et rendre compte
Capacité de synthèse
Sens du travail coopératif
Autonomie
Disponibilité
Force de proposition

Agent actuellement en poste :

Le responsable hiérarchique : Chef du service sécurité alimentaire

Date : 11/04/2017