

**LA MAIRIE DE FRANCONVILLE (95 - 37.000 habitants) RECRUTE
UN INSPECTEUR DE SALUBRITE (H/F)**

Activités relatives au poste

Hygiène alimentaire

- Instruction des plaintes, arrêtés de fermeture de commerces
- Contrôle des commerçants (grandes surfaces, épiceries, restaurants, boulangeries...), des marchés forains et vendeurs ambulants, de la cuisine centrale et des satellites.

Sécurité

- Périls (gestion technique et administrative).

Hygiène des Milieux

- Lutte contre l'insalubrité des logements, diagnostics D.A.L.O., surpopulation, contre l'habitat indigne
- Contrôle des eaux de baignades et loisirs, contrôle des eaux chaudes sanitaires
- Suivi de la qualité de l'air, suivi de la qualité de l'air intérieur (bâtiments publics)
- Nuisances sonores (traitement des plaintes)
- Nuisances autres ayant un impact potentiel sur la santé (fumées, radiofréquences...)
- Lutte contre le saturnisme, intoxications au monoxyde de carbone
- Lutte contre les nuisibles (captures pigeons, dispositifs de protection...).

Traitement des déchets

- Relations avec le Syndicat Emeraude en charge de la collecte des déchets.

Environnement/Santé

- Traitement des plaintes relatives aux déchets, renseignements téléphoniques
- Charte environnement communale.

Suivi administratif

- Gestion des Licences de débits de boissons, gestion des autorisations de buvettes temporaires
- Gestion des arrêtés de vente alimentaire
- Instruction et suivi de plaintes (rapports, courrier, mise en demeure, P.V., notes, ...)
- Mise en œuvre de travaux d'office
- Passage en Commission Départementale de l'Environnement et des Risques Sanitaires et Technologiques (CODERST)
- Affichages réglementaires, accueil téléphonique et permanence bureau.

Connaissances – Compétences - Profil

- Niveau bac +2 (poste ouvert aux techniciens.)
- Connaissance de l'environnement lié à l'hygiène et santé : code de santé publique, règlement sanitaire départemental, code de la construction et l'habitation et ensemble des textes afférents à l'hygiène publique
- Connaissance souhaitée des méthodes et des outils d'audit en hygiène alimentaire et hygiène de l'habitat
- Bonnes connaissances des outils informatiques : Word/Excel /logiciel (Ciril, Word, Excel, Outlook)
- Réactivité face aux urgences, discrétion et respect de l'obligation de réserve
- Gestion des situations de stress, accueil du public avec amabilité, disponibilité, assiduité et ponctualité
- Capacité à organiser son travail et gérer les priorités, sens de la communication, sens du travail en équipe et en transversalité
- Autonomie, qualités relationnelles, capacité d'adaptation.



Merci d'adresser votre candidature (Lettre + CV)
à l'attention de M. Le Maire, Xavier Melki
DRH@ville-franconville.fr