



NORME DE CLASSIFICATION

**INSPECTION DES
PRODUITS PRIMAIRES**

CATÉGORIE TECHNIQUE

NORME DE CLASSIFICATION

INSPECTION DES PRODUITS PRIMAIRES

CATÉGORIE TECHNIQUE

Publiée par:

Division de la classification,
des systèmes d'information sur
les ressources humaines et de la paye
Direction de la politique du personnel
1986

NORME DL CLASSIFICATION

GROUPE D' INSPECTION DES PRODUITS PRIMAIRES

REGISTRE DES MODIFICATIONS

Modification n°	Date	Faite par	Remarques
	septembre 198C	CT 774715	Ajout du sous-groupe Inspection des grains et. des postes-repères 15, 16 et 17. Suppression des postes-repères 1 et 2.
2	janvier 1985	CT 800363	Ajout de la description du poste-repère 18. Suppression du poste-repère 13.

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
INTRODUCTION	1
DÉFINITION DE LA CATÉGORIE	3
DÉFINITION DU GROUPE	4
ÉCHELLES DE COTATION	6
INDEX DES DESCRIPTIONS DE POSTES - REPÈRES	
Par ordre ascendant de valeurs numériques	21

INTRODUCTION

La norme de classification pour le groupe de l'inspection des produits primaires est un plan de cotation numérique qui comprend, outre une introduction, la définition de la catégorie technique et celle du groupe professionnel, les échelles de cotation et les descriptions des postes-repères.

La cotation numérique est une méthode d'analyse quantitative permettant de déterminer la valeur relative des emplois. Les plans de cotation numérique définissent les caractéristiques ou facteurs qui sont communs aux emplois à évaluer, ainsi que les degrés de chaque facteur, avec attribution de points à chaque degré. La somme des cotes numériques attribuées par les moteurs représente la valeur totale déterminée pour chaque emploi.

Toutes les méthodes d'évaluation des emplois exigent l'exercice du jugement et la collecte et l'analyse de renseignements, de manière qu'il y ait: uniformité dans l'évaluation. La méthode de cotation numérique facilite l'étude rationnelle et le règlement des différends lorsqu'il s'agit de déterminer la valeur relative des emplois.

Facteurs

Les facteurs combinés ne décrivent pas nécessairement tous les aspects des emplois; ils indiquent seulement les caractéristiques qu'on peut définir et distinguer, et qui sont utiles pour déterminer la valeur relative des emplois. Le présent plan utilise cinq facteurs.

Pondération et attribution des cotes numériques

La cote numérique attribuée à chaque facteur reflète son importance relative. De même, les cotes numériques attribuées aux facteurs ou éléments croissent selon une progression arithmétique.

Échelles de cotation

Dans le plan de cotation, on utilise les facteurs, coefficients de pondération et valeurs numériques ci-après:

facteurs	Coefficients de pondération des. facteurs	Valeurs numériques	
		Minimum	Maximum
1) Compétences et Connaissances	30 %	60	300
7) Responsabilité en matière d'inspection	35 %	70	350
3) Responsabilité en matière de contacts	10 %	20	100
4) Condition de travail	10 %		
a) Effort physique		5	25
b) Concentration		5	25
c) Milieu		5	25
d) Risques		5	25
5) Supervision	15 %	15	150

Postes-repères

Les descriptions des postes-repères sont utilisées pour illustrer les degrés des facteurs. Chaque description comprend, outre un bref résumé, la liste des fonctions principales, avec indication du pourcentage de temps consacré à chacune, ainsi que les exigences particulières décrivant le degré de chaque facteur auquel le poste est coté. Après avoir évalué les postes-repères, on a indiqué, dans les particularités, le degré et les valeurs numériques attribués à chaque facteur.

Les échelles de cotation identifient les descriptions de poste-repères qui illustrent chaque degré. Ces descriptions font partie intégrante du plan de cotation numérique; elles sont utilisées pour assurer l'uniformité dans l'application des échelles de cotation.

Utilisation de la norme

L'application de cette norme de classification comporte six étapes:

1. Étudier la description de poste pour s'assurer qu'on comprend bien le poste dans son ensemble. Étudier également la relation qui existe entre le poste à évaluer et les postes de l'organisation qui sont situés au-dessus et au-dessous.
2. Confirmer le classement du poste dans la catégorie et le groupe en se référant aux définitions et aux descriptions des postes inclus et des postes exclus.
3. Déterminer les degrés provisoires de chaque facteur du poste à évaluer en les comparant avec les définitions des degrés des échelles de cotation. Pour appliquer avec uniformité les définitions des degrés, il faut se reporter fréquemment à la description des facteurs et aux instructions ayant trait à la cotation.
4. Comparer la description du facteur figurant dans chacun des postes-repères qui illustrent le degré fixé provisoirement avec la description du facteur du poste à évaluer. Faire également la comparaison avec la description du facteur des postes-repères pour les degrés situés au-dessous et au-dessus du degré choisi provisoirement.
5. Additionner les valeurs numériques attribuées pour tous les facteurs afin de déterminer la cote numérique provisoire.
6. Comparer, quant à l'ensemble, le poste à évaluer avec les postes auxquels on a attribué des valeurs numériques similaires, afin de vérifier la validité de la cote globale.

Détermination des niveaux

L'évaluation des emplois a pour but ultime de déterminer la valeur relative des emplois compris dans chaque groupe professionnel. Les emplois qui entrent dans une gamme donnée de valeurs numériques doivent être jugés d'égale difficulté et classés au même niveau.

NIVEAU ET LIMITES DE NIVEAU

1	- 250
2	251 - 350
3	351 - 450
4	451 - 550
5	551 - 650
6	651 - 750
7	751 - 860
8	861 et plus

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE

Les catégories professionnelles sont abrogées depuis l'entrée en vigueur de la Loi sur la réforme de la fonction publique (LRFP), le 1er avril 1993. Par conséquent, les définitions des catégories professionnelles ont été enlevées des normes de classification.

DÉFINITION DU GROUPE

À des fins d'attribution des groupes professionnels, il est recommandé d'utiliser [les tables de correspondance des définitions des groupes professionnels](#) qui indiquent les définitions des groupes de 1999 et les énoncés correspondant sur les postes inclus et les postes exclus. Elles permettent de rattacher les éléments pertinents de la définition générale du groupe professionnel de 1999 à chaque norme de classification.

INSPECTION DES PRODUITS PRIMAIRES

SOUS -GROUPE DE L' INSPECTION DES GRAINS; (PI/CGC)

Dans ce sous-groupe sont inclus les postes du groupe d'inspection des produits primaires dont les responsabilités principales définies dans la Loi et le Règlement sur les grains du Canada sont:

- a) l'inspection et le classement officiels des grains de céréales, des graines oléagineuses, des légumineuses et de leurs sous-produits, et,
- h) l'inspection des conditions d'hygiène des installations de stockage, de traitement et de transport de ces produits, l'identification et l'extermination des ravageurs de grains.

Sont aussi inclus les postes de superviseur, d'instructeur et de stagiaire.

Postes exclus

Les postes qui ne comportent pas de fonctions d'inspection au titre de la Loi et du Règlement sur les grains du Canada sont exclus de ce sous-groupe. Les postes de gestion de la Commission canadienne des grains en sont aussi exclus.

ÉCHELLES DE COTATION

CROUPE DE L' INSPECTION DES PRODUITS PRIMAIRES

COEFFICIENTS DE PONDÉRATION DES FACTEURS

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES	300
RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE D' INSPECTION	350
RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE DE CONTACTS	100
CONDITIONS DE TRAVAIL	100
SUPERVISION	150
	1,000

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

Ce facteur sert à mesurer la difficulté du travail d'après la compétence et les connaissances qui sont nécessaires pour l'exercice des fonctions du poste.

Définitions

L'expression «compétences» désigne l'habileté à accomplir des travaux tels que l'inspection et le classement des produits agricoles, l'inspection des processus de transformation, l'identification des maladies et des parasites aux divers stades de leur développement, la supervision du personnel et l'organisation et le contrôle du travail d'inspection.

L'expression «connaissances» désigne la compréhension de choses comme les règlements, les méthodes et procédures d'inspection, les normes de classement, le fonctionnement d'un établissement, l'organisation et la pratique des affaires, et les objectifs des programmes.

Instructions ayant trait à la cotation

La compétence et les connaissances s'acquièrent d'ordinaire par des études scolaires ou personnelles et selon une ou plusieurs des méthodes suivantes: la formation en cours d'emploi sous la direction d'un travailleur qualifié, la formation en cours de fonctions comprenant des cours organisés et l'expérience d'emplois connexes comportant des responsabilités croissantes.

Les degrés du facteur compétences et connaissances attribués aux postes-repères ont été établis par classement comparatif des postes-clés du groupe de l'inspection des produits primaires. Les huit degrés du facteur ne sont pas directement liés au nombre d'années requises pour acquérir la compétence et les connaissances mais indiquent les exigences relatives des postes compris dans le groupe. Dans l'évaluation des compétences et des connaissances requises pour remplir les fonctions du poste, les moteurs doivent tenir compte de caractéristiques telles que la variété et la nouveauté du matériel utilisé et du nombre et de la diversité des méthodes, des procédures et des approches qu'il faut connaître.

Le degré provisoirement choisi doit être vérifié par une comparaison des fonctions du poste évalué avec les fonctions et particularités des postes-repères qui servent d'exemple pour ce degré.

ÉCHELLE DE COTATION - COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

Compétences et connaissances et degré	Points	Description des postes-repères	Page
1	60	Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay	15.2
		Inspecteur des fruits et légumes	9.2
2	94	Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-É.)	8.2
3	128	Inspecteur des grains, élévateur terminus, Saskatoon (Sask.)	5.3
		Inspecteur, épizooties	7.2
		Inspecteur, protection des végétaux	12.3
		Inspecteur des viandes	18.3
4	162	Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes	6.2
		Superviseur de l'inspection des viandes	14.2
		Inspecteur des grains responsable, élévateurs de tête de ligne	16.3
5	196	Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.)	3.3
6	230	Inspecteur régional adjoint des grains	17.3
7	265		
8	300	Superviseur de district, Division de la protection des végétaux	4.3

RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE D' INSPECTION

Ce facteur sert à mesurer la difficulté et l'importance des fonctions à remplir d'après le champ d'initiative et de jugement et l'incidence des activités.

Définitions

L'expression «champ d'initiative et de jugement» désigne la liberté de prendre des mesures particulières dans le cadre des règlements, des directives, des instructions et des pratiques établies; la nature de la direction ou de la supervision auxquelles le titulaire du poste est soumis et le degré de pouvoir délégué par les supérieurs.

L'expression «incidence des activités» désigne l'importance du travail accompli d'après son effet sur les programmes et les ressources du ministère, sur l'activité commerciale et sur le public.

L'expression «programme d'inspection» désigne les plans d'action précis qui sont élaborés et mis à exécution par l'organisation pour atteindre ces objectifs.

Instructions ayant trait à la cotation

Dans l'évaluation des postes selon l'élément incidence des activités, les moteurs doivent tenir compte de la nature et de l'importance des programmes ou des opérations commerciales du ministère que ces mesures touchent ainsi que de l'incidence que peuvent avoir les activités du titulaire sur les particuliers ou les groupes qui ne font pas partie de la fonction publique.

Les cinq degrés de l'élément incidence des activités sont illustrés par les descriptions de postes-repères. Il faut tenir compte des caractéristiques suivantes du travail pour déterminer le degré provisoire de cet élément:

1. L'incidence des activités sur l'exécution des programmes d'inspection et sur les ressources du ministère.
2. L'incidence des activités sur les entreprises commerciales, notamment sur les entreprises de production, de traitement, de vente en gros, de courtage, de vente au détail et de distribution.
3. L'effet des activités sur les particuliers ou les groupes en dehors de la fonction publique, par exemple le grand public, les cultivateurs, les producteurs et les pêcheurs.
4. Le niveau de responsabilité qui est ordinairement rattaché au classement hiérarchique du poste dans l'organisation.
5. La conséquence d'une erreur de jugement.

Toute caractéristique n'est qu'une indication de l'incidence des activités et il faut tenir compte de tout le contexte dans lequel le travail est exécuté.

Les degrés des deux éléments du facteur responsabilité en matière d'inspection provisoirement choisis doivent être vérifiés par une comparaison des fonctions du poste évalué avec les descriptions des fonctions et des particularités des postes-repères qui servent d'exemple pour les degrés provisoirement choisis.

ÉCHELLE DE NOTATION - RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE D'INSPECTION

Champ d'initiative et de jugement, et degré

<p>Il faut faire preuve de jugement dans l'application des règlements et des directives. Les problèmes particuliers se règlent par des moyens d'action clairement indiqués. Le travail est sujet à des contrôles fréquents. Les problèmes inhabituels sont soumis au superviseur pour qu'il agisse ou donne des instructions.</p>	<p>Il faut faire preuve d'initiative pour organiser et diriger des inspections et des activités connexes et de Jugement pour appliquer les règlements et les directives. Les problèmes se règlent par le choix de moyens d'action conformes aux méthodes et aux procédés établis. Le travail est sujet à des contrôles périodiques. Les problèmes inhabituels sont soumis au superviseur qui donnera des indications sur les mesures à prendre.</p>	<p>Il faut faire preuve d'initiative pour organiser et planifier des inspections et des activités connexes et de jugement pour décider des règlements et directives à appliquer et pour proposer des modifications aux méthodes et aux techniques de travail. Les problèmes se règlent par le choix de moyens d'action conformes aux méthodes, aux procédés et aux précédents établis. Le travail est sujet à une vérification fréquente. Les problèmes inhabituels sont soumis au superviseur et discutés avec lui avant qu'une décision ne soit prise.</p>	<p>Il faut faire preuve d'initiative pour organiser, planifier et coordonner des inspections et des activités connexes et de Jugement pour évaluer des propositions et autoriser des modifications aux méthodes et aux techniques de travail. Les problèmes se règlent par l'évaluation de moyens d'action conformes à l'objet des règlements. Le travail est vérifié par l'évaluation de rapports écrits sur les activités et au moyen de discussion lors des visites périodiques du superviseur. Les problèmes inhabituels sont soumis au superviseur, avec les propositions sur les moyens d'action à considérer.</p>	<p>Il faut faire preuve d'initiative et de jugement pour assurer des techniques améliorées dans le domaine de la production et de la commercialisation de produits, élaborer et évaluer des normes de production nouvelles ou révisées, mettre au point des méthodes et des techniques d'inspection et coordonner et inspecter d'autres activités. Il faut contribuer à l'élaboration de projets complémentaires fédéraux et provinciaux, d'activités et de règlements. Les problèmes se règlent par la mise au point et l'adoption des moyens d'action qui souvent aboutissent à l'établissement de précédents. Le travail est vérifié par un supérieur au moyen de l'évaluation de rapports écrits sur le déroulement des activités, y compris les projets spéciaux. Les problèmes inhabituels sont soumis au superviseur, avec des rapports sur les possibilités d'acceptation et d'application de diverses solutions et avec des recommandations sur le moyen d'action à utiliser.</p>	
<p>Importance de l'incidence des activités</p>					
	A	B	C	D	E
	Page	Page	Page	Page	Page
	70	105	140	175	210
	Inspecteur des fruits et légumes 9.2	Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-E.) 8.3			
1	Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay 15.3	Inspecteur, services divers 10.3			
		Inspecteur, protection des végétaux 12.4			
	106	141	1/6	211	245
2		Inspecteur des grains, éleveurs terminus, Saskatoon (Sask.) 5.3			
		Inspecteur des produits végétaux, New Liskeard 11.4			
	142	177	212	246	280
3		inspecteur des grains responsable, éleveurs de tête de ligne 16.4	Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes 6.3		
			Superviseur de l'inspection des viandes 14.3		
	178	213	247	281	315
4				Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.) 3.3	
				Inspecteur régional adjoint des rains, Vancouver 17.4	
	214	248	282	316	350
5					Superviseur de district, Division de la protection des végétaux 4.4

RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE DE CONTACTS

Le présent facteur sert à évaluer le degré de difficulté et l'importance des fonctions, d'après le but et la nature des contacts et, au niveau des personnes contactées.

Définitions

L'expression «programme d'inspection» désigne les plans d'action spécifiques qui sont élaborés et mis en oeuvre par l'organisme pour atteindre ses objectifs.

L'expression «établissements commerciaux» désigne les établissements de production et de transformation, ainsi que les maisons de gros et de détail, de courtage et de distribution. L'expression «ministères et organismes gouvernementaux» désigne les ministères et organismes fédéraux et provinciaux et les institutions municipales.

Instructions ayant trait à la cotation

Il ne faut tenir compte que des contacts qui font partie intégrante du travail et qui découlent des fonctions attribuées ou approuvées par la direction. On ne doit pas tenir compte des contacts entre subordonnés et supérieurs.

Si les fonctions du poste comprennent des contacts de nature différente ou avec des personnes de niveaux différents parmi les personnes contactées, on doit déterminer des points pour chaque ensemble de situations et attribuer la valeur numérique la plus élevée.

Des points ne seront accordés pour des contacts par écrit que si les fonctions du poste à évaluer comprennent la responsabilité de signer des lettres ou des notes de service. Aucun point ne sera accordé si la responsabilité se limite à des contacts au moyen de formules ou de lettres types.

ÉCHELLE DE COTATION - RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE DE CONTACTS

But et nature des contacts et degré

Niveau des personnes contactées, et degré	Donner et obtenir des renseignements, expliquer les décisions, règlements et directives relatifs aux inspections et obtenir la coopération d'autres personnes lors des inspections. Le travail exige de la courtoisie et l'esprit de collaboration.	Faciliter le travail d'inspection et discuter de l'exécution et du calendrier des inspections, des décisions rendues à la suite d'inspection et des exigences d'inspection, avec le pouvoir de résoudre les problèmes. Le travail exige de la courtoisie, l'esprit de collaboration et un pouvoir de persuasion.	Discuter des problèmes qui touchent les programmes d'inspection, avec le pouvoir de chercher un terrain d'entente pour les solutions. Le travail exige de la courtoisie, l'esprit de collaboration, un pouvoir de persuasion et beaucoup de tact.
	A	B	C
	20	45	65
	Page	Page	Page
Superviseurs de premiers niveaux et employés du niveau du travail des établissements commerciaux et des ministères et organismes gouvernementaux, producteurs de produits primaires, pêcheurs, magasiniers et grand public.	Inspecteur des fruits et légumes 9.3 Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay 15.3 Inspecteur des viandes	60	80
Superviseurs de niveaux intermédiaires et supérieurs et personnel spécialisé des établissements commerciaux et des ministères et organismes gouvernementaux, propriétaires d'usines de conditionnement et représentants des producteurs.	Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-É.) 8.3 Inspecteur, services divers 10.3 Inspecteur, protection des végétaux 12.4	Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes 6.3 Superviseur de l'inspection des viandes 14.3 Inspecteur des grains responsable, élévateurs de tête de ligne 16.5	Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver 17.5
Personnel spécialisé supérieur et cadres de la haute direction d'associations syndicales et de commerce et de ministères et organismes gouvernementaux.	50	75	100
3	Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.)	3.4	Superviseur de district, Division de la protection des végétaux 4.5

CONDITIONS DE TRAVAIL

Ce facteur sert à mesurer les exigences du travail en ce qui concerne l'effort physique et mental ainsi que les conditions désagréables du milieu de travail et les risques.

Instructions ayant trait à la cotation

Pour coter les postes en fonction de l'élément effort physique, les moteurs doivent tenir compte de la nature, de la fréquence, de l'intensité et de la durée de l'effort musculaire, des positions dans lesquelles le travail est accompli et du poids des objets manipulés.

Pour coter les postes en fonction de l'élément effort mental, les moteurs doivent tenir compte de la mesure dans laquelle le travailleur peut contrôler la cadence du travail et la fréquence et la durée des périodes de concentration requises.

Pour coter des postes en fonction de l'élément milieu, les moteurs doivent tenir compte du milieu de travail, c'est-à-dire de la nature et de la gravité des conditions désagréables de travail et de la fréquence d'exposition à de telles conditions.

Pour coter les postes en fonction de l'élément risques, les moteurs doivent tenir compte des dangers probables et non pas de ceux qui sont très peu probables. Les moteurs doivent tenir compte des dangers que présentent le matériel manipulé et les appareils et outils utilisés.

Seules les conditions qui ont une certaine importance pour évaluer les différences relatives entre les divers postes sont à prendre en considération. Le degré de chaque élément provisoirement choisi doit être vérifié par une comparaison des fonctions du poste évalué avec les fonctions et particularités des postes-repères qui servent d'exemple pour ce degré.

ÉCHELLE DE COTATION - EFFORT PHYSIQUE

L'expression «effort physique» désigne la nature, l'intensité et la durée de l'effort musculaire, la position dans laquelle le travail est accompli et le poids des objets manipulés.

Effort physique et degré	Points	Description des postes-repères	Page
Le travail exige un faible effort physique, par exemple par intermittence se tenir debout, marcher ou manipuler des objets légers. Les fonctions exigent parfois un effort physique plus grand pendant de brèves périodes.	1	5	Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.) 3.4 Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver 17.5
Le travail exige un effort physique moyen, par exemple constamment se tenir debout ou marcher alors qu'il ne permet de repos que durant de courtes périodes, par intermittence grimper à l'emplacement de travail ou en descendre ou manipuler de façon intermittente des objets de poids moyen. Les fonctions exigent occasionnellement un effort physique plus grand pendant de brèves périodes.	2	15	Inspecteur, épizooties 7.4 Inspecteur, services divers 10.4 Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay 15.3 Inspecteur des grains responsable, éleveurs de tête de ligne 16.5 Inspecteur des viandes 18.5
Le travail exige un effort physique considérable, par exemple monter fréquemment l'échelle ou manipuler de façon intermittente des objets lourds ou peu maniables dans une posture inconfortable.	3	25	

ÉCHELLE DE COTATION - CONCENTRATION

L'expression «concentration» désigne la nature, l'intensité et la durée de l'effort de concentration et de coordination mentale-sensorielle qu'exige le travail.

Concentration et degré	Points	Description des postes-repères	Page	
Le travail exige un degré ordinaire de concentration, par exemple lorsqu'il faut superviser les activités d'inspection et vérifier les conteneurs et le marquage et, à l'occasion, un degré plus élevé de concentration, notamment lorsqu'il faut classer des semences et du grain et des carcasses de volaille, de porc et de bœuf.	1	5	Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes	6.3
			Superviseur de l'inspection des viandes	14.3
			Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver	17.5
Le travail exige un degré moyen de concentration, par exemple lorsqu'il faut classer des fruits, des légumes et des carcasses de volaille, et, à l'occasion, un degré plus élevé de concentration, notamment lorsqu'il faut classer du grain, des semences et des carcasses de porc et de bœuf.	2	15	Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-É.)	8.4
			Inspecteur des produits végétaux, Nevi Liskeard	11.4
			Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay	15.3
Le travail exige un degré élevé de concentration, notamment lorsqu'il faut classer du grain, des semences, des carcasses de porc et de bœuf et faire des autopsies pendant des périodes prolongées.	3	25	Inspecteur des grains, élévateur terminus, Saskatoon (Sask.)	5.4
			Inspecteur des grains responsable, élévateurs de tête de ligne	16.5
			Inspecteur des viandes	18.5

ÉCHELLE DE COTATION - MILIEU

L'expression «milieu» désigne la nature et la gravité des conditions désagréables et la fréquence de l'exposition; à ces conditions durant l'exercice des fonctions. Voici des exemples de ces conditions désagréables:

- exposition à la poussière, à la saleté, à la chaleur, au froid, aux odeurs nauséabondes, au bruit ou aux vibrations, à des spectacles désagréables, ou
- l'obligation de porter des vêtements et des appareils protecteurs encombrants.

Milieu et degré	Points	Description des postes-repères	Page
Le milieu de travail est bon et comporte peu de conditions désagréables.	1	5	
		Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes	6.3
Le milieu de travail est passable: le titulaire est exposé fréquemment à subir une condition désagréable ou, occasionnellement, plusieurs conditions désagréables, ou une condition très désagréable.	2	15	
		Inspecteur, épizooties	7.4
		Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-É.)	
		Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay	8.4
		Inspecteur des grains responsable, élevateurs de tête de ligne	15.3
			16.5
Le milieu de travail est médiocre: le titulaire est exposé constamment à subir plusieurs conditions désagréables ou une condition très désagréable. Pour cette raison le travail est considéré comme relativement peu recherché.	3	25	
		inspecteur des viandes	18.5

ÉCHELLE DE COTATION - RISQUES

L'expression «risques» désigne la fréquence et la gravité probable des blessures qui peuvent se produire bien que les mesures habituelles de sécurité aient été prises.

Gravité probable de la blessure et degré

Fréquence et degré	Blessures légères		Blessures entraînant une perte de temps		Blessures entraînant une incapacité de travail		
	A	B	C				
	5	Page	11	Page	17	Page	
Exposition occasionnelle	1	Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.)	3.4	Inspecteur des grains, élevateur terminus, Saskatoon (Sask.)	5.4	inspecteur, épizooties Inspecteur adjoint des grains, Thunder Bay	7.4 15.4
		Inspecteur, services divers	10.4	Inspecteur des produits végétaux, Mew Liskeard	11.5		
				Inspecteur des grains responsable, élevateurs de tête de ligne	16.5		
	12		18		25		
Exposition fréquente	2	Inspecteur des fruits et des légumes	9.3	Inspecteur des viandes	18.5		
		Inspecteur, protection des végétaux	12.5				

SUPERVISION

Le présent facteur sert à évaluer le degré de responsabilité permanente que le titulaire du poste assume en ce qui a trait au travail et à la direction d'autres employés, d'après la nature de la responsabilité de supervision et le nombre des employés supervisés.

Définitions

L'expression «nature de la responsabilité de supervision» indique dans quelle mesure les postes de supervision comportent les responsabilités suivantes: contrôler la quantité et la qualité du travail, assigner les tâches, répartir le personnel, procéder à l'appréciation des employés, assurer la formation du personnel et le respect de la discipline et faire des recommandations quant au nombre de postes nécessaires pour l'exécution du travail.

L'expression «nombre d'employés supervisés» indique le nombre total des employés à l'égard desquels le titulaire du poste assume une responsabilité de supervision directement ou par l'intermédiaire de superviseurs subalternes.

Instructions ayant trait à la cotation

Dans tous les postes, le titulaire doit montrer à d'autres employés comment accomplir les tâches ou les fonctions; on accorde donc à tous les postes un minimum de 15 points (A1) pour ce facteur.

Il n'y a pas lieu de coter la supervision occasionnelle, par exemple celle qui s'exerce lorsque le superviseur est en congé annuel ou en congé de maladie.

Aux fins de la présente norme, le nombre d'employés supervisés comprend le total de ce qui suit:

1. Le nombre des employés du ministère ou de l'organisme à l'égard desquels le titulaire du poste a une responsabilité permanente de supervision.
2. Le nombre d'années personnes de travail accompli par des employés occasionnels, à temps partiel et saisonniers sous la supervision du titulaire du poste.

Dans l'évaluation des postes, il faut tenir compte de toutes les caractéristiques indiquées pour chaque degré de la responsabilité de supervision. En règle générale, le degré attribué à un poste doit comporter la plupart des caractéristiques du degré en question.

L'échelle de cotation indique les valeurs numériques attribuées aux quatre degrés de l'élément nature de la responsabilité de supervision. Ces degrés désignés seulement par les lettres A, B, C et D dans l'échelle sont définis dans le tableau présenté à la page suivante.

ÉCHELLE DE COTATION - SUPERVISION

Nature de la responsabilité de supervision et degré	Description des postes-repères	Page
Montrer à d'autres employés comment accomplir les tâches ou fonctions.	Inspecteur des fruits et légumes Inspecteur, services divers Inspecteur des produits végétaux, New Liskeard Inspecteur, protection des végétaux	9.3 10.4 11.5 12.5
Assigner les tâches et vérifier le travail terminé. Enseigner aux employés les méthodes et les techniques de travail et les aider à résoudre les problèmes que pose l'exécution des tâches assignées. Faire des rapports sur le rendement des employés.	Inspecteur des grains, éleveur terminus, Saskatoon (Sask.) Inspecteur, épizooties Inspecteur des grains responsable, éleveurs de tête de ligne	5.5 7.4 16.5
Établir le calendrier des travaux et répartir les tâches de manière à satisfaire aux exigences du programme d'inspection, à assurer l'utilisation maximale des employés et à donner à ceux-ci les meilleures chances de se perfectionner. Mettre en oeuvre un programme de formation destiné au personnel et adapté aux conditions locales. Coordonner et contrôler le travail des employés par l'intermédiaire de superviseurs subalternes. Conseiller et guider les subordonnés. Évaluer le rendement des subordonnés et prendre part à l'appréciation des employés. Avoir des entrevues avec les employés qui posent des problèmes de discipline. Proposer des promotions et des mesures disciplinaires.	Superviseur du centre d'inspection des fruits et légumes Superviseur de l'inspection des viandes	6.4 14.4
Diriger et coordonner les activités des services d'inspection. Coordonner le travail de groupes fournissant des services d'inspection complémentaires. Établir l'ordre des priorités en ce qui concerne les travaux d'inspection. Définir les besoins en matière de formation et contrôler la mise en oeuvre d'un programme de formation du personnel. Évaluer les appréciations d'employés faites par les superviseurs subalternes. Avoir des entrevues avec les employés qui posent de sérieux problèmes de discipline. Recommander des changements relativement au nombre et à la classification des postes. Recommander des promotions et des mesures disciplinaires.	Inspecteur des pêches, Shédiac (N.-B.) Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver	3.4 17.5

INDEX DES DESCRIPTIONS DE POSTE-REPÈRE

Nombre d'employés supervisés et degré		Degré de la nature de la responsabilité de supervision			
		A	B	C	D
N'importe quel nombre	1	15			
1 - 5	2		25	45	60
6 - 15	3		39	59	79
16 - 30	4		53		93
31 - 50	5		67	87	107
51 - 75	6		81	101	121
76 - 105	7		95	115	135
Plus de 105	8		110	130	150

INDEX DES DESCRIPTIONS DE POSTES -REPÈRES

Par ordre ascendant de valeurs numériques

TITRE DESCRIPTIF	N° DU POSTE- REPÈRE	TOTAL DES POINTS	PAGE
Inspecteur des fruits et légumes	9	222	9.1
Inspecteur adjoint des grains, (Thunder Bay)	15	227	15.1
Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg (N.-È.)	8	312	8.1
Inspecteur, services divers	10	333	10.1
Inspecteur, protection des végétaux	12	340	12.1
Inspecteur des viandes	18	353	18.1
Inspecteur, épizooties	7	355	7.1
Inspecteur des produits végétaux	11	375	11.1
Inspecteur des grains, éleveur terminus, Saskatoon (Sask.)	5	395	5.1
Inspecteur des grains responsable (éleveurs de tête de ligne)	16	504	16.1
Superviseur du Centre d'inspection des fruits et légumes	6	513	6.1
Superviseur de l'inspection des viandes	14	553	14.1
Inspecteur des pêches de district, Shédiac, (N.-B.)	3	665	3.1
Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver	17	742	17.1
Superviseur de district, Division de la protection des végétaux	4	863	4.1

INDEX DES DESCRIPTIONS DE POSTES-REPÈRES

Par ordre ascendant de valeurs numériques

N ^o . P.-R.	PACE	TITRE DESCRIPTIF	Comp. Conn.	R.I.	Cont acts	Phys.	Conc.	Milieu	Risques.	Super.	Total des points	Max. échelle numérique
9	9.1	Inspecteur des fruits et légumes	60	70	20	15	15	15	12	15	222	250
8	8.1	Inspecteur du poisson et des produits du poisson, Lunenburg, (N.-É.)	94	105	35	15	15	15	18	15	312	
10	10.1	Inspecteur, services divers	128	105	35	15	15	15	5	15	333	
12	12.1	Inspecteur, protection des végétaux	128	105	35	15	15	15	12	15	340	350
18	18.1	Inspecteur des viandes	128	105	20	15	25	25	18	15	351	
7	7.1	Inspecteur, épizooties	128	105	35	15	15	15	17	25	355	
11	11.1	Inspecteur des produits végétaux	128	141	35	15	15	15	11	15	375	
6	6.1	Superviseur du Centre d'inspection des fruits et légumes	162	212	60	5	5	5	5	59	513	55C
14	14.1	Superviseur de l'inspection des viandes	162	212	60	15	5	15	11	73	553	650
3	3.1	Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.) pas de poste-repère	196	281	75	5	5	5	5	93	665	750 860
4	4.1	Superviseur de district, Division de la protection des végétaux Sous-groupe de l'inspection du grain	300	350	100	5	5	5	5	93	863	1000
15	15.1	Inspecteur adjoint des grains (Thunder Bay)	60	70	20	15	15	15	17	15	227	250
5	5.1	Inspecteur des grains, éleveur terminus, Saskatoon (Sask.)	128	141	35	15	25	15	11	25	395	450
16	16.1	Inspecteur des grains responsable (éleveurs de tête de ligne)	162	177	60	15	25	15	11	39	504	550
17	17.1	Inspecteur régional adjoint des grains, Vancouver	230	281	80	5	5	15	11	121	748	750

Nota: A. Les postes-repères 1 et 2 ont été supprimés le 1^{er} septembre 1980.

B. On doit se servir des postes-repères 5, 15, 16 et 17 pour établir le niveau de relativité entre les postes du sous-groupe PI/CGC.

3.1
DESCRIPTION DU POSTE -REPÈRE

Numéro du poste-repère: 3

Niveau: 6

Titre descriptif: Inspecteur des pêches de district, Shédiac (N.-B.)

Cote numérique: 665

Résumé

Sous la direction du chef adjoint de la Direction de l'inspection, région des provinces Maritimes, Halifax (N.-È.), diriger le service d'inspection du ministère des Pêches dans le district de Shédiac du Nouveau-Brunswick et de l'île du Prince-Édouard; superviser le personnel d'inspection et le personnel de bureau; régler les plaintes portant sur les activités d'inspection; entretenir des relations de travail fructueuses avec les représentants de l'industrie de la pêche; remplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Surveiller l'inspection du poisson et des produits du poisson, la manipulation du poisson et les méthodes de conditionnement dans le district de Shédiac pour s'assurer que les règlements et les instructions du Ministère sont bien appliqués, pour aider l'industrie dans la vente dirigée du poisson et des produits du poisson et pour s'assurer que seuls sont exportés les poissons et les produits du poisson de bonne qualité, c'est-à-dire: 15

- organiser les activités d'inspection dans le district pour utiliser le personnel de la façon la plus rationnelle possible;
- appliquer des techniques et des méthodes d'inspection établies;
- établir les programmes d'inspection;
- évaluer les activités d'inspection pour déterminer leur efficacité;
- coordonner les activités d'inspection et le travail de bureau;
- modifier les méthodes et les techniques établies pour les adapter aux conditions du district;
- prévoir les besoins financiers et en personnel pour les activités d'inspection dans le district et formuler des recommandations à ce sujet.

Superviser, par l'intermédiaire de superviseurs subalternes, le travail d'un personnel technique de 23 employés et d'un personnel de bureau de deux personnes (25 années-personnes) se livrant à des activités qui ont trait à l'inspection et au classement du poisson et des produits du poisson et à l'inspection des méthodes de manutention et de conditionnement du poisson, pour s'assurer que les règlements et les instructions du Ministère sont appliqués d'une façon uniforme dans tout le district, c'est-à-dire: 50

- fournir des conseils et des directives aux superviseurs subalternes;
- désigner le personnel d'inspection placé sous l'autorité des superviseurs subalternes;
- établir des normes de quantité et de qualité pour les différentes tâches d'inspection dans le district;
- mettre en oeuvre des programmes de formation pour le personnel d'inspection;
- observer le travail en cours d'exécution et réviser les rapports d'inspection pour évaluer le rendement des employés;
- évaluer le rendement des superviseurs subalternes et l'appréciation qu'ils font du personnel dont ils supervisent le travail;

- interroger les employés qui posent des problèmes de discipline ou de rendement pour déterminer les causes de ces problèmes et pour prendre les dispositions qui s'imposent en vue d'une formation supplémentaire, d'une mutation, d'une suspension ou d'un renvoi;
- siéger aux comités de sélection du personnel d'inspection de la région et recommander les changements à apporter dans le nombre et la classification du personnel d'inspection et du personnel de bureau, dans le district.

Régler les plaintes qui ont trait à des activités et des décisions d'inspection et qui n'ont pas été réglées à un niveau inférieur pour s'assurer que les règlements et les instructions ont été bien appliqués, c'est-à-dire:

15

- examiner les rapports établis par les employés au niveau du travail et par les superviseurs subalternes pour obtenir des renseignements essentiels à la compréhension du problème;
- obtenir des explications orales du personnel subordonné;
- discuter les points litigieux avec les plaignants;
- étudier les renseignements obtenus des employés et des plaignants en tenant compte des règlements et des instructions;
- réviser les rapports et les décisions;
- fournir une explication complète de l'utilité des services d'inspection pour l'industrie;
- fournir des renseignements quant aux démarches ultérieures que les plaignants peuvent entreprendre si les résultats de l'enquête et de la révision sont encore contestés.

Entretenir des relations de travail fructueuses avec les représentants des associations de pêcheurs, les exploitants d'établissements de conditionnement et d'entreposage du poisson, les courtiers et le personnel de supervision des compagnies de transport pour s'assurer leur collaboration dans la conduite des activités d'inspection, c'est-à-dire:

10

- fournir promptement des renseignements;
- faire en sorte qu'il y ait rapidement de nouvelles inspections quand les résultats de la décision originale sont contestés;
- prendre des dispositions en vue de s'assurer le concours des techniciens spécialisés du Ministère pour aider à régler les problèmes d'un caractère particulier;
- mettre en application des méthodes et des techniques d'inspection qui n'entravent pas sérieusement l'exploitation;
- rendre visite aux intéressés et assister à des réunions en vue d'expliquer l'objet du programme d'inspection et son utilité pour l'essor de l'industrie de la pêche.

Remplir des fonctions connexes, par exemple étudier les rapports d'infractions pour recommander que des poursuites soient intentées ou non, justifier les recettes perçues dans le district, justifier les approvisionnements du district, organiser des réunions et des stages d'études pratiques pour le personnel du district, rédiger des lettres et des rapports détaillés, et déterminer l'applicabilité des règlements et des instructions aux conditions du district et proposer des modifications aux instructions et aux règlements.

10

3.3

Degré/
Points

Particularités

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de diriger et de coordonner les activités d'inspection et le travail de bureau, d'évaluer l'efficacité des activités d'inspection dans le district, de superviser le travail du personnel par l'intermédiaire de superviseurs subalternes, de mettre en oeuvre un programme de formation destiné au personnel du district et portant sur les méthodes, les techniques, les normes et les règlements d'inspection et de classement, d'obtenir la coopération d'autres organismes ainsi que celle des représentants de l'industrie de la pêche et de régler les différends ayant trait à l'inspection. Le travail exige également la capacité de détecter les avaries et les défauts du poisson et des produits du poisson, d'examiner visuellement les tissus et les viscères du poisson et des produits du poisson pour voir s'ils ne sont pas infestés de parasites, de comparer aux classements établis les résultats des examens et des analyses et d'exécuter toutes les phases d'inspection du travail de conditionnement. Le travail exige une bonne connaissance de l'organisation et du fonctionnement de la pêche et du conditionnement du poisson et aussi des établissements du district et une connaissance approfondie des règlements édictés en vertu de la Loi sur l'inspection du poisson, des articles pertinents de la Loi sur les viandes et les conserves alimentaires, de la Loi sur les aliments et drogues et de la Loi sur les douanes et des méthodes et techniques sanitaires relatives à la manipulation, à l'entreposage et au conditionnement du poisson. Il exige aussi une connaissance approfondie des méthodes et pratiques utilisées pour fumer, saler, saumurer et cuire le poisson et les produits du poisson, des techniques utilisées pour éprouver et déterminer l'acceptabilité de l'eau d'approvisionnement et les conditions sanitaires dans les établissements, des normes de classement du poisson et des produits du poisson et des normes bactériologiques pour les échantillons, afin d'être en mesure d'expliquer l'importance des rapports d'inspection et de salubrité aux personnes qui conditionnent le poisson et de proposer un correctif. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, par l'étude des directives et des publications spécialisées, par la formation en cours de fonctions et sur le lieu du travail et par une certaine expérience comme inspecteur des pêches et comme superviseur.

5 / 196

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à diriger et organiser l'inspection du poisson et des produits du poisson et des techniques de manutention et de conditionnement du poisson dans un grand district de la région d'inspection des provinces Maritimes, régler les problèmes et les plaintes ayant trait au travail d'inspection et modifier des méthodes et des procédés établis pour les adapter aux conditions particulières du district et pour aider l'industrie dans la vente dirigée des produits. Il consiste aussi à recommander des poursuites judiciaires contre les représentants de l'industrie de la pêche quand les autres méthodes de correction ont échoué, proposer des modifications aux règlements et aux instructions et à régler les différends. Les problèmes inhabituels sont renvoyés à un superviseur au bureau régional, avec des propositions sur les dispositions à prendre. Les activités influent sur la réalisation des objectifs du programme d'inspection du Ministère dans quatre comtés du Nouveau-Brunswick et trois comtés de l'île du Prince-Édouard et sur l'emploi efficace et le perfectionnement d'un personnel de 25 personnes employées au bureau central du district et dans trois autres localités. Elles intéressent également la qualité du poisson et des produits du poisson en provenance du district, la commercialisation du poisson et des produits du poisson et les coûts d'exploitation ainsi que les profits, dans le district, des pêcheurs, des courtiers

D4 / 281

3.4

Degré/
Points

et des gens qui s'occupent du conditionnement. La direction des activités d'inspection incombe à un fonctionnaire d'un rang intermédiaire travaillant à Halifax (N.-É.). Une erreur dans la conduite d'inspections pourrait avoir pour résultat l'exportation de poisson de qualité médiocre et causer des pertes financières aux représentants de l'industrie de la pêche. Une erreur dans l'organisation et la supervision du travail du personnel du district, dans la solution apportée aux plaintes et dans les renseignements fournis et l'aide accordée pourrait faire cesser les bonnes relations et la collaboration avec l'industrie de la pêche du district et occasionner des plaintes au Ministère.

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les représentants des associations de pêcheurs, pour étudier, discuter et résoudre les différends concernant l'application des règlements et des instructions, avec les superviseurs et les techniciens de formation spécialisée des autres ministères fédéraux et des gouvernements provinciaux, pour discuter des problèmes qui ont trait au besoin de coopération parmi les personnels respectifs, et avec les directeurs et les propriétaires d'établissements de conditionnement du poisson, pour obtenir leur coopération dans l'exécution du programme d'inspection et pour régler les différends au sujet des techniques d'exploitation et du maintien de conditions sanitaires.

B3 / 75

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à conduire un véhicule sur des distances considérables et à marcher et rester debout lorsqu'il fait des inspections de vérification.

1 / 5

Concentration - Le travail oblige le titulaire à exercer une attention visuelle et à se servir du sens olfactif lorsqu'il surveille les activités d'inspection.

1 / 5

Milieu - La plus grande partie du travail se fait dans un bureau. Cependant, le travail comporte une certaine exposition à des mauvaises odeurs et à des intempéries au cours des inspections.

1 / 5

Risques - La plus grande partie du travail s'effectue dans des conditions exemptes de risques, mais le travail oblige le titulaire à se déplacer à pied dans les établissements de conditionnement du poisson au cours des inspections de vérification.

A1 / 5

Supervision

Le travail comprend la supervision du travail d'un personnel de soutien de 23 techniciens et 2 employés des services de soutien administratif (25 années-personnes) qui travaillent au bureau de district et dans trois autres secteurs. Les fonctions de supervision

D4 / 93

comprennent la désignation du personnel placé sous l'autorité des superviseurs subalternes, la coordination des activités d'inspection dans le district, l'établissement de normes de travail, la mise en oeuvre d'un programme de formation pour le personnel d'inspection, l'appréciation du rendement des superviseurs subalternes et de leur personnel et la discussion des résultats de l'appréciation avec les superviseurs subalternes et, le cas échéant, la prévision des dispositions pour la mutation des employés à l'intérieur du district, la participation aux comités de sélection et d'appréciation et la formulation de recommandations quant aux changements à apporter dans la classification et les mesures disciplinaires.

4.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 4

Niveau: 8

Titre descriptif: Superviseur de district,
Division de la protection des végétaux

Cote numérique: 863

Résumé

Sous la direction générale du directeur de la Division de la protection des végétaux, diriger et surveiller les activités de la Division dans le district des Prairies; superviser, par l'intermédiaire de superviseurs subalternes, le travail d'un personnel des catégories professionnelle, technique et de bureau; établir et maintenir des relations de travail efficaces avec les cadres du ministère, des autres ministères, des gouvernements provinciaux, des universités, des compagnies de transport et des associations et groupes professionnels; remplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Diriger et surveiller l'inspection et la certification de récoltes de semences, la mise en quarantaine, le traitement ou la destruction des plantes et des produits végétaux; la conduite d'études spéciales et la fumigation des plantes et des produits végétaux (importations et exportations) des installations de transport, d'entreposage et de manutention, des pépinières et des installations pour la production de plants de pomme de terre dans le district des Prairies qui comprend les provinces de l'Alberta, de la Saskatchewan et du Manitoba et la partie Nord-Ouest de l'Ontario, pour assurer l'application uniforme des règlements et des normes phytosanitaires, pour empêcher l'introduction de parasites exotiques des plantes et pour lutter contre les maladies et les insectes nuisibles qui attaquent les plantes dans le district des Prairies ou les supprimer, c'est-à-dire:

55

- planifier, organiser et coordonner les activités de la Division dans le district;
- mettre au point et mettre en oeuvre des méthodes et des techniques de travail nouvelles ou révisées pour s'adapter aux conditions changeantes;
- organiser, mettre en oeuvre et surveiller des activités spéciales rendues nécessaires à la suite de l'apparition de maladies des plantes (épiphyties), et des travaux particuliers ayant trait à la mise au point de normes pour la certification des récoltes que l'on introduit dans le district;
- étudier les rapports sur les activités exercées dans le district pour s'assurer que les règlements et les directives sont observés et pour déterminer la nécessité d'apporter des changements aux normes et l'opportunité de continuer les services;
- faire périodiquement des visites d'inspection aux centres régionaux pour observer le rendement du personnel et pour discuter des activités de la Division avec les intéressés;
- étudier le besoin de modifications dans les activités et les services du district, dans les techniques et les normes phytosanitaires, dans l'application des règlements et dans l'exécution de dispositions réglementaires spéciales pour décider de l'opportunité de recommander ces changements;
- étudier les rapports d'infractions (commises ou soupçonnées) pour déterminer si les mesures prises ou proposées sont conformes aux règlements, aux directives et aux précédents et décider si d'autres mesures doivent être prises, et pour entamer des poursuites judiciaires, s'il le faut, en recommandant à Ottawa d'intenter une action en justice;

- prévoir les besoins financiers et en personnel pour le district, en ce qui a trait aux tâches obligatoires et aux travaux envisagés ou proposés et formuler des recommandations à cet égard.

Superviser le travail d'un personnel de 17 personnes, comprenant 5 superviseurs subalternes responsables des centres à Winnipeg, Fort-William, Estevan, Edmonton et Lethbridge et 5 autres employés de la catégorie professionnelle, l'inspecteur des produits végétaux et 6 employés de bureau, qui ont pour tâche de diriger des enquêtes, rédiger des rapports, fournir des conseils aux producteurs et aux autres personnes intéressées, inspecter les produits végétaux et exécuter du travail de bureau et des tâches auxiliaires connexes, en vue de s'assurer que les lois et les directives sont appliquées d'une manière uniforme dans tout le district et que les conseils fournis aux producteurs et aux autres personnes intéressées se conforment aux normes ministérielles et pour assurer l'emploi rationnel et la formation appropriée du personnel, c'est-à-dire:

20

- expliquer aux superviseurs l'objet et l'application des lois, des programmes de travail, des directives et des règlements;
- définir les responsabilités des superviseurs et affecter le personnel et répartir le matériel;
- fournir des conseils et des directives sur les problèmes soumis par les superviseurs;
- établir l'ordre de priorité, les normes de travail et le calendrier des travaux, et répartir les tâches et fixer les dates limites;
- évaluer le rendement des superviseurs et de leurs subordonnés au moyen d'une révision des rapports d'appréciation, de l'observation personnelle et de la discussion;
- rédiger un rapport d'appréciation sur le rendement de chaque superviseur et discuter de l'appréciation avec l'employé en question avant d'expédier le rapport au directeur de la Division;
- discuter des appréciations concernant les employés avec le superviseur qui a présenté le rapport pour s'assurer d'une compréhension totale de celles-ci avant de rédiger un rapport et de l'envoyer au directeur de la Division;
- planifier, mettre en oeuvre et contrôler la formation et les autres activités de perfectionnement du personnel pour satisfaire aux besoins de formation et de perfectionnement à long et à court termes;
- régler les griefs des employés et discuter de ces griefs et recommander les promotions, les mutations, les changements de classification et les mesures disciplinaires.

Établir et maintenir des relations de travail efficaces avec le personnel des cadres des organismes gouvernementaux fédéraux, des ministères provinciaux de l'industrie de manutention du grain, des compagnies de transport, des laboratoires de recherche universitaire, des groupes de pépiniéristes et de planteurs et d'autres associations et groupes professionnels, pour faciliter le travail de la Division de protection des végétaux dans le district des Prairies, c'est-à-dire:

15

- discuter volontiers des problèmes et entreprendre rapidement des projets spéciaux relatifs à la lutte contre les parasites ou à leur destruction, à l'inspection et à la certification de récoltes de semences, à l'imposition de quarantaines et à la détection et à la surveillance des parasites;
- prendre des dispositions pour étudier et régler rapidement les plaintes;
- prendre part à la solution des problèmes, et contrôler le travail des subordonnés qui ont la charge des projets spéciaux exigeant l'aide ou la collaboration d'autres personnes et examiner avec les fonctionnaires et autres personnes intéressés la qualité des conseils, des suggestions et autre aide fournis par les subordonnés;

% du temps

- se tenir au courant des progrès des connaissances actuelles, des faits nouveaux et des tendances présentes touchant la protection des plantes et des produits végétaux et le travail de la Division;
- assister à des réunions et conférences et y prononcer des allocutions sur le travail effectué dans le district des Prairies.

Remplir des fonctions connexes, par exemple prendre part à la solution des problèmes ayant des conséquences qui dépassent le cadre du district, diriger des enquêtes spéciales, rédiger des rapports exhaustifs et s'occuper de la correspondance, réviser les comptes et les prévisions budgétaires présentés par les subordonnés et signaler au directeur de la Division de protection des végétaux tout accident entraînant une blessure grave subie par un employé ou des dégâts au matériel et toute intention de poursuites judiciaires contre la Couronne ayant pour origine une décision, jugée insatisfaisante, rendue à la suite de l'application ou de la mise en vigueur de lois et règlements pertinents.

10

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de planifier, d'organiser, de coordonner et de surveiller l'inspection et la certification de récoltes de semences, la conduite d'activités spéciales rendues nécessaires par l'apparition de maladies et celle de travaux particuliers ayant trait à la mise au point de normes phytosanitaires et les services de quarantaine et de fumigation dans cinq centres régionaux du district des Prairies, de superviser le travail d'un personnel des catégories professionnelle, technique et de bureau par l'intermédiaire de superviseurs subalternes, de planifier, de mettre au point et de contrôler les programmes de formation et de perfectionnement à l'intention du personnel du district, de régler les différends, d'élaborer, de mettre en oeuvre et d'évaluer des techniques, des méthodes et des procédés nouveaux ou révisés, ainsi que les services de la Division dans le district, d'établir et de maintenir des relations de travail efficaces avec le personnel des cadres des organismes gouvernementaux fédéraux et provinciaux, de l'industrie de manutention du grain, des compagnies de transport, des laboratoires de recherche universitaire et des associations et groupes professionnels et de prononcer des allocutions, à des réunions et conférences, sur les activités de la division dans le district. Il requiert aussi la capacité d'évaluer et de déterminer l'état phytosanitaire des récoltes de semences, de reconnaître les insectes, les dommages causés par les insectes, les défauts physiologiques des végétaux et des semences, et les symptômes des maladies des plantes dans les récoltes de semences à différents stades du cycle biologique de la plante et des parasites et de comparer les résultats des analyses et des examens aux normes phytosanitaires. Le travail exige une connaissance approfondie de la Loi et des Règlements sur les insectes destructeurs et les ennemis des plantes, des Règlements du Canada et des États-Unis concernant la quarantaine relative à l'importation des plantes, de la Loi sur la marine marchande du Canada et des autres lois, règlements, directives et notes de service concernant les politiques et les méthodes en matière de personnel, de finances et de comptabilité, de l'inspection des récoltes de semences et des méthodes et techniques de certification, des caractéristiques des diverses variétés de plantes et de récoltes de semences et des normes phytosanitaires d'importance dans le district, des caractéristiques des maladies des plantes et des insectes parasites aux différents stades du cycle biologique de la plante et des parasites, des produits chimiques, des méthodes et des plans de dosage utilisés pour fumiger les plantes et les produits végétaux, et des techniques de laboratoire utilisées pour déceler les maladies

8 / 300

des plantes. Il exige aussi une connaissance approfondie de l'organisation et du fonctionnement des installations de transport desservant le district et le commerce des semences. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, par la formation en cours de fonctions et sur le lieu du travail, par l'étude des lois, des règlements, des circulaires, des directives et des notes de service précisant la ligne de conduite de la direction et de la Division, et par une certaine expérience comme inspecteur et comme superviseur de rang subalterne, intermédiaire et supérieur.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à planifier, organiser, coordonner et surveiller l'inspection et la certification des récoltes de semences, la quarantaine, la fumigation et les activités du personnel de bureau et de soutien aux centres régionaux dans le district des Prairies et à organiser, mettre en oeuvre et surveiller les activités spéciales ayant trait aux maladies (épiphyties) des plantes et des semences, aux nouvelles récoltes de semences pour lesquelles des techniques d'inspection nouvelles ou révisées sont requises, aux méthodes et aux techniques visant à enrayer les maladies et aux normes phytosanitaires. Il consiste aussi, s'il y a lieu, à recommander l'adoption de méthodes et de normes phytosanitaires, nouvelles ou modifiées (et se à prononcer sur les possibilités d'application de ces méthodes et normes), conseiller la cessation ou la fourniture de services d'inspection, de certification et d'études spéciales lorsque changent les conditions et les exigences et à proposer des modifications dans l'application des règlements ou la mise à exécution des règlements spéciaux, lorsque se présentent des problèmes sérieux. Les décisions prises quant aux problèmes soumis par les superviseurs de centre et les représentants des organismes qui se rattachent au commerce des semences servent souvent de lignes directrices au personnel de district. Les problèmes comme la lutte contre les ennemis exotiques des plantes particulièrement malaisés à combattre ou leur destruction, les poursuites en justice contre des particuliers et des firmes, les cas de discipline sérieux et les poursuites judiciaires contre la Couronne sont soumis au directeur de la Division de la protection des végétaux, avec des rapports sur l'opportunité et la viabilité de solutions de rechange et des recommandations quant aux meilleures mesures à prendre du point de vue des conditions et des exigences dans le district. Les activités influent sur la réalisation des objectifs de la Division de la protection des végétaux dans l'Alberta, la Saskatchewan, le Manitoba et le Nord-Ouest de l'Ontario, sur un budget annuel d'exploitation d'environ 150 000 \$ et sur l'emploi et le perfectionnement d'un personnel de 17 membres, comprenant 10 employés de la catégorie professionnelle. Les activités touchent aussi l'inspection et la certification de récoltes de semences, la quarantaine et la fumigation des plantes et des produits végétaux, la lutte contre les parasites dans le district et leur destruction, et les relations de travail avec le personnel des cadres des organismes gouvernementaux fédéraux et provinciaux, des laboratoires de recherche universitaire, du commerce des grains, des compagnies de transport et d'autres groupes professionnels. Les conseils ayant trait aux activités dans le district sont fournis par le directeur de la Division de protection des végétaux dont le siège est à Ottawa. Une erreur dans l'identification, et dans les méthodes utilisées pour lutter contre les maladies et les parasites ou pour les détruire pourrait causer la perte de récoltes de semences et occasionner des pertes financières aux producteurs du district. Une erreur dans l'organisation et la surveillance des activités dans le district et dans le contrôle de l'application des règlements et des normes phytosanitaires pourrait entraîner de la méfiance à l'égard des activités de la Division de protection des végétaux.

Degré/
Points

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les producteurs et les groupes professionnels, les directeurs des compagnies de transport, les représentants du commerce des grains et les fonctionnaires et le personnel professionnel des organismes fédéraux et provinciaux et des laboratoires de recherche universitaire, pour régler les plaintes résultant de l'application des règlements et des normes, fournir des conseils et des directives, discuter, promouvoir et obtenir du soutien pour les activités de la Division et prendre part à la mise sur pied de projets spéciaux exigeant la coopération de plusieurs organismes.

C3 / 100

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à marcher et à rester debout quant il surveille sur place le travail des employés.

1 / 5

Concentration - Le travail exige une attention visuelle pour surveiller sur place le travail des employés.

1 / 5

Milieu - La plus grande partie du travail se fait dans des conditions analogues à celles qui existent dans un bureau. Le travail comporte une certaine exposition aux intempéries pendant les visites d'inspection aux centres régionaux.

1 / 5

Risques - La plus grande partie du travail se fait dans des conditions exemptes de risques.

A1 / 5

Supervision

Le travail nécessite la supervision du travail d'un personnel de 17 membres, comprenant des employés des catégories professionnelle, technique et de bureau. Les fonctions de supervision comprennent l'affectation et la répartition du personnel de district pour répondre aux exigences à long et à court terme, l'explication des lois, des programmes de travail, des directives et des règlements aux superviseurs subalternes, la définition des responsabilités des superviseurs et l'affectation de personnel. Le travail comporte également la prestation de conseils et de directives sur les problèmes soumis par les superviseurs, l'appréciation du rendement des superviseurs, l'évaluation des rapports d'appréciation des employés présentés par les superviseurs et la tenue de discussions avec les employés au sujet des rapports d'appréciations les concernant; la planification, la mise en oeuvre et le contrôle des programmes de formation et de perfectionnement à l'intention du personnel et la recommandation de mesures relatives aux promotions, aux cas de discipline et aux cas de plaintes et de griefs.

D4 / 93

5.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 5

Ni veau: 3

Titre descriptif: Inspecteur des grains,
Élévateur terminus, Saskatoon (Sask.)

Cote numérique: 395

Résumé

Sous la supervision générale de l'inspecteur des grains de secteur, classer tous les types de grains à un élévateur terminus à Saskatoon (Sask.); contrôler les activités de l'élévateur associées au traitement spécial des grains; inspecter le stockage dans l'élévateur et les installations de manutention; superviser l'inspection des grains et le personnel d'échantillonnage; et accomplir des fonctions connexes.

Fonctions

9 du temps

Classifier les échantillons officiels de toutes les classes et types de grain reçu et déchargé à un élévateur terminus à Saskatoon (Sask.) pour établir la désignation exacte de marketing des expéditions de grains conformément aux dispositions de la Loi sur les grains du Canada, c'est-à-dire:

70

- déceler toutes les odeurs désagréables qui peuvent se présenter;
- déterminer la classe, le type et la variété des grains;
- examiner l'échantillon grossier pour déceler et évaluer la présence éventuelle de parasites;
- peser une quantité mesurée de grain non nettoyé pour déterminer le poids du boisseau type;
- nettoyer le grain constituant l'échantillon, et utiliser un appareil de nettoyage mécanique et manuel, pour déterminer le pourcentage de corps étrangers que l'on peut enlever par des processus courants de nettoyage;
- peser une quantité mesurée du grain nettoyé pour déterminer le poids du boisseau standard;
- mesurer la teneur en humidité de l'échantillon, au moyen d'un appareil électronique et de distillation;
- analyser des quantités de grain de 10 à 100 grammes pour déterminer le pourcentage de mélanges d'autres grains céréaliers ou de semences inséparables, la classe, le type et la variété, le pourcentage de corps étrangers et l'étendue du dommage résultant de causes telles que le mildiou, la chaleur, la rupture ou la germination pour lesquelles on peut faire des séparations physiques précises;
- examiner l'échantillon à l'œil nu pour déterminer la qualité globale fondée sur les combinaisons de divers degrés et quantités de facteurs tels que le manque de maturité, les dégâts causés par la gelée, l'apparition de substances toxiques et autres conditions qui ne peuvent être déterminées au moyen de la séparation physique;
- comparer les résultats des mesures, de l'analyse, de l'examen et des évaluations aux prescriptions de classement et en comparant les échantillons officiels avec les échantillons types de classement physique des grains;
- classer les échantillons dans l'une des 143 catégories statutaires et commerciales ou dans l'une des multiples variétés hors-classement dont il rassemble les caractéristiques, et enregistrer toutes les données pertinentes et en prenant la responsabilité du certificat de classement officiel qui est émis pour l'échantillon.

Contrôler la fumigation des grains contaminés et des installations d'entreposage et de manutention et le séchage artificiel du grain et les autres traitements, pour l'amélioration du classement effectué par les employés de l'élévateur, pour s'assurer que les règlements et les directives applicables aux élévateurs terminus sont suivis, c'est-à-dire:

- échantillonner et examiner le grain et examiner les installations d'entreposage et de manutention après que la fumigation a été terminée pour déterminer l'efficacité du traitement et la nécessité de répéter le processus;
- inspecter le sécheur de grain pour en vérifier la propreté et pour s'assurer que l'ampoule du thermomètre est convenablement placée et que le matériel d'enregistrement fonctionne;
- échantillonner, classifier et mesurer la teneur en humidité du grain qui entre dans le séchoir;
- échantillonner, classifier et mesurer la teneur en humidité du grain qui quitte le séchoir;
- enregistrer le numéro de lot du grain que l'on sèche, le sécheur qui est utilisé, la durée du séchage, la température maximum et moyenne au cours du traitement et le classement et la teneur en humidité avant et après le séchage;
- prélever les échantillons officiels de grain qui ont été séchés pour les soumettre, avec les renseignements enregistrés, au bureau central chargé de vérifier la qualité du laboratoire de recherche des grains;
- examiner les causes du dommage causé au grain par le séchage et informer les agents de l'élévateur des méthodes rectificatrices;
- échantillonner et classifier le grain avant et après un autre traitement spécial pour déterminer l'efficacité du traitement et la nécessité d'un traitement ultérieur.

Inspecter le matériel d'entreposage et de manutention du grain de l'élévateur pour s'assurer de l'application des méthodes sanitaires réglementaires par un contrôle périodique des secteurs susceptibles de poser des problèmes. 5

Superviser le travail du personnel chargé de l'échantillonnage des grains (deux années-personnes) et répartir le travail et faire rapport sur le rendement, et prendre part à la formation d'un inspecteur stagiaire et fournir les instructions sur l'identification des variétés. 5

Accomplir des fonctions connexes, telles que faire savoir aux superviseurs quand le chargement du grain se rapproche des conditions de qualité et de propreté, demander aux superviseurs d'arrêter temporairement le chargement quand il apparaît que l'on est en train de charger un grain d'une catégorie autre que celle qui devrait faire l'objet du chargement, expliquer aux superviseurs les méthodes de rechange pour traiter le grain afin d'obtenir de meilleurs résultats, tenir des dossiers, envoyer des échantillons au bureau de secteur, délivrer des certificats de classement du grain, identifier la classe et la variété des échantillons de graines oléagineuses et accorder des certificats d'analyse des graines, indiquer les décisions de classement non officiel sur les échantillons d'enveloppe, contrôler le travail des équipes d'inspection chargées de la vérification annuelle des stocks d'élévateur et expliquer les décisions de classement aux producteurs, au personnel de supervision de l'élévateur et aux commerçants des grains. 10

Degré/
Points

Particularités

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité d'identifier par un examen visuel des caractéristiques du grain de plus de 50 variétés de blé et d'orge et de déterminer par une séparation par pesage les pourcentages de ceux-ci dans les mélanges; d'identifier tous les types et classes de semences oléagineuses; de déceler la présence de parasites et de substances toxiques dans le grain; d'évaluer l'état du grain et de signaler tous les facteurs de classement et la combinaison de facteurs qui ont été identifiés, mesurés, analysés et évalués aux prescriptions de classement, aux échantillons types de catégories de grain disponibles et à l'une des 143 catégories légales et commerciales ou à l'une des multiples variétés hors-classement dont l'échantillon officiel présente les caractéristiques. Il exige également la capacité de contrôler le travail du personnel chargé de l'échantillonnage du grain; de former un stagiaire à l'identification et la classification des variétés; de manier toutes sortes d'appareils tels que les tamis, les microscopes stéréoscopiques, les balances de précision, les doseurs d'humidité, les mélangeurs et les séparateurs; d'examiner les causes du dommage causé au grain dans l'élévateur; et d'entretenir des relations de travail fructueuses avec le directeur de l'élévateur. Le travail exige aussi une bonne connaissance des règlements de l'inspection des grains, des normes de classification des grains et des méthodes de formation dans l'identification des variétés. Il exige une bonne connaissance des variétés des grains céréaliers, des procédures sanitaires qui ont trait à l'entreposage et à la manutention du grain, des origines et des causes de dommages causés au grain entreposé dans l'élévateur et des procédés de traitement du grain tels que la fumigation, le séchage et le nettoyage artificiel. Il exige également une connaissance des parasites du grain et des méthodes de destruction. Cette connaissance et ces compétences sont normalement acquises au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'enseignement secondaire, de l'étude des directives et des publications désignées, de la formation pendant le service et sur le lieu de travail et de la certification par le Ministère en tant qu'inspecteur qualifié des grains et analyste des semences. Cette compétence et ces connaissances sont vérifiées régulièrement par des examens obligatoires qui ont lieu dans tout le pays relativement à l'identification des variétés, aux règlements et aux opérations et au classement.

3 / 138

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à classer tous les types et toutes les sortes de grain reçu et déchargé à un élévateur terminus, contrôler le traitement du grain pour améliorer le classement, contrôler la vérification annuelle des stocks de grain dans l'élévateur et procéder à des inspections sanitaires des installations de manutention et d'entreposage du grain, conformément aux plans de classement, aux échantillons types de grain disponible, aux règlements d'inspection et aux méthodes établies. Il consiste également à fournir des instructions sur l'identification des variétés et sur le classement des grains. Le classement des grains requiert l'évaluation de caractéristiques que l'on ne peut mesurer d'une manière précise, telles que le degré de détérioration des grains par la chaleur et par le dommage résultant des maladies des plantes et des conditions d'environnement. Le travail oblige le titulaire à superviser le travail du personnel et à expliquer au personnel de l'élévateur les méthodes d'application des fumigènes et les mesures rectificatrices visant à empêcher un séchage excessif du grain. Le travail est sujet à une nouvelle inspection par le superviseur de secteur au cas où une décision relative au classement serait contestée. Les échantillons de grain classé sont examinés régulièrement par le superviseur de secteur et le bureau principal pour permettre

B2 / 141

L'évaluation des décisions qui ont été prises en ce qui concerne le classement des grains et les contrôles périodiques portant sur l'application exacte des normes de classement. Les problèmes concernant les échantillons de grain présentant des caractéristiques anormales sont renvoyés au superviseur pour qu'il contribue à leur solution. Les activités ont une influence sur l'ensilage du grain et sur le prix marchand du grain reçu et déchargé d'un élévateur où le volume du grain manutentionné annuellement est ordinairement supérieur à trois millions de boisseaux, mais inférieur à dix millions de boisseaux. Les activités touchent aussi la formation d'un inspecteur stagiaire, le travail de deux échantillonneurs de grain, le coût de manutention du grain et le traitement pour améliorer le classement à l'élévateur terminus et les relations du superviseur de secteur avec l'opérateur de l'élévateur terminus. La supervision générale est effectuée par un agent au niveau de l'inspection intermédiaire dont le lieu de travail est situé dans la même communauté. Une erreur dans le classement du grain ou dans le contrôle des opérations de l'élévateur pourrait entraîner un gain non mérité ou une perte injustifiée aux producteurs, aux expéditeurs et aux acheteurs du secteur, des coûts supplémentaires aux opérateurs de l'élévateur pour la manutention du grain qui a été mal ensilé et pourrait attirer des ennuis au superviseur du secteur.

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les employés et le personnel de supervision de l'élévateur terminus pour expliquer les règlements et les directives et la rectification des conditions ou pratiques qui occasionnent des dommages au grain, avec les producteurs et les expéditeurs, pour fournir des explications sur les décisions de classement quand celles-ci sont demandées, et avec les superviseurs de l'élévateur pour leur faire savoir quand le grain en cours de chargement approche des conditions minimums de qualité et de propreté pour un classement donné, pour indiquer que le grain que l'on est en train de charger n'est pas de la catégorie qui aurait dû faire l'objet du chargement, pour expliquer d'autres méthodes de classement du grain, en vue d'obtenir les meilleurs résultats et pour discuter de la rectification des méthodes antihygiéniques de manutention et du stockage du grain.

A2 / 35

Conditions de travail

Effort physique - Le travail exige que l'on se tienne debout et que l'on marche par intermittence, que l'on soulève, que l'on porte et que l'on décharge les échantillons de grain.

2 / 15

Concentration - Une attention visuelle minutieuse et soutenue est nécessaire pour examiner, identifier et classer le grain. Ces tâches comprennent une part très importante des fonctions. Les décisions doivent être prises promptement à la réception du grain à l'élévateur. Le travailleur ne peut contrôler ni le nombre ni le moment approprié des décisions à prendre en vue du classement du grain.

3 / 25

Milieu - L'on s'expose à la poussière du grain, aux fumigènes du grain et aux intempéries lors de l'inspection des installations de l'élévateur.

2 / 15

Risques - L'on s'expose aux irritations de la peau et des voies respiratoires et au matériel en déplacement lors de l'inspection des installations de l'élévateur.

B1 / 11

Degré/
Points

Supervision

Le travail comporte la supervision du travail d'un inspecteur stagiaire et de deux échantillonneurs de grain (deux années-personnes). Les fonctions de supervision comprennent la répartition du travail, la fourniture des instructions et des directives et l'établissement de rapports sur le rendement dans le travail.

B2 / 25

6.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 6

Niveau: 4

Titre descriptif: Superviseur du centre
d'inspection des fruits et légumes

Cote numérique: 513

Résumé

Sous la direction du superviseur de district, Kelowna (C.-B.) contrôler l'inspection des fruits et légumes frais et congelés et du miel dans tout le centre d'inspection d'Oliver (C.-B.); superviser le travail du personnel d'inspection et de bureau; entretenir de bonnes relations avec les producteurs, les personnes chargées du traitement et les expéditeurs et accomplir d'autres fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Contrôler l'inspection des fruits et légumes frais et congelés dans tout le centre d'inspection d'Oliver (C.-B.) pour assurer la fourniture des services d'inspection et l'application uniforme des normes et des règlements de classification en vertu de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada, de la Loi sur les fruits, les légumes et le miel et de la Loi sur les classements et les ventes de la Colombie-Britannique, c'est-à-dire:

30

- établir des plans de travail et affecter du personnel aux emplacements de travail;
- vérifier les certificats de classement et les rapports d'inspection pour s'assurer de leur exactitude et de leur conformité aux règlements;
- faire enquête sur les infractions aux règlements et recommander des poursuites ou d'autres mesures;
- contrôler les pratiques d'inspection au centre et rapporter les problèmes inhabituels au superviseur de district;
- proposer au superviseur de district des changements dans les méthodes et procédures;
- rendre compte des honoraires d'inspection et autres revenus.

Superviser le travail d'un personnel de 16 personnes (13 années-personnes) dont la tâche est d'inspecter les produits et de remplir des fonctions de bureau, afin d'assurer l'utilisation efficace et le perfectionnement effectif du personnel, c'est-à-dire:

45

- fournir des conseils et des directives aux employés en ce qui concerne l'intention des règlements et leur application dans des circonstances particulières;
- contrôler sur place et évaluer le rendement des employés;
- effectuer des appréciations au sujet des employés et en discuter avec les employés intéressés, les superviseurs subalternes et le superviseur de district;
- déterminer les besoins de formation du personnel local et diriger des sessions de formation;
- organiser des sessions de formation locales;
- proposer au superviseur de district des mesures à prendre concernant les promotions, les manquements à la discipline et le nombre et la classification des postes;
- siéger aux commissions de sélection et de promotion.

Entretenir de bonnes relations avec les producteurs, les conditionneurs et les expéditeurs locaux pour faciliter les activités d'inspection au centre, c'est-à-dire: 10

- répondre à des demandes de renseignements concernant l'inspection des produits;
- faire enquête sur les plaintes et prendre rapidement, le cas échéant, les mesures rectificatrices nécessaires;
- expliquer les exigences et les méthodes d'inspection et de classement, les exigences de l'exportation et les règlements d'importation des grands pays importateurs étrangers;
- expliquer le système fédéral et provincial de classement et les normes de maturité;
- donner des conseils au sujet des effets des pratiques de la culture et de la manutention des produits, des maladies de végétaux et des insectes parasites sur les classements des produits;
- prendre la parole à des réunions de producteurs.

Accomplir des fonctions connexes, telles que réviser et coordonner les rapports des inspecteurs sur la production de la récolte et sur les conditions du marché, rédiger des rapports prévoyant la production et les conditions du marché, proposer des modifications aux méthodes d'inspection et aux procédures pour résoudre les problèmes d'inspection au centre, aider le superviseur à planifier et à organiser les programmes de formation de district, expliquer les techniques d'inspection au cours des sessions de formation de district, échanger les renseignements relatifs à l'expédition des produits avec les agents des douanes, vérifier que les expéditeurs, les distributeurs et les courtiers sont patentés ou enregistrés, et interviewer les demandeurs de permis. 15

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de contrôler et de planifier l'inspection des fruits et légumes et les activités de bureau connexes à un centre d'inspection, de superviser le travail d'un personnel d'inspection dont la majorité des membres sont des employés saisonniers, d'organiser et de mettre en oeuvre des sessions de formation locale et d'enseigner les méthodes et les procédures d'inspection et les techniques de classement, de négocier avec les exploitants, les producteurs et le personnel de supervision aux usines locales d'emballage et de traitement, de déterminer les facteurs influant sur le classement des produits des fruits et légumes, de rédiger des lettres et des rapports. Le travail exige une très bonne connaissance des méthodes et des procédures d'inspection, des normes de classement d'une grande variété de produits de fruits et légumes et des règlements en vertu de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et de la Loi sur les fruits, les légumes et le miel et de la Loi sur les classements et les ventes de la Colombie-Britannique. Il requiert aussi une bonne connaissance de la production locale, des pratiques de vente et des règlements d'importation des grands pays importateurs. Cette compétence et ces connaissances sont normalement acquises au moyen d'études scolaires ou personnelles complètes dans des établissements publics ou privés au niveau terminal de l'école secondaire, l'étude des directives et des publications désignées, la formation en milieu de travail et en cours d'emploi, et de l'expérience en tant qu'inspecteur de fruits et légumes et de superviseur subalterne. 4 / 162

Degré/
Points

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à établir des plans d'inspection et affecter du personnel aux lieux de travail, former le personnel, contrôler les activités d'inspection et rédiger des rapports appropriés au centre d'Oliver, proposer des changements dans les pratiques d'inspection pour satisfaire aux conditions locales, régler les infractions et plaintes mineures, expliquer les règlements et les normes de classement aux producteurs, à ceux qui sont employés dans le traitement et aux expéditeurs locaux, et proposer les changements à apporter aux méthodes et procédures. Les problèmes inhabituels tels que les infractions aux règlements ou d'autres situations qui ont des répercussions majeures font l'objet de discussions avec le superviseur de district par téléphone ou au cours de réunions qui ont lieu deux fois par mois. Les activités influent sur la conduite des pratiques d'inspection au centre, l'emploi et le perfectionnement d'un personnel allant jusqu'à 16 employés, les relations du superviseur de district avec les producteurs locaux, les conditionneurs et les groupes de commerce et la valeur marchande des produits inspectés. La direction est assurée par un superviseur au niveau professionnel dont le lieu de travail est situé à Kelowna. Une erreur dans le contrôle des certificats de classement et des rapports d'inspection pourrait entraîner une mauvaise classification et une perte indue ou un gain financier injustifié pour les exploitants locaux. Une erreur dans la planification du travail pourrait entraîner des inspections incomplètes et pourrait causer de l'embarras au superviseur de district. Une erreur dans le contrôle des activités d'inspection et des rapports pourrait entraîner une perte indue ou un gain financier injustifié pour les producteurs et les acheteurs. Une erreur dans les renseignements fournis ou l'aide apportée pourrait causer une rupture des relations coopératives avec les producteurs, les industries de traitement et les expéditeurs locaux.

C3 / 212

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les fonctionnaires des douanes pour échanger des renseignements concernant l'importation et l'exportation des produits; avec les producteurs et les courtiers pour rassembler les renseignements relatifs au marché et pour fournir des directives concernant les règlements d'importation des pays étrangers et les facteurs et conditions touchant le classement et la maturité des produits; et avec les superviseurs principaux dans les usines d'emballage pour discuter des exigences et des décisions d'inspection et pour faire enquête sur les plaintes à l'égard des décisions d'inspection et régler ces plaintes.

B2 / 60

Conditions de travail

Effort physique - Le travail exige du titulaire qu'il marche ou se tienne debout de temps à autre, qu'il monte dans les véhicules de transport et en descende et qu'il se penche quand il contrôle le travail des employés.

1 / 5

Concentration - L'attention visuelle est requise pour contrôler les décisions de classement et pour enseigner les techniques d'inspection.

1 / 5

Milieu - La plus grande partie du travail se fait dans un bureau, mais le travail comporte une exposition à la poussière et aux intempéries lorsqu'il s'agit de contrôler le travail des inspecteurs.

1 / 5

Risques - La majeure partie du travail se fait dans des conditions sores, mais il est nécessaire de monter dans les véhicules de transport et d'en descendre, lorsque l'on contrôle sur place les activités d'inspection.

A1 / 5

Supervision

Le travail comprend la supervision du travail de superviseurs subalternes, d'inspecteurs saisonniers travaillant à plein temps, et d'un employé de bureau (13 années-personnes). Les fonctions de supervision comprennent la planification du travail et l'affectation du personnel, la prestation de conseils et de directives aux employés, l'évaluation du rendement des employés et des discussions au sujet des appréciations sur le rendement avec les employés intéressés et avec le superviseur de district, la détermination des besoins en formation du personnel et l'organisation et la mise en oeuvre des sessions de formation locales; et des propositions concernant les mesures à prendre en ce qui concerne les manquements à la discipline et le nombre de postes requis.

C3 / 59

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 7

Niveau: 3

Titre descriptif: Inspecteur, épizooties

Cote numérique: 355

Résumé

Sous la supervision générale du vétérinaire du sous-district, à Fort Érié (Ont.), prélever des échantillons de lait et de crème en provenance des laiteries et des crémeries et des échantillons de sang venant du bétail; inspecter et rédiger des rapports sur les locaux et les opérations des éleveurs qui alimentent les porcs avec les déchets; inspecter et rédiger des rapports sur la viande, les produits de la viande et les denrées de produits animaux soumises à des restrictions aux points de passage à la frontière; superviser le travail du personnel technique et accomplir d'autres fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Prélever des échantillons de lait et de crème en provenance des laiteries et des crémeries et des échantillons de sang en provenance du bétail qui se trouvent dans le sous-district de Fort-Érié (Ont.), pour mettre en oeuvre les dispositions du programme de l'épreuve de l'anneau sur le lait et du programme d'épreuve des bovins de marché pour le contrôle de la brucellose, en accord avec les règlements établis en vertu de la Loi sur les épizooties, c'est-à-dire:

30

- contacter les propriétaires et les éleveurs de bétail pour prendre des arrangements relatifs au prélèvement des échantillons;
- retirer des échantillons de lait et de crème des stocks au moyen d'une pipette et d'une fiole;
- extraire des échantillons de deux onces de sang de la veine jugulaire en utilisant une aiguille hypodermique et une fiole;
- enregistrer les renseignements d'identification sur les échantillons prélevés;
- emballer les échantillons et les expédier à un laboratoire pour fins d'analyse.

Inspecter les locaux et les opérations de cuisson des déchets effectuées par les éleveurs de porcs qui sont autorisés à alimenter les porcs avec des résidus, pour veiller à ce que les règlements sur le contrôle du choléra des porcs soient appliqués, conformément aux règlements établis en vertu de la Loi sur les épizooties, c'est-à-dire:

20

- contrôler les opérateurs pour s'assurer qu'ils sont enregistrés;
- contrôler les rigoles, le sol, les murs, le plafond, et autres éléments des locaux où s'effectue la cuisson des déchets pour veiller au respect des conditions sanitaires prescrites;
- contrôler le fonctionnement du matériel de cuisson et la qualité de celle-ci pour s'assurer que les règlements relatifs à la cuisson des déchets destinés à l'alimentation des porcs ont été respectés;
- examiner visuellement les porcs pour déceler des symptômes apparents de choléra;
- signaler aux opérateurs toutes conditions insalubres qui ont été notées et expliquer et contrôler l'application de mesures rectificatrices.

Faire rapport sur ces opérations d'inspection de la viande, des produits de la viande, des denrées des produits animaux soumises à des restrictions, tels que les résidus de graisse, la laine et les engrais organiques, et les autres denrées soumises à des restrictions, telles que le riz et les grains d'alimentation, aux points de passage à la frontière dans tout le sous-district de Fort Érié pour contrôler l'importation de denrées malsaines ou soumises à des restrictions, conformément aux règlements établis en vertu de la Loi sur les épizooties et de la Loi sur l'inspection des viandes, c'est-à-dire:

15

- examiner visuellement la viande et les produits de la viande pour s'assurer de leur salubrité;
- examiner les certificats d'inspection, les étiquettes et les marques des récipients pour s'assurer qu'ils sont réglementaires;
- contrôler visuellement les sacs et les denrées faisant l'objet de restrictions pour s'assurer que les sacs utilisés n'ont pas servi auparavant;
- examiner les camions à bestiaux et les cages à volaille pour s'assurer de leur propreté.

Superviser le travail d'un inspecteur à plein temps chargé de prélever des échantillons, d'inspecter les établissements d'alimentation à base de déchets et d'inspecter les denrées importées et quatre autres employés travaillant de façon occasionnelle et à temps partiel (deux années-personnes), chargés du marquage du bétail à abattre, pour s'assurer de l'utilisation efficace du personnel, c'est-à-dire

10

- répartir les tâches;
- contrôler la quantité et la qualité du travail accompli;
- enseigner les méthodes et les procédures de travail;
- rédiger des rapports sur le rendement.

Accomplir des fonctions connexes, telles que rédiger les rapports d'inspection, décapiter les animaux que l'on croit atteints de la rage ou leur enlever le cerveau, congeler le cerveau ou la tête et l'expédier à un laboratoire aux fins d'analyse, rédiger des rapports qui résument le travail effectué, expliquer les règlements d'importation aux importateurs, expliquer aux propriétaires et aux éleveurs de bétail le but des inspections et la nature des exigences d'inspection, aider le vétérinaire du sous-district à faire les examens post-mortem et contrôler l'évacuation des déchets en provenance des navires étrangers à quai dans le secteur de Fort Érié, le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des cours de ferme, la destruction des denrées importées contaminées et la vente de déchets par les hôpitaux, les restaurants et autres établissements.

25

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de prélever des échantillons de sang de la veine jugulaire des bestiaux, de soutirer des échantillons de lait et de crème représentatifs et hygiéniques, de contrôler la désinfection des locaux de ferme infectés, de découvrir les conditions et les pratiques non sanitaires dans les établissements où l'alimentation des animaux est à base de déchets, de déceler les symptômes évidents de choléra chez les porcs, de découvrir les conditions malsaines ou insalubres touchant l'importation de la viande, des produits de la viande et des denrées animales soumises à des restrictions, de traiter avec les éleveurs et les propriétaires de bétail et les superviseurs d'établissements commerciaux, de contrôler le travail d'un inspecteur subalterne et de plusieurs autres employés chargés du marquage du bétail, de remplir les formulaires

3 / 128

Degré/
Points

d'inspection et de rédiger des rapports sur le travail accompli et les mesures prises ou recommandées. Le travail exige une bonne connaissance des techniques utilisées pour prélever et emballer le sang, des échantillons de crème et de lait, des méthodes approuvées et des substances utilisées pour désinfecter les locaux de ferme, du fonctionnement du matériel de cuisson des déchets, des méthodes utilisées pour recueillir, préparer et expédier les spécimens des maladies des animaux et des règlements ministériels sur l'inspection et l'importation de la viande, des produits de la viande et des denrées animales faisant l'objet de restrictions. Il exige aussi une connaissance de l'anatomie animale et des causes, méthodes de transmission, indications et tests de diagnostic ayant rapport à la brucellose, à la tuberculose au choléra des porcs et à la rage. Cette compétence et ces connaissances sont normalement acquises au moyen *d'études* scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, l'étude des directives et des publications désignées, la formation pendant le service et en milieu de travail, et une certaine expérience comme inspecteur des épizooties.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à prélever et à présenter les échantillons, inspecter le fonctionnement et les conditions sanitaires des établissements où l'alimentation des animaux est à base de déchets pour veiller à ce que l'on se conforme aux pratiques sanitaires prescrites et inspecter les produits aux points de passage à la frontière pour voir s'ils satisfont aux règlements d'importation, en accord avec les règlements d'inspection et les méthodes et procédures établies. Il consiste également à planifier le prélèvement des échantillons et la désinfection des locaux de ferme pour satisfaire à la fois aux exigences du service et aux besoins des éleveurs et des propriétaires, expliquer les règlements et les exigences d'inspection aux éleveurs et aux propriétaires et contrôler le travail des employés. Les problèmes non résolus concernant le refus des éleveurs de bétail de permettre le prélèvement des échantillons de sang sont signalés au directeur. La quantité et la qualité du travail accompli sont sujettes à des contrôles périodiques par le superviseur. Les activités touchent la détection de la brucellose chez les animaux et dans les échantillons de lait et de crème, les méthodes d'exploitation et les pratiques sanitaires des éleveurs autorisés à nourrir les animaux au moyen de déchets et l'importation de denrées soumises à des restrictions dans le sous-district de Fort Érié. Les activités influent également sur le travail d'un inspecteur et de quelques employés travaillant de façon occasionnelle ou à temps partiel et sur les rapports des vétérinaires du sous-district avec les producteurs locaux et les propriétaires d'établissements commerciaux. La supervision générale est assurée par un superviseur au niveau professionnel dont le lieu de travail est situé à Fort Érié. Une erreur dans l'accomplissement des inspections et des activités connexes pourrait empêcher que certaines maladies ne soient décelées et enrayées et provoquer la propagation de maladies; des retards injustifiés aux bureaux de douane et l'importation de produits ou matériaux contaminés ou porteurs de maladie.

E1 / 105

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec le grand public pour expliquer les règlements d'importation; avec les propriétaires de crémeries et de laiteries pour planifier le prélèvement des échantillons; avec les propriétaires de marchés de bestiaux pour organiser et contrôler le marquage des animaux, et avec les éleveurs de bestiaux pour fournir des renseignements sur les causes et les méthodes de transmission des maladies

A2 / 35

animales et les tests s'y rapportant et pour expliquer les règlements, les exigences et les pratiques régissant l'abattage rapide du bétail malade, la désinfection des locaux de ferme infectés, et la fourniture des installations et de l'assistance requises pour le prélèvement des échantillons de sang.

Conditions de travail

Effort physique - Il faut marcher ou se tenir debout quand on inspecte les opérations d'alimentation des animaux au moyen de déchets et quand on examine les produits importés. Il est nécessaire aussi de travailler dans des positions inconfortables lorsque l'on procède au prélèvement des échantillons de sang. Pour maîtriser les animaux, une aide est généralement fournie.

2 / 15

Concentration - Une attention soutenue est requise quand on se sert d'une aiguille hypodermique et d'une fiole pour soutirer des échantillons de sang de la veine jugulaire des bestiaux.

2 / 15

Milieu - L'on s'expose aux intempéries, aux mauvaises odeurs et à la saleté lorsqu'on procède au prélèvement d'échantillon de sang et lorsqu'on inspecte les établissements où l'alimentation est à base de déchets.

2 / 15

Risques - L'on s'expose à la brucellose et à des ruades, à des coups de corne ou à être piétiné lorsque l'on procède au prélèvement d'échantillons de sang. L'on s'expose aussi à la rage lorsque l'on décapite les animaux ou que l'on prélève le cerveau des animaux atteints de la rage.

C1 / 17

Supervision

Le travail comporte la supervision du travail d'un inspecteur subalterne et de plusieurs employés travaillant occasionnellement et à temps partiel (deux années-personnes). Les fonctions de supervision comprennent la réparation des tâches, l'enseignement des méthodes de travail et la rédaction de rapports concernant le travail accompli.

B2 / 25

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 8

Niveau: 2

Titre descriptif: Inspecteur du poisson et produits
du poisson, Lunenburg (N.-É.)

Cote numérique: 312

Résumé

Sous la supervision générale d'un inspecteur principal, inspecter le poisson frais et traité aux usines de traitement de Lunenburg (N.-É.) et rédiger des rapports à ce sujet; inspecter le poisson sauré; contrôler les pratiques sanitaires aux usines de poisson; rassembler des renseignements sur la pêche et sur les activités connexes; fournir des informations au personnel des usines de poisson; et accomplir d'autres fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Inspecter le poisson frais et congelé, salé, saumuré, fumé, sauré au vinaigre et pré-cuit, les crustacés frais et congelés, et les produits du poisson sauré dans les usines de poisson situées à Lunenburg (N.-É.) et rédiger des rapports à ce sujet pour déterminer s'ils sont comestibles et pour veiller à ce que les produits du poisson satisfassent aux règlements ministériels, c'est-à-dire: 40

- examiner les arrivages de poisson et le poisson que l'on traite pour déterminer s'il s'est produit une détérioration importante;
- prélever les filets du poisson, et couper et trancher le poisson et les produits du poisson pour permettre un examen visuel des tissus et des viscères afin de déceler la présence de parasites et déterminer la qualité;
- mirer le poisson pour déceler la présence de parasites;
- peser le poisson avant et après la cuisson pour déterminer le pourcentage de chapelure et de pâte à frire et pour s'assurer que les exigences ministérielles sont bien observées.

Inspecter les produits du poisson salé, saumuré et fumé pour vérifier les classements attribués et pour s'assurer que seuls les produits du poisson qui satisfont aux classements et aux normes ministériels sont emballés pour l'exportation, c'est-à-dire: 25

- choisir des échantillons représentatifs des produits;
- examiner les échantillons pour y déceler les défauts, pour en vérifier l'aspect extérieur et pour en contrôler la texture et l'odeur;
- contrôler d'une manière empirique la teneur en eau des échantillons;
- contrôler, dans les cas douteux, la teneur en eau, au moyen d'un appareil;
- contrôler la concentration d'eau salée au moyen d'un salinomètre;
- rapporter les résultats de l'examen et de l'analyse aux classements établis;
- appliquer les timbres de classement appropriés sur les emballages.

Contrôler le fonctionnement des usines de poisson dans le secteur de Lunenburg pour s'assurer que l'usine, le matériel, les emballages et les méthodes de travail sont conformes aux règlements ministériels, c'est-à-dire. 10

- visiter les usines agréées;
- prélever des échantillons d'eau et des échantillons représentatifs de fin de série pour analyse bactériologique par le laboratoire d'inspection du poisson;

- mesurer, au moyen d'un appareil, le résidu de chlore libre dans les approvisionnements d'eau de l'usine;
- contrôler les températures des produits et le matériel d'exploitation;
- observer les habitudes et les vêtements personnels des employés de l'usine pour s'assurer que les normes sanitaires établies sont respectées;
- contrôler les emballages dans lesquels le poisson et les produits du poisson sont placés, pour s'assurer qu'ils sont sains et propres, qu'ils satisfont aux prescriptions appropriées et que leur étiquetage correspond aux exigences gouvernementales;
- contrôler la propreté de l'usine et les pratiques sanitaires pour s'assurer que les normes établies sont respectées;
- prendre des mesures visant à rectifier les situations ou les pratiques qui ne sont pas conformes aux exigences, y compris la détention des produits en stock en attendant un examen de laboratoire.

Rassembler les renseignements relatifs aux arrivages de poisson, tels que la qualité et le prix de la livre de poisson et la dimension de la flotte de pêche qui dessert l'usine de traitement, pour les inclure dans des rapports hebdomadaires et mensuels en obtenant et en classant les données provenant des dossiers d'usine, des employés d'usine et des pêcheurs. 5

Fournir des renseignements au personnel de l'usine pour lui permettre de comprendre les exigences ministérielles et s'y satisfaire, c'est-à-dire: 10

- expliquer les directives et les règlements ministériels et les constatations de laboratoire;
- montrer aux employés et aux superviseurs d'usine les procédures sanitaires à suivre;
- instruire les employés d'usine sur le classement des différentes espèces de poisson et produits du poisson.

Accomplir des fonctions connexes, telles que planifier les inspections d'usine, proposer au personnel d'usine des moyens acceptables pour l'élimination des produits non comestibles, suivre la rectification des situations ou des pratiques qui ne sont pas en accord avec les exigences, rédiger des rapports annuels sur la construction et le matériel d'usine et recommander le renouvellement des certificats d'enregistrement, délivrer des certificats de qualité pour le poisson et les produits du poisson, fournir des renseignements aux visiteurs étrangers, surveiller le travail des ouvriers employés à titre occasionnel à la construction du stand du service à l'exposition annuelle de Lunenburg, maintenir des relations de travail efficaces avec les employés des usines de poisson et avec les pêcheurs, remplir des formulaires de rapport mensuel, voyager sur des bateaux de pêche, et apprendre les méthodes de travail aux inspecteurs nouvellement nommés. 10

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité d'identifier les espèces de poisson commercial que l'on trouve dans les eaux de l'Atlantique Nord, d'évaluer la qualité du poisson, d'utiliser du matériel tel que les balances, les appareils servant à déterminer la teneur en eau, les salinomètres, les thermomètres et les appareils servant à mesurer les résidus de chlore; de rapporter les inspections et les analyses aux normes de classement; de rédiger des rapports d'inspection et des rapports sur le fonctionnement de l'usine; et de traiter 2 / 94

Degré/
Points

avec les pêcheurs et les propriétaires et les superviseurs de l'usine. Le travail exige une bonne connaissance des normes de classement et des procédures d'inspection, des méthodes de traitement du poisson utilisées dans la région maritime, des procédures sanitaires applicables à la manutention du poisson et du processus de pourrissement de nombreuses sortes de poissons et de produits du poisson. Il exige aussi une bonne connaissance des règlements d'inspection concernant l'hygiène de l'usine et la manutention et l'emmagasinage du poisson et des produits du poisson. Cette compétence et ces connaissances sont normalement acquises par des études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, par l'étude des directives et des publications désignées, la formation pendant le service et en milieu de travail, et une certaine expérience dans l'industrie de la pêche.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à contrôler les opérations de manutention et de traitement du poisson ainsi que les conditions et pratiques sanitaires dans un certain nombre d'usines de poisson. Cela comporte la planification des inspections d'usine pour tenir compte de la réception des prises de poisson et des plans de traitement dans les usines, la prise de mesures immédiates pour rectifier les pratiques de manutention et de traitement et les conditions sanitaires qui mettent en danger la qualité des produits, l'arrêt des produits en cours de transport quand l'étiquetage n'est pas conforme aux exigences, l'approbation des propositions du personnel de l'usine concernant la destruction finale des produits qui ne sont pas propres à la consommation humaine, ou la proposition de solutions de rechange, et l'évaluation et la certification de la qualité des produits. Le travail requiert également la rédaction de rapports sur la construction et le matériel d'usines et la proposition du renouvellement des certificats d'enregistrement d'usine. Le travail est sujet à des contrôles périodiques et à l'analyse en laboratoire d'échantillons de poisson examinés par l'inspecteur. Les activités peuvent influencer sur les méthodes de traitement du poisson et le respect des conditions sanitaires dans les usines inspectées et la valeur marchande du poisson et des produits du poisson inspectés, le titulaire doit également conduire un véhicule du ministère. La supervision et la direction générales sont fournies par un superviseur au niveau technique subalterne dont le siège se trouve dans la même communauté. Une erreur dans l'inspection du poisson et des produits du poisson pourrait entraîner une perte indue ou un gain injustifié aux pêcheurs et aux gens qui s'occupent du traitement, une dépense supplémentaire aux employés chargés du traitement, l'expédition de produits malsains ou traités de façon défectueuse en provenance des usines inspectées, et des plaintes au superviseur.

E1 / 105

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les pêcheurs, pour obtenir des renseignements sur les arrivages et la qualité, et avec les superviseurs et les propriétaires des usines de traitement, pour expliquer les exigences d'inspection et pour fournir des renseignements sur la mise en oeuvre des pratiques sanitaires d'exploitation.

A2 / 35

Conditions de travail

Effort physique - Le travail exige beaucoup de marche et de station debout lorsqu'on inspecte et classe le poisson et les produits du poisson et quand on contrôle le fonctionnement des usines. Il exige que l'on soulève et que l'on déplace des boîtes et des emballages lourds quand on inspecte le poisson.

2 / 15

	Degré/ Points
Concentration - Une attention visuelle soutenue et une attention des autres sens sont requises lorsqu'on inspecte les produits du poisson. L'attention visuelle est également requise quand on inspecte les usines de traitement. Le rythme de l'inspection et des activités de classement est contrôlé par l'ouvrier.	2 / 15
Milieu - L'on s'expose aux mauvaises odeurs ainsi qu'à l'humidité et au froid pendant l'inspection du poisson et des produits du poisson. Occasionnellement le travail exige que l'on porte des vêtements protecteurs.	2 / 15
Risques - L'on s'expose aux chutes sur les quais et dans les usines de traitement étant donné l'état glissant du sol, aux coupures à la suite du prélèvement de filets et de tranches de poisson et de produits du poisson, et aux blessures dues au déplacement de lourdes boîtes au cours des inspections.	B2 / 18
Supervision	
Il est nécessaire occasionnellement de montrer les techniques de classement et les méthodes d'inspection aux inspecteurs récemment nommés.	A1 / 15

9.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 9

Niveau: 1

Titre descriptif: Inspecteur des fruits et légumes

Cote numérique: 222

Résumé

Sous supervision, inspecter les pommes, les pommes de terre et les rutabagas à Carleton (T.P.-Ê.) et rédiger des rapports à ce sujet; inspecter les marques apposées sur les emballages et le matériel de transport et rédiger des rapports à ce sujet; remplir et distribuer des documents d'inspection et de classement; accomplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Inspecter les pommes, les pommes de terre et les rutabagas et rédiger des rapports à ce sujet afin de vérifier l'exactitude du classement effectué en accord avec les règlements, les méthodes établies et les normes de classement, c'est-à-dire 65

- déterminer les températures pour s'assurer que l'inspection est réalisable;
- demander aux expéditeurs ou à leur personnel de supervision de rendre accessibles les lots de produits;
- prélever des échantillons représentatifs des produits;
- examiner visuellement chaque échantillon pour en déterminer la maturité, pour y déceler la présence éventuelle de maladies, la contamination par les insectes, pour déterminer la nature et l'étendue des dommages matériels, la taille et la couleur, au moyen d'instruments tels qu'un canif, des compas, un appareil pour comparer les couleurs et un vérificateur de pression;
- séparer, classer et peser les spécimens défectueux trouvés dans les échantillons;
- calculer le pourcentage des différents types de défauts trouvés dans les échantillons;
- comparer les observations et les calculs accumulés pour établir les normes de classement.

Inspecter les emballages des produits, les marques apposées sur les emballages et le matériel de transport et rédiger des rapports à ce sujet pour s'assurer du respect des règlements énoncés dans les directives ministérielles et les articles pertinents de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada et les règlements sur les fruits et les légumes frais, c'est-à-dire: 10

- peser pour confirmer le poids net indiqué sur les emballages;
- contrôler les renseignements d'identification inscrits sur les emballages à partir d'échantillons représentatifs des produits;
- contrôler la température des lots de produits, la propreté du matériel de transport et le fonctionnement du matériel de chauffage et de réfrigération du transport pour s'assurer que les conditions permettent l'expédition du produit.

Rédiger et distribuer des documents d'inspection et de classement, c'est-à-dire: 5

- enregistrer sur les formulaires de rapport d'inspection les renseignements tels que la condition des paquets du produit, la dimension des articles dans les échantillons, les températures et la propreté du matériel de transport;

- taper à la machine la désignation de classement et les autres renseignements sur des certificats de classement portant des numéros de série;
- grouper les certificats de classement et les formulaires de rapport d'inspection;
- expédier des copies des documents au bureau du district et aux propriétaires des produits.

Accomplir des fonctions connexes, telles que contrôler la manutention et le chargement des produits pour s'assurer que le produit n'est pas déclassé; arrêter les lots de produits qui ne satisfont pas aux exigences; libérer le produit quand les mesures correctives ont été appliquées; évaluer, grouper et justifier les frais de classement; rassembler les renseignements en provenance des producteurs concernant la production de la récolte, les stocks, les dates de moisson anticipées, les rendements et les prix et présenter ces renseignements au superviseur; s'assurer que le produit inspecté appartient à des négociants agréés; et rédiger les rapports sommaires hebdomadaires et mensuels sur le travail accompli.

20

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de déterminer les facteurs qui influent sur la qualité et le classement des pommes, des pommes de terre et des rutabagas; d'utiliser le matériel et les instruments tels que le vérificateur de pression, les gabarits, l'appareil pour comparer les couleurs, le thermomètre, la bascule manuelle, le couteau et les compas; de négocier avec les agriculteurs, les employés et les contremaîtres de dépôts; et de remplir les documents d'inspection. Le travail exige aussi une bonne connaissance des règlements, des normes de classement, des méthodes de manutention et des méthodes et des procédures d'inspection ayant rapport au produit, aux emballages, aux marquages et au matériel de transport inspectés. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, par la formation pendant le service et en milieu de travail, par une certaine expérience dans le domaine de la culture ou la manutention des fruits et légumes.

1 / 60

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à vérifier le classement des pommes, des pommes de terre et des rutabagas, en accord avec les normes de classement et les méthodes établies, et à contrôler les emballages et les marques, les pratiques de manutention des produits et la condition du matériel de transport en accord avec les règlements et les pratiques établis. Les classes attribuées aux produits et l'exactitude des certificats de classement et des documents d'inspection sont soumises à de fréquents contrôles sur place. Les problèmes inhabituels d'inspection sont portés à l'attention du superviseur. La supervision est fournie par un inspecteur au niveau technique subalterne dont le lieu de travail est situé au point d'expédition. Les activités touchent les classes attribuées aux expéditions de pommes, de pommes de terre et de rutabagas et la détention et la libération de ces produits. Une erreur dans l'inspection des produits pourrait entraîner l'attribution de classes inexactes, la rétention injustifiée du produit, une perte ou un gain financier injustifié aux producteurs et aux expéditeurs, et des plaintes au superviseur.

A1 / 70

Degré/
Points

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les inspecteurs du ministère pour échanger des renseignements concernant la détection des maladies et des autres conditions influant sur le produit, avec les conducteurs de camion et les contre-maîtres de dépôts, pour commenter la manutention du produit, et avec les agriculteurs, pour obtenir et fournir des renseignements concernant le produit.

AI / 20

Conditions de travail

Effort physique - Le travail exige que l'on grimpe dans les wagons de chemin de fer et les camions et que l'on en descende pour avoir accès au produit, que l'on reste debout et que l'on se penche lorsqu'on inspecte le produit. Il exige aussi que l'on soulève et que l'on transporte des boîtes ou des sacs du produit lorsque l'on prélève des échantillons représentatifs.

2 / 15

Concentration - Une attention visuelle soutenue est requise quand on cherche et évalue les facteurs de classement pour les pommes, les pommes de terre et les rutabagas. Le travailleur contrôle le rythme auquel les échantillons sont examinés, mais non la quantité totale de produit à inspecter.

2 / 15

Milieu - Lors de l'inspection, l'on s'expose à la poussière et à la saleté. L'on s'expose aussi aux intempéries lorsque l'on marche entre les bâtiments et les véhicules de transport.

2 / 15

Risques - L'on s'expose à des coupures lorsqu'on utilise un canif pour déterminer l'étendue du dommage causé au produit ou de la maladie. L'on s'expose aussi aux glissades et aux chutes en montant dans les wagons de chemin de fer et dans les camions et en descendant.

A2 / 12

Supervision

Il est nécessaire d'expliquer, à l'occasion, le classement et les facteurs déterminant le classement.

AI / 15

10.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 10

Niveau: 2

Titre descriptif: Inspecteur, services divers

Cote numérique: 333

Résumé

Sous la supervision générale d'un superviseur d'unité (sous-section ou section), inspecter les produits laitiers et avicoles, la viande, les fruits et légumes frais et les produits alimentaires manufacturés vendus dans les établissements de détail et rédiger des rapports à ce sujet; inspecter les fruits et légumes, et les produits laitiers et avicoles aux établissements de production et aux établissements de vente en gros et rédiger des rapports à ce sujet; recueillir des renseignements dans les magasins de vente au détail; et accomplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Inspecter les produits laitiers et avicoles, la viande, les fruits et légumes frais et les produits alimentaires manufacturés à des magasins de détail dans un secteur désigné de Toronto et rédiger des rapports à ce sujet, pour s'assurer que l'emballage et les marques apposées sur les emballages satisfont aux règlements et pour vérifier la qualité du produit par rapport à la classe indiquée, en accord avec les règlements en vertu de nombreux statuts fédéraux et provinciaux, c'est-à-dire:

70

- examiner visuellement les caractéristiques internes et externes d'un échantillon d'œufs avec une lampe à mirer pour confirmer ou rejeter la classe indiquée;
- examiner visuellement la viande, la conformation de la graisse, l'habillage et la condition d'un échantillon de carcasses de poulets situées dans les unités d'étalage et dans les congélateurs, pour confirmer ou rejeter la classe indiquée;
- déterminer l'indice de fumet et la teneur en eau et la quantité de sel des échantillons de beurre, pour confirmer ou rejeter la classe indiquée;
- examiner visuellement des échantillons de fruits et de légumes frais pour déterminer la maturité, les caractéristiques internes et externes et les défauts et pour confirmer ou rejeter la classe indiquée;
- examiner des échantillons de miel pour en déterminer la classe selon la couleur, pour y déceler la présence de corps étranger, pour en déterminer le degré de turbidité, pour constater la présence éventuelle d'écume et pour détecter la fermentation;
- examiner les échantillons de produits congelés pour, éventuellement en déterminer le degré de dessèchement et constater que les produits ont été dégelés puis recongelés;
- contrôler les températures de fonctionnement des réfrigérateurs et des congélateurs des unités d'étalage;
- contrôler les carcasses de bœuf situées dans les réfrigérateurs, pour s'assurer que la marque de classement et la marque de ruban correspondent;
- acheter et soumettre des échantillons représentatifs des produits alimentaires manufacturés pour analyse de composition et de classement en laboratoire;
- contrôler les marques apposées sur les emballages des produits et en pesant des exemplaires des produits à la main pour s'assurer qu'ils satisfont aux exigences de marquage et aux poids nets réglementaires et déclarés.

Inspecter les fruits et légumes, la volaille et les produits laitiers aux établissements de production et de vente en gros et dans d'autres secteurs, durant les périodes de pointe des divisions intéressées, pour s'assurer du respect des conditions sanitaires et des règlements relatifs à l'emballage et au marquage des contenants et pour vérifier la qualité des produits par rapport à la classe indiquée, c'est-à-dire:

- contrôler le fonctionnement du matériel, les méthodes de manutention et le respect des conditions sanitaires;
- prélever des échantillons représentatifs des produits et examiner ces échantillons pour confirmer ou rejeter la classe attribuée;
- prélever et emballer des échantillons de produits alimentaires et expédier ces échantillons à un laboratoire pour analyse de composition;
- contrôler les contenants et les marques apposées, pour vérifier **si** les règlements sont appliqués.

Recueillir des renseignements dans les magasins de détail concernant des questions comme la suffisance et l'efficacité du matériel de réfrigération et l'efficacité des campagnes de vente du produit et, à cette fin, remplir les feuilles de données fournissant des renseignements tels que le type et les températures de fonctionnement du matériel de réfrigération et les prix, les quantités et les dimensions des emballages des produits à l'étalage.

Accomplir des fonctions connexes, telles que demander au personnel de supervision des établissements inspectés de rectifier les situations ou les pratiques entraînant des conditions antihygiéniques, le gaspillage des produits ou l'arrêt de ceux-ci; détenir des produits qui ne se conforment pas aux exigences; libérer des produits quand des mesures correctives ont été appliquées; expliquer l'application des règlements et des normes de classement et les procédures nouvelles et améliorées de vente aux propriétaires des magasins de détail; discuter avec les propriétaires et les directeurs des magasins la participation du magasin dans les campagnes de vente du produit; recueillir des renseignements et les soumettre à l'appui des propositions faites au superviseur de l'unité concernant les lettres d'avertissement dans des cas d'infractions graves; étudier les plaintes provenant des consommateurs; inspecter les vergers de pommiers pour déceler la présence éventuelle de vers dans les pommes; inspecter les semences, les engrais et les produits anti-parasitaires et les récoltes dans les champs; décerner des certificats de classement et percevoir et justifier les frais d'inspection; remplir les formulaires de rapport d'inspection; rédiger son propre itinéraire d'inspection; enseigner aux employés nouvellement nommés les méthodes et procédures d'inspection; et accomplir les fonctions décrites ci-dessus dans des secteurs autres que Toronto.

Degré/
Points

Particularités

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de reconnaître et d'identifier les caractéristiques influant sur le classement des oeufs, du fromage, des carcasses de volaille et de nombreuses espèces de fruits et légumes frais, de déterminer les facteurs de classement pour le beurre, de manipuler les oeufs avec dextérité, de soutirer des échantillons représentatifs des produits, d'utiliser des instruments tels que la lampe à mirer, le thermomètre et la balance manuelle; de négocier avec les directeurs, les propriétaires et les superviseurs de magasins et de remplir des formulaires d'inspection courante et de rapport d'inspection spéciale. Le travail nécessite une connaissance des méthodes de

3 / 128

vente au détail et une bonne connaissance des règlements fédéraux et provinciaux pertinents, des normes de classement et des méthodes d'inspection et des procédures qui ont trait à environ 40 produits dans les cinq groupes de denrées dissemblables ordinairement inspectées aux magasins d'alimentation de détail et aux établissements de production et de vente en gros. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, par l'étude des directives et des publications désignées, et par la formation sur place et pendant le service.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à prélever des échantillons représentatifs des produits, confirmer ou rejeter le classement effectué, contrôler les emballages de produits pour voir s'ils ont le poids prescrit, contrôler les marques apposées sur les contenants pour voir s'ils sont conformes aux règlements, contrôler la condition sanitaire des établissements de production et stopper les produits qui ne satisfont pas aux exigences, en accord avec les règlements, les méthodes et procédures d'inspection établies. Il consiste également à préparer son propre itinéraire d'inspection pour assurer la visite de tous les établissements dans un secteur désigné, prendre des mesures pour corriger les situations ou les pratiques entraînant des conditions anti-hygiéniques ou l'endommagement ou le stoppage de produits, évaluer au moins quatre déterminants de classement pour chacun des quarante produits et confirmer ou rejeter les classes attribuées à une variété de produits agricoles, comprenant les oeufs, le fromage, le beurre, les carcasses de volaille et les fruits et légumes frais, en accord avec les pratiques et les critères établis. Les problèmes non résolus concernant le stoppage de grandes quantités de produits, la correction de pratiques anti-hygiéniques ou de conditions qui pourraient perturber gravement le fonctionnement des établissements commerciaux locaux sont renvoyés au superviseur pour qu'il donne des directives. L'uniformité et l'exactitude dans l'application des normes de classement et la qualité des inspections de détail sont soumises à des contrôles périodiques par le superviseur. Les rapports concernant le rendement au travail et les mesures correctives prises sont contrôlés à la fois par le superviseur de l'unité (sous-section ou section) et par les superviseurs des autres divisions intéressées. La supervision générale est assurée par un superviseur au niveau professionnel dont le lieu de travail est à Toronto. Les activités touchent la vente de produits et les méthodes d'exploitation en usage dans les magasins de détail et dans les établissements de production et de vente en gros dans un secteur désigné de Toronto. Une erreur en cours d'inspection des produits pourrait entraîner une mauvaise utilisation des classements, un stoppage injustifié des produits, une perte financière injustifiée aux établissements commerciaux, et des plaintes au superviseur.

B1 / 105

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les consommateurs, pour obtenir des renseignements concernant les plaintes sur la qualité du produit, et avec les directeurs de magasin de détail et les propriétaires d'établissements commerciaux pour discuter des inspections, de la rectification des situations ou des pratiques entraînant la détention ou la détérioration des produits, et de la participation des magasins d'alimentation de détail aux campagnes de vente des produits.

A2 / 35

	Degré/ Points
Conditions de travail	
Effort physique - Le travail exige que l'on marche et que l'on se tienne debout lorsqu'on effectue les inspections. Il faut aussi occasionnellement soulever des sacs de pommes de terre et des boîtes de produits de fruits et légumes et de carcasses de volailles.	2 / 15
Concentration - Une attention visuelle soutenue est nécessaire quand on contrôle les facteurs de classement pour les oeufs, les fruits, les légumes et les carcasses de volaille. Une attention visuelle soutenue et une attention des autres sens sont nécessaires quand on contrôle le beurre en vue de déterminer les facteurs de classement. Le travailleur contrôle le rythme auquel on examine les articles individuels.	2 / 15
Milieu - Il faut, chaque jour, travailler par intermittence dans les réfrigérateurs et les congélateurs. L'on s'expose aussi à la poussière et à la saleté quand on contrôle le classement des légumes.	2 / 15
Risques - L'on s'expose à des efforts violents, lorsqu'on soulève les emballages de produits chargés, et aux coupures, lorsqu'on utilise un canif pour contrôler les facteurs de classement.	AI / 5
Supervision	
Occasionnellement, il faut montrer les méthodes d'inspection aux employés nouvellement nommés.	AI / 15

11.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 11

Niveau: 3

Titre descriptif: Inspecteur des produits
végétaux, New Liskeard

Cote numérique: 375

Résumé

Sous la supervision générale du superviseur du sous-district, Ottawa, inspecter les produits alimentaires pour le bétail et la volaille, les semences, les engrais et les produits anti-parasitaires aux établissements de distribution et de petite production et aux fermes dans le secteur d'inspection de New Liskeard, Ont., et rédiger des rapports à ce sujet; examiner les récoltes sur pied pour déterminer leur statut d'origine; classer les semences des récoltes fourragères et céréalières et le foin; entretenir de bonnes relations avec les groupes locaux de producteurs, de distributeurs et de fermiers; et accomplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Inspecter les produits alimentaires du bétail et de la volaille, les semences sujettes aux normes, les engrais et les produits anti-parasitaires aux établissements de distribution et de petite production et aux fermes situées dans le secteur d'inspection de New Liskeard, Ont., et rédiger des rapports à ce sujet, pour assurer l'enregistrement convenable des produits, l'étiquetage, les garanties relatives aux ingrédients et le classement de la semence, en accord avec les règlements en vertu de la Loi sur les engrais chimiques, de la Loi sur les produits anti-parasitaires, de la Loi sur les semences, de la Loi relative aux aliments du bétail, et de la Loi sur l'inspection et la vente, c'est-à-dire:

35

- visiter les établissements de production, de gros et de détail, pour localiser les produits soumis à l'inspection;
- réviser les documents et les déclarations sous serment pour identifier les lots de semences;
- contrôler les pratiques de production pour détecter les changements qui pourraient influencer sur les garanties de composition et d'ingrédient des engrais chimiques et des aliments du bétail;
- contrôler le matériel de nettoyage des semences pour assurer qu'il convient bien à la classe et au type de la semence que l'on nettoie;
- contrôler les contenants de produits, les étiquettes et le catalogage des ingrédients pour s'assurer que les prescriptions d'étiquetage, les données techniques, l'enregistrement, les déclarations concernant le mode d'emploi du produit et les précautions à prendre se conforment aux exigences, et que la semence classée est bien identifiée;
- prendre des échantillons des aliments des bestiaux, des semences, des engrais chimiques et des produits anti-parasitaires, au moyen d'instruments tels que les essayeurs, les sondes et les seringues;
- faire des demandes spécifiant les analyses requises sur les échantillons et en expédiant ceux-ci à un laboratoire pour analyse;
- examiner les analyses du contenu du produit faites en laboratoire pour déterminer si les produits sont conformes aux garanties de composition et aux niveaux d'ingrédient.

Examiner les récoltes sur pied plantées dans le secteur d'inspection pour la production de semence d'origine afin de déterminer la pureté génétique, l'isolement des cultures à pollinisation libre ou à auto-pollinisation pouvant être contaminantes, l'étendue des maladies des plantes et du dommage causé à la récolte, et l'espace et l'étendue des mauvaises herbes et d'autres plantes nuisibles que l'on trouve dans le périmètre de la récolte sur pied, en accord avec les règlements et les procédures qui régissent la production de la récolte d'origine, c'est-à-dire:

- effectuer une évaluation préliminaire de l'isolement, de la pureté générale et de la possibilité d'enlever les plantes nuisibles, pour déterminer si la récolte satisfait aux exigences fondamentales d'inspection;
- obtenir du producteur et par l'observation les renseignements concernant l'assolement du champ de récolte des semences et des champs avoisinants;
- contrôler les étiquettes ou les certificats des semences pour vérifier le nom, le type et l'état de la semence plantée;
- mesurer la largeur des bandes d'isolement et contrôler et identifier les plantes qui pourraient d'un point de vue génétique contaminer la récolte;
- choisir des endroits d'échantillonnage, et, à l'intérieur de chaque endroit, et procéder à l'examen visuel et au compte des plantes qui diffèrent de la description officielle des caractéristiques de plantes de semences de la variété nommée, et des sortes de mauvaises herbes ou d'autres plantes nuisibles présentes;
- classifier les mauvaises herbes et les plantes d'après leur nom commun, et utilisant pour ce faire une lentille à main pour distinguer les caractéristiques botaniques et les guides taxonomiques pour déterminer le nom;
- contrôler visuellement la récolte sur pied pour évaluer l'uniformité de la croissance, la maturité, l'apparence générale et pour déceler la présence de mauvaises herbes et les maladies des plantes;
- évaluer la grenaison et le rendement potentiel en livres ou en boisseaux.

Classer un nombre limité d'espèces de semences de cultures indigènes fourragères et céréalières et de foin importé en accord avec les règlements en vertu de la Loi sur les semences et de la Loi sur l'inspection du foin et de la paille, c'est-à-dire:

- recueillir des échantillons;
- examiner visuellement les échantillons de semences en ce qui concerne les dégâts causés par les machines, la gelée ou la chaleur et en ce qui concerne la couleur, la taille, la non-maturité, les maladies, la germination, la matière inerte, les mélanges, et la moisissure;
- examiner visuellement des échantillons de foin en ce qui concerne la couleur, la foliation, les taches de moisissure, le mildiou, le degré de séchage, la maturité et les dommages résultant du mauvais temps, de la gelée ou de la chaleur;
- trier à la main des échantillons de foin pour déterminer les proportions de plantes alimentaires acceptables, la présence de plantes alimentaires inappropriées et la présence d'autres substances nuisibles au bétail;
- emballer et expédier les échantillons de semences à un laboratoire pour analyse de la germination et de la pureté de la variété;
- mettre en corrélation les observations et les comptes des plantes avec les plans de classement du foin et en déterminer le classement;
- mettre en corrélation les observations des échantillons de semences et les résultats des essais de laboratoire avec les plans de classement des semences et en déterminer le classement.

% du temps

Entretenir des rapports efficaces avec des groupes locaux de producteurs et d'agriculteurs pour faciliter les activités d'inspection et de classement, c'est-à-dire: 10

- assister à des réunions locales de cultivateurs de semences, des sociétés coopératives et des organisations d'agriculteurs;
- expliquer les exigences d'enregistrement et de certification et les pratiques de la division des produits végétaux;
- fournir des renseignements aux membres du commerce des semences sur des choses telles que les types de matériel les plus aptes à nettoyer les semences et les méthodes pour traiter les semences de manière à empêcher la perte d'identité;
- juger les récoltes aux foires locales agricoles.

Accomplir des fonctions connexes, telles que remplir les formulaires des rapports d'inspection, rédiger et distribuer des certificats de classement de semences, étiqueter et sceller des contenants de semences, étudier les infractions et les plaintes du public et rédiger des rapports sur les mesures prises ou recommandées, détenir les produits qui ne satisfont pas aux exigences, les relâcher après la détention quand les mesures rectificatrices ont été prises, fournir des renseignements aux propriétaires de récoltes de semences sur les pratiques de culture qui permettent l'inspection des récoltes, recueillir les renseignements et rédiger des rapports sur les conditions de marché, discuter avec le superviseur des mesures requises concernant la détention de stocks importants de denrées réglementées et d'autres événements exceptionnels, dresser un itinéraire d'inspection, recueillir et présenter des preuves au tribunal, et évaluer, recueillir et justifier les taux d'inspection. 15

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité d'identifier les mauvaises herbes et les plantes qui peuvent soit contaminer les récoltes de semences soit empêcher l'inspection; de choisir les endroits d'échantillonnage représentatifs des récoltes sur pied; d'identifier les caractéristiques touchant les six à huit déterminants de classement et les six ou sept classes d'environ dix sortes de foin importé et de 20 sortes de semences de fourrage indigène et de récoltes céréalières; d'utiliser les essayeurs, les sondes et les seringues d'échantillonnage; de rédiger des lettres et des rapports; de prendre la parole aux réunions; d'étudier les infractions aux règlements; et de négocier avec les membres du commerce des semences et le personnel de surveillance aux établissements commerciaux. Le travail exige une connaissance de la taxonomie des plantes suffisante pour identifier la famille, le genre et l'espèce de mauvaises herbes, de plantes et de semences ordinairement rencontrées et une connaissance pratique de l'agriculture et des méthodes de nettoyage des semences. Cela exige aussi une bonne connaissance des règlements et des méthodes et des procédures d'inspection. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, l'étude des directives et des publications désignées, la formation pendant le service et sur le lieu du travail et une certaine expérience comme inspecteur des produits végétaux.

3 / 128

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à recueillir des échantillons de produits représentatifs et spécifier les analyses de laboratoire requises, contrôler les emballages des produits et les marques apposées et détenir les produits qui ne satisfont pas aux exigences, en accord avec les règlements et les méthodes et les procédures d'inspection établies. Il consiste également à évaluer de six à huit déterminants de classement et attribuer une des six ou sept classes à un nombre limité d'espèces de foin indigène et de semences de récoltes fourragères, en accord avec les pratiques établies et les plans de classement. Il consiste aussi à rédiger ses propres itinéraires d'inspection et de classement, choisir des échantillons de récoltes de semences pour permettre un examen adéquat, et informer les agriculteurs des pratiques de culture des semences qui permettront l'inspection. Les problèmes non résolus concernant la détention de grandes quantités de produits ou de produits importants sont renvoyés au superviseur. L'application des normes et des règlements de classement est sujette à des contrôles périodiques par le superviseur. Les activités touchent la vente et la distribution des produits inspectés, les méthodes utilisées au cours du nettoyage des semences et par les planteurs de semences et la valeur marchande des semences de récoltes fourragères et de foin importé dans le secteur d'inspection de New Liskeard. Les activités touchent aussi les rapports entre les propriétaires, les producteurs et les cultivateurs locaux et le superviseur du sous-district. La supervision générale est assurée par un superviseur de sous-district au niveau professionnel dont le lieu de travail est situé à Ottawa. Une erreur en exécutant les inspections pourrait entraîner la transmission de renseignements inexacts à une autorité chargée de la vérification d'origine, l'attribution de classes erronées aux semences de récolte de foin et de fourrage dans le sous-district, une perte ou un gain financier injustifié aux producteurs et aux cultivateurs locaux, et des ennuis au superviseur de sous-district.

B2 / 141

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les membres du grand public pour obtenir des renseignements sur les plaintes relatives aux produits; avec les producteurs et les planteurs pour planifier les inspections et pour expliquer les exigences d'inspection et les pratiques de culture alternante qui permettent l'inspection de récoltes de semences; et avec les propriétaires et le personnel de supervision des établissements producteurs d'aliments fourragers pour obtenir des renseignements et expliquer les règlements et les exigences concernant la production d'aliments fourragers non conformes aux garanties de composition et d'ingrédient.

A2 / 35

Conditions de travail

Effort physique - Le travail exige que l'on marche ou que l'on reste debout lorsqu'on inspecte ou fait le classement. Le travail exige qu'à l'occasion l'on s'agenouille, que l'on se penche et que l'on déplace des objets tels que des sacs remplis d'aliments fourragers et les emballages d'engrais chimiques, de semences et de produits anti-parasitaires, mais l'on peut se procurer ordinairement l'aide d'autrui.

2 / 15

Concentration - Le travail exige un niveau élevé d'attention soutenue lorsqu'on examine les plantes et les semences et quand on fait des comptes de composition d'échantillon. Quoique ces tâches comprennent une partie importante des fonctions du poste, le travailleur planifie ses propres activités et contrôle le rythme du travail.

2 / 15

11.5

	Degré/ Points
Milieu - L'on s'expose aux intempéries, à la saleté et à l'humidité, lorsqu'on inspecte les récoltes dans les champs, et à la poussière, lorsqu'on travaille dans les zones d'entrepôts.	2 / 15
Risques - L'on s'expose aux produits chimiques toxiques quand on prend les échantillons de produits anti-parasitaires. Le port de vêtements de protection tels que les lunettes et les gants limite la possibilité et la gravité de blessures.	B1 / 11
Supervision	
Il est nécessaire à l'occasion de montrer les méthodes d'inspection et les techniques de classement aux employés nouvellement nommés.	A1 / 15

12.1

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 12

Niveau: 2

Titre descriptif: Inspecteur, protection
des végétaux

Cote numérique: 340

Résumé

Sous la supervision générale du superviseur du sous-centre, à Grand Falls, (N.B.), inspecter les récoltes de pommes de terre de semence et la production et les pratiques de la culture des pommes de terre de semence à divers stades du cycle; inspecter les coffres de stockage des pommes de terre de semence, les entrepôts, les machines, les transporteurs et le matériel; examiner les échantillons de pommes de terre de semence et de plants de pommes de terre dans un laboratoire et dans une serre; fournir des renseignements aux planteurs de pommes de terre de semence et aux autres membres de la profession; et remplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Inspecter dans les champs les pommes de terre de semence et les pratiques de la culture et de la production des pommes de terre dans le secteur de Grand Falls au Nouveau-Brunswick à différents stades du cycle de la production et rédiger des rapports à ce sujet pour déterminer l'état phytosanitaire des récoltes, en accord avec les règlements en vertu de la Loi sur les insectes destructeurs et les ennemis des plantes, et pour déterminer les rendements attendus des récoltes et pour faire des rapports à ce sujet, c'est-à-dire:

35

- contrôler les demandes d'inspection des planteurs pour vérifier l'origine, l'histoire, la classe et la variété du genre de pommes de terre de semence, et l'état du sol, des bâtiments et du matériel du point de vue phytosanitaire;
- obtenir du planteur et par l'observation des renseignements concernant les champs et l'assolement des champs de récolte et des champs avoisinants;
- contrôler les étiquettes des semences pour vérifier la classe, la variété et la quantité des semences plantées;
- faire une évaluation préliminaire de l'isolement, de la pureté de la variété, de la vigueur, des méthodes de culture et de l'état général phytosanitaire pour déterminer si les récoltes sur pied satisfont les exigences de base d'inspection;
- estimer le nombre et le modèle des grilles d'inspection nécessaires pour obtenir des zones d'échantillonnage représentatives de la récolte sur pied;
- examiner visuellement les plantes et le sol dans les grilles d'inspection pour détecter les maladies bactériennes, pour déceler la présence de champignons et de virus, d'insectes, de nématodes, de porteurs de maladie et de plantes étrangères et d'un type inhabituel, et pour en déterminer la gravité;
- contrôler le matériel de production agricole des planteurs et les coffres de stockage des semences pour s'assurer qu'ils ont été bien désinfectés à la suite d'exposition présumée aux récoltes, à la terre ou aux semences contaminées;
- comparer les observations enregistrées aux normes établies pour les plantes des champs, pour cinq classes de semences de pommes de terre approuvées au point de vue sanitaire;
- examiner visuellement la semence au moment de la récolte pour détecter les maladies bactériennes, déceler la présence de fungus, de virus, d'insectes, et déterminer la pureté de la variété, et en comparant les observations aux normes établies pour les semences de pommes de terre;
- estimer visuellement les rendements des semences par classe et par variété.

Inspecter les pommes de terre de semence dans les coffres d'entreposage, les dépôts et les hangars de classement après l'entreposage pour en déterminer l'état phytosanitaire et pour vérifier le classement effectué, c'est-à-dire: 30

- recueillir les échantillons représentatifs des pommes de terre de semence non classées, classées et de rebut;
- examiner visuellement les articles individuels dans les échantillons pour détecter les maladies bactériennes, pour y déceler la présence de champignons, de virus, d'insectes, de variétés inhabituelles et étrangères et de dommages résultant du gel, pour en déterminer le degré de maturité et contrôler d'autres facteurs touchant la certification phytosanitaire et le classement et pour s'assurer que les différentes variétés et les lots de semence dans une variété, ont été maintenus séparés et sont bien identifiés;
- contrôler les emballages, les coffres et le matériel de manutention pour détecter les sources de contamination;
- détenir les pommes de terre pour permettre aux maladies latentes soupçonnées de se développer ou pour permettre le reclassement.

Examiner, dans un laboratoire et dans une serre, les pommes de terre de semence et les plants de pommes de terre pour déterminer et enregistrer l'état phytosanitaire et pour fournir les renseignements en vue de l'amélioration des semences, c'est-à-dire: 10

- sélectionner des échantillons de semence représentatifs recueillis à partir des récoltes sur pied et des coffres d'entreposage durant les inspections pour éprouver la maladie et pour répertorier les virus et la génétique;
- numéroter et coder les articles des échantillons;
- faire des frottis microscopiques au moyen d'un procédé par taches et contrôler les plaques pour la pourriture bactérienne en anneau, au moyen d'un microscope;
- enlever les yeux des pommes de terre des échantillons de semence sélectionnés pour la reproduction en serre;
- enregistrer les symptômes de virus et d'autres maladies ainsi que d'anomalies génétiques.

Fournir les renseignements obtenus des publications ministérielles et du superviseur aux planteurs, au dirigeant d'une ferme constituée et aux autres membres du métier pour faciliter la production des pommes de terre de semence approuvées au point de vue sanitaire, c'est-à-dire, expliquer les exigences d'inspection, les pratiques de culture, les pratiques de mise au rebut, les méthodes de lutte contre les parasites et les maladies, les indications des maladies des végétaux et des semences, les procédures de désinfection des centres d'entreposage et du matériel pour empêcher que se répandent la pourriture bactérienne à anneau et les maladies transportées par le sol, et fournir des renseignements sur les sources disponibles de semences approuvées sur le plan sanitaire. 15

Accomplir des fonctions connexes, telles qu'établir ses propres plans de travail; contacter le personnel de supervision aux entrepôts et aux compagnies d'expédition pour prévoir les inspections et pour expliquer les exigences d'expédition; recueillir des échantillons de sol pour utilisation dans l'inspection de nématodes à laquelle procède la division; inspecter les pommes de terre de semence aux ports d'exportation pour confirmer l'état phytosanitaire et la conformité aux exigences phytosanitaires du pays importateur; conserver des dossiers des expéditions et les résultats des inspections des champs, des semences de pommes de terre et des inspections de laboratoire; remplir et distribuer des étiquettes certifiant que les pommes de terre de semence satisfont à toutes les normes phytosanitaires; étudier la mauvaise utilisation ou l'utilisation illégale des échantillons 10

% du temps

de semence approuvés sur le plan sanitaire; rédiger des rapports hebdomadaires et des résumés de travail; expliquer le caractère obligatoire des règlements aux spécialistes en agronomie provinciaux; fournir des renseignements aux employés de la recherche ministérielle concernant les problèmes posés par les insectes et les maladies; choisir les spécimens végétaux et de semences pour la culture dans les lots de démonstration d'essai et de maladie; choisir des échantillons de semences représentatifs pour les organismes ou les acheteurs étrangers; assister à des réunions de planteurs pour répondre aux questions concernant les inspections dans le secteur; et enseigner aux inspecteurs nouvellement nommés les méthodes de travail.

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité d'évaluer l'état général phytosanitaire et la pureté des variétés de récoltes de pommes de terre de semence et de choisir des grilles d'échantillonnage représentatives; de reconnaître les tous petits insectes, les dégâts causés par les insectes et les symptômes de maladies dus aux champignons, aux bactéries et aux virus dans les plants de pommes de terre et les pommes de terre de semence; de reconnaître les variétés étrangères spéciales de plants et de pommes de terre de semence, et les porteurs de maladies des végétaux; de prévoir les rendements de la récolte; de préparer des plaques microscopiques, d'utiliser les procédés par section, par fixation et par tache; d'utiliser les microscopes composés et stéréoscopiques, et d'autres instruments tels que les balances, les compas, les thermomètres et les sondes de sol; reconnaître les défauts physiologiques dans les plants de pommes de terre et dans la semence de pommes de terre; rédiger des rapports d'inspection; de recueillir des échantillons de maladies et d'insectes; et de négocier avec les planteurs, les acheteurs, les négociants, et le personnel de supervision des établissements d'expédition et d'emballage. Il exige également la capacité de mettre en corrélation et de rattacher les facteurs qui ont été observés, identifiés et évalués aux différents stages d'inspection et dans des conditions changeantes de maturité des plantes, de développement des parasites, de sol, de conditions climatiques et de pratiques de production et d'entreposage. Le travail exige une bonne connaissance des méthodes et des procédures d'inspection, des pratiques de culture et de production des pommes de terre de semence, des caractéristiques de 22 variétés de plants de pommes de terre et de pommes de terre de semence; des normes phytosanitaires pour cinq sortes de pommes de terre de semence; des symptômes de plus de 30 maladies de la pomme de terre et des caractéristiques d'environ 30 espèces d'insectes et d'autres parasites des plants de pommes de terre à différents stages du cycle de la vie de la plante et des parasites; des produits chimiques et des méthodes utilisées pour désinfecter le lieu d'entreposage, le matériel et les machines agricoles et pour lutter contre les parasites et les maladies dans les plants de pommes de terre de semence; et des règlements régissant la certification et l'exportation des pommes de terre de semence. Cette connaissance et ces compétences s'acquièrent normalement par des études scolaires ou privées au niveau terminal de l'école secondaire, l'étude des directives et des publications désignées, la formation pendant le service et en milieu de travail.

B / 128

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à inspecter les plants de pommes de terre de semence à différents stages du cycle de la production et des pommes de terre de semence se trouvant dans les champs, après la récolte, les coffres d'entreposage, les hangars de classement et les wagons de chemin de fer, conformément aux règlements et aux méthodes et procédures établis. Il consiste également à rédiger son propre itinéraire d'inspection, évaluer l'état phytosanitaire des plants de pommes de terre de semence, fournir des renseignements aux planteurs sur les pratiques de culture et d'entreposage et les mesures de lutte contre les parasites et les maladies qui contribueront à la certification des récoltes de semences, et faire savoir au superviseur si les renseignements relatifs à la maladie ou à d'autres facteurs, qui sont donnés à chaque stage de l'inspection rentrent dans les normes établies et certifier que les pommes de terre de semence satisfont aux normes phytosanitaires. Les problèmes inhabituels concernant l'éventuelle contamination de stocks importants ou les symptômes de maladie discutables sont signalés au superviseur. Les rapports de travail sont examinés par le superviseur et la quantité et la qualité du travail accompli sont soumises à des contrôles périodiques. Les activités touchent la production, la certification et la valeur marchande des pommes de terre de semence dans une partie d'une zone de production importante. La supervision générale est assurée par un superviseur au niveau technique subalterne dont le lieu de travail est situé à Grand Falls (N.-B.). Une erreur dans l'inspection des récoltes sur pied ou des pommes de terre de semence récoltées pourrait entraîner une mauvaise certification ou le rejet de la certification. Une erreur dans la détection ou l'élimination des sources éventuelles ou existantes des maladies des plantes pourrait entraîner la contamination des pommes de terre de semence, de leurs descendants et du sol, dans les fermes du secteur inspecté.

B1 / 105

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les expéditeurs, les négociants, les courtiers et les acheteurs pour prendre des dispositions en vue des inspections, pour expliquer les exigences et les décisions d'inspection et pour fournir des renseignements sur les sources disponibles de semences; avec les spécialistes en agronomie provinciaux pour fournir des renseignements se rattachant à la mise en vigueur des règlements connexes; et avec les planteurs et le directeur d'une ferme constituée pour fournir des renseignements concernant les résultats des inspections, les mesures nécessaires pour rectifier les situations ou les pratiques qui ne sont pas conformes aux exigences, et les pratiques de culture qui faciliteront la certification des récoltes.

A2 / 35

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à marcher dans des champs humides, au feuillage dense. Il l'oblige également à soulever des sacs ou des caisses de pommes de terre et à grimper à des échelles verticales pour avoir accès aux coffres d'entreposage.

2 / 15

Concentration - Une attention visuelle étroite et soutenue est nécessaire lorsqu'on examine les plants de pommes de terre et les pommes de terre pour déceler les symptômes de maladie et la présence de petits insectes, quand on tache les plaques microscopiques et quand on examine les plaques au microscope. Le travailleur contrôle le rythme de ces activités.

2/15

	Degré/ Points
Milieu - L'on s'expose aux intempéries, à l'humidité dans les champs, à la poussière et aux courants d'air dans les entrepôts. Il faut également porter des bottes de caoutchouc qui montent jusqu'aux hanches.	2 / 15
Risques - Le travail exige que l'on soit en contact avec les produits chimiques utilisés pour la vaporisation des feuillages, ce qui peut entraîner une irritation de la peau ou des allergies. L'on s'expose aussi aux efforts qui résultent du fait de soulever des sacs ou des caisses de pommes de terre, aux écorchures si l'on tombe d'une échelle, les camions de déchargement opérant dans des secteurs confinés et dans des conditions de visibilité médiocres représentent également un danger.	A2 / 12
Supervision	
Il est nécessaire à l'occasion d'enseigner aux employés nouvellement nommés les méthodes et procédures de travail.	A1 / 15

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 14

Niveau: 5

Titre descriptif: Superviseur de l'inspection
des viandes

Cote numérique: 553

Résumé

Sous la direction du vétérinaire en chef, contrôler l'inspection des méthodes utilisées et des conditions sanitaires dans un grand abattoir industriel; superviser le travail du personnel d'inspection; maintenir la liaison avec la direction de l'abattoir et avec le personnel de supervision; et accomplir des fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Contrôler l'inspection des méthodes utilisées dans l'abattoir ainsi que les conditions sanitaires, y compris l'abattage du bétail, la préparation et le conditionnement des produits de la viande et la réception, l'entreposage et l'expédition des produits de la viande dans un grand abattoir industriel à Toronto (Ont.) pour s'assurer qu'ils y règnent des conditions et des pratiques sanitaires, que l'abattage du bétail se fait sans cruauté, que les produits de la viande sont sains, et qu'on respecte les règlements régissant l'emballage et le marquage en accord avec les règlements édictés en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, de la Loi sur l'abattage sans cruauté des animaux destinés à l'alimentation, de la Loi sur les épizooties et de la Loi des aliments et drogues, c'est-à-dire:

20

- contrôler les pratiques d'inspection de l'établissement et signaler les problèmes particuliers au vétérinaire;
- étudier les problèmes relatifs aux méthodes utilisées et à l'exploitation et proposer des solutions;
- affecter le personnel aux équipes et aux endroits de travail;
- affecter les inspecteurs aux superviseurs subalternes;
- adapter les plans de travail pour satisfaire aux conditions de l'abattoir;
- contrôler les rapports d'inspection pour voir s'ils sont exacts.

Superviser le travail d'un personnel de 27 employés dont la tâche est d'effectuer des examens primaires post-mortem, d'inspecter les méthodes utilisées dans l'abattoir et les conditions sanitaires, d'extraire des échantillons de sang et de désinfecter le matériel de manutention du bétail, pour assurer l'utilisation efficace et le perfectionnement effectif du personnel, c'est-à-dire:

60

- fournir des conseils et des instructions aux superviseurs subalternes en ce qui concerne l'application des règlements dans des circonstances particulières,
- examiner les méthodes de travail avec les superviseurs;
- contrôler les examens primaires post-mortem;
- évaluer le rendement du travail et discuter des appréciations faites par les superviseurs avec le vétérinaire en chef;
- évaluer les besoins en formation du personnel;
- diriger des sessions de formation;
- enseigner les techniques primaires post-mortem, les méthodes d'inspection de l'abattoir et les règlements ministériels;
- expliquer et démontrer le fonctionnement du nouveau matériel de l'établissement et les exigences d'inspection qui s'y rapportent;
- étudier et résoudre les griefs du personnel;

% du temps

- discuter le rendement de travail avec les inspecteurs et suggérer les secteurs à améliorer;
- proposer des mesures à l'égard des promotions, des manquements à la discipline et du nombre des inspecteurs requis;
- siéger aux comités de sélection et de promotion.

Entretenir de bonnes relations avec le personnel de supervision supérieur de l'abattoir pour faciliter l'inspection et favoriser l'application des règlements, c'est-à-dire:

10

- étudier les plaintes formulées à l'encontre du personnel d'inspection et corriger rapidement les causes de ces plaintes;
- expliquer les règlements et les exigences d'inspection;
- discuter avec les superviseurs de l'établissement de la nature des infractions mineures et des mesures correctives de rechange;
- expliquer les résultats des enquêtes sur les problèmes relatifs aux méthodes à utiliser et à l'exploitation et aux solutions proposées.

Accomplir des fonctions connexes, telles que rédiger des rapports pour le vétérinaire en chef sur les pratiques courantes de direction des cadres et d'inspection; proposer des modifications aux méthodes d'inspection pour résoudre les problèmes d'inspection de l'abattoir; rédiger des rapports détaillés, y compris des rapports annuels sur le fonctionnement de l'établissement et sur les conditions et pratiques d'entretien; et discuter du fonctionnement du nouveau matériel de l'abattoir avec les représentants des fournisseurs.

10

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige la capacité de planifier et de contrôler l'inspection, de superviser le personnel d'inspection par l'entremise de superviseurs subalternes, de traiter avec le personnel supérieur de supervision, de diriger des sessions de formation locales et d'enseigner au personnel les techniques des examens primaires post-mortem et des méthodes d'inspection d'abattoir, de rédiger des rapports et de déceler et d'identifier les symptômes d'une grande variété de maladies des animaux, de parasites et d'infection qui altèrent la carcasse, les viscères et les autres parties du bétail abattu. Le travail exige une très bonne connaissance de la viande et de l'inspection d'établissements de préparation de la viande, des techniques primaires post-mortem, des méthodes et ingrédients utilisés pour préparer et traiter les produits de la viande, des règlements d'exportation pour autant qu'ils influent sur les méthodes de fonctionnement de l'établissement et les exigences d'inspection, des causes et des sources d'endommagement et de contamination des produits et des règlements pris en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes, de la Loi sur l'abattage sans cruauté des animaux destinés à l'alimentation, de la Loi sur les épizooties et des articles pertinents de la Loi des aliments et drogues. Cette compétence et ces connaissances s'acquièrent normalement au moyen d'études scolaires ou personnelles au niveau terminal de l'école secondaire, l'étude des directives et des publications désignées, la formation pendant le service et sur le lieu de travail, et une certaine expérience comme inspecteur des viandes et comme superviseur.

4 / 162

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à établir des plans d'inspection et désigner un personnel d'inspection placé sous l'autorité des différents superviseurs subalternes, contrôler les activités d'inspection, proposer des changements dans les méthodes et les procédures d'inspection pour résoudre les problèmes qui se présentent, expliquer les règlements d'inspection aux subordonnés et au personnel de supervision supérieur de l'établissement et favoriser l'application des règlements. Les problèmes tels que les différends non résolus concernant les méthodes utilisées et les conditions et pratiques sanitaires sont soumis au vétérinaire en chef et discutés avec lui. Les activités touchent l'inspection de la viande et le traitement de la viande dans un grand établissement intégré d'abattage et de traitement de la viande et les rapports du vétérinaire en chef et de la direction de l'établissement. Les activités influent également sur les pratiques de fonctionnement de l'établissement et sur les conditions sanitaires ainsi que sur l'emploi et le perfectionnement d'un personnel de 27 superviseurs et inspecteurs subalternes travaillant dans l'établissement. La direction est confiée à un superviseur du niveau professionnel travaillant également dans l'établissement. Une erreur dans la planification du travail du personnel et du contrôle des activités et des rapports d'inspection pourrait avoir pour conséquences des inspections incomplètes et la sortie de produits malsains et improprement traités. Une erreur dans les renseignements dans l'aide accordée pourrait entraîner une rupture des relations de coopération avec les superviseurs de l'établissement et causer des ennuis au vétérinaire.

C3 / 212

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les représentants des fournisseurs de matériel pour discuter du fonctionnement de tout nouveau matériel de traitement; avec le personnel de supervision de l'établissement pour expliquer les exigences et les décisions d'inspection lorsqu'on le demande; et avec les superviseurs supérieurs de l'établissement pour corriger les infractions, étudier les plaintes formulées à l'égard du personnel et des décisions d'inspection, et leur apporter une solution; favoriser l'application des règlements et expliquer les résultats des recherches dans les problèmes de fonctionnement et les solutions proposées pour surmonter ces problèmes.

B2 / 60

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à faire plusieurs tours journaliers dans un vaste établissement, à plusieurs étages, quand il contrôle les examens primaires post-mortem et les activités d'inspection.

2 / 15

Concentration - L'attention visuelle est nécessaire lorsqu'on contrôle les activités d'inspection et lorsqu'on enseigne les techniques primaires post-mortem.

1 / 15

Milieu - L'on s'expose aux mauvaises odeurs, à l'humidité, aux changements de température et aux spectacles désagréables quand on contrôle les activités d'inspection.

2 / 15

Risques - L'on s'expose à des coupures et à l'infection provenant des maladies contagieuses lorsqu'on enseigne les techniques post-mortem. L'on s'expose aussi aux glissades et aux chutes sur les planchers glissants. Le port d'un casque réduit la possibilité de blessures graves à la tête résultant d'objets qui tombent.

B1 / 11

Supervision

Le travail comporte la supervision du travail d'un personnel de superviseurs et d'inspecteurs subalternes (27 années-personnes). Les fonctions de supervision comprennent la répartition du travail et l'affectation du personnel aux équipes et aux lieux de travail, la prestation de conseils et de directives aux superviseurs subalternes, l'examen des pratiques et des rapports de travail, la direction de sessions de formation, la discussion des appréciations portées sur les employés avec les superviseurs subordonnés et le vétérinaire en chef et la proposition de mesures en ce qui concerne les promotions, les manquements à la discipline et le nombre des inspecteurs requis.

C4 / 73

DESCRIPTION DE POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 15

Niveau: 1

Titre descriptif: Inspecteur adjoint des
grains (Thunder Bay)

Cote numérique: 227

Relève de l'inspecteur des grains

Résumé

Surveiller le fonctionnement du matériel d'échantillonnage des grains, prendre des échantillons types et en effectuer l'inspection et l'analyse préliminaires; déterminer la teneur en protéines des échantillons de blé rouge du printemps; traiter manuellement et par ordinateur les données de l'inspection initiale; participer à un programme de formation du personnel prévu régulièrement par le ministère; inspecter l'équipement et les transporteurs de grains; remplir d'autres fonctions.

Fonctions

% du temps

Effectuer l'analyse et l'inspection préliminaires d'une diversité d'échantillons de grains de céréales, de graines oléagineuses et de légumineuses, conformément aux procédures établies et aux directives du ministère, en prévision de l'inspection et du classement officiels par un inspecteur des grains, c'est-à-dire: 35

- vérifier l'identification des échantillons et les réduire à la quantité prescrite;
- déterminer le pourcentage de matière étrangère à retirer au moyen du matériel mécanique et manuel de précision afin d'établir les exigences relatives au nettoyage des élévateurs;
- déterminer la teneur en humidité et détecter les odeurs, l'infestation, la contamination et les autres indices de détérioration du grain;
- déterminer le poids d'épreuve des échantillons, le pourcentage de matière étrangère et d'autres grains, et les coefficients de détérioration.

Vérifier le fonctionnement des appareils d'échantillonnage automatique et des systèmes de distribution des échantillons et prélever des échantillons types sur les lots de grain reçus aux élévateurs de tête ligne, pendant leur transbordement aux fins de vérification officielle, de traitement ou de nettoyage spécial et pendant leur déchargement de ces élévateurs, c'est-à-dire: 35

- communiquer avec les superviseurs d'élévateurs, les officiers de navire et les dockers afin de déterminer l'emplacement, la désignation et la quantité du grain à échantillonner ainsi que le service d'échantillonnage nécessaire;
- surveiller le fonctionnement des appareils d'échantillonnage automatique afin de déterminer l'efficacité du processus d'échantillonnage, vérifier l'uniformité de la qualité et de la propreté du grain pendant son échantillonnage, et aviser l'inspecteur du grain de tout écart éventuel;
- utiliser les dispositifs d'échantillonnage manuel tels que les sondes à grain et les pelles d'échantillonnage pour obtenir des échantillons types lorsque les dispositifs d'échantillonnage mécanique ne sont pas disponibles ou ne fonctionnent pas;
- tenir les postes d'échantillonnage propres.

Déterminer la teneur en protéines du blé rouge du printemps en vue de le classer en différents niveaux et de fixer les sommes à payer aux expéditeurs, c'est-à-dire:

5

15.2

% du temps

- vérifier l'efficacité opérationnelle des composantes du spectroscope du proche infrarouge et effectuer des rajustements mineurs au moyen d'échantillons standards de valeur connue et signaler tous les écarts au technicien compétent;
- préparer aux fins d'analyse une partie représentative de chaque échantillon au moyen d'un broyeur approuvé et selon les procédures établies;
- enregistrer les données sur la teneur en protéines et en humidité obtenues au moyen du spectroscope, calculer la teneur en protéines en fonction d'un degré d'humidité de 13,5 % et établir le niveau d'ensilage en fonction des bandes courantes de teneur en protéines applicables par classe à l'élevateur concerné.

Établir et tenir à jour les dossiers originaux des données d'inspection qui doivent servir pour délivrer les certificats officiels de classe, c'est-à-dire: 10

- confirmer l'exactitude de l'identification des échantillons;
- examiner toutes les données sur les classes et les déchets afin de s'assurer qu'elles concordent avec la classe attribuée;
- traiter les données manuellement ou avec l'aide d'un ordinateur afin d'établir la documentation qui servira de pièce justificative de la liquidation.

Participer aux programmes réguliers de formation du personnel du ministère, c'est-à-dire: 5

- étudier et examiner les publications officielles et remplir les questionnaires sur le perfectionnement du personnel;
- étudier la diversité des classes et de leurs normes afin d'améliorer ses aptitudes de classement et d'identification;
- participer aux examens annuels de classement et d'identification des variétés.

Inspecter les moyens de transport et l'équipement afin de déterminer leur efficacité et leur aptitude à recevoir les grains, c'est-à-dire: 5

- vérifier l'état des gobelets des dispositifs d'échantillonnage automatique, s'assurer que leur nombre et leur emplacement sont satisfaisants et prélever manuellement des échantillons pour les comparer à ceux prélevés automatiquement;
- s'assurer de la propreté, de l'absence de fuite et de blocage des systèmes d'acheminement des échantillons;
- vérifier l'état, la précision et le réglage des balances, des humidimètres, des appareils d'essai Carter et des tamis;
- vérifier l'aptitude des wagons, camions et navires océaniques et des grands lacs à recevoir et à transporter du grain.

Remplir d'autres fonctions, telles que préparer des échantillons en vue de leur expédition au bureau central ou aux autres points d'inspection, ou encore classer, extraire et éliminer des échantillons. 5

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige:

1 / 60

- la capacité de détecter les facteurs qui influent sur la qualité, l'état et la classe des 25 catégories de grains, de graines oléagineuses et de légumineuses;
- la capacité d'utiliser toutes sortes d'appareils tels que des balances, des humidimètres, des moulins à perler l'orge, des appareils d'essai des déchets, des tamis manuels, des analyseurs de protéines, des broyeurs, du matériel d'essai, etc.;

Degré/
Points

- une connaissance du fonctionnement des élévateurs de tête de ligne et de l'équipement qu'on y utilise pour recevoir, stocker et expédier les grains, ainsi qu'une connaissance de la structure matérielle des moyens de transport tels que les wagons et les navires océaniques et des grands lacs;
- une connaissance des facteurs et déterminants du classement et de leur application;
- une connaissance de la Loi sur les grains du Canada, de son règlement d'application et des procédures du ministère;
- une connaissance des méthodes de nettoyage établies pour tous les types de grains.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à:

AI / 70

- vérifier des échantillons déjà identifiés;
- déterminer les facteurs qui influent sur la qualité et les possibilités de stockage des grains et sur la façon appropriée de manipuler et de traiter les échantillons conformément aux règlements et aux procédures;
- vérifier la validité des facteurs de classement par rapport à la classe attribuée afin d'assurer une documentation satisfaisante;
- vérifier sur les plans l'emplacement des cales, des compartiments particuliers, etc., des navires et des wagons afin d'assurer le chargement convenable des grains.

Le travail peut faire l'objet d'une vérification au niveau de l'élévateur de tête de ligne ou du bureau central. Les situations inhabituelles sont signalées aux inspecteurs ou aux techniciens qui auront à les résoudre. Cependant, il peut se produire des erreurs susceptibles de causer de graves pertes financières à l'industrie, particulièrement en ce qui concerne le chargement.

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige du titulaire qu'il échange des informations avec les inspecteurs au sein du groupe de travail, avec les superviseurs des élévateurs au sujet de la manipulation des grains, et avec les officiers de navire au sujet de l'arrimage et des exigences en matière de chargement.

AI / 20

Condition de travail

Effort physique - Le travail exige de se tenir debout et marcher alternativement, de grimper et descendre des échelles et des escaliers, et de lever, porter et déposer des échantillons et des sacs d'échantillons pesant au plus 25 kilogrammes.

2 / 15

Concentration - Le travail exige un niveau de concentration moyen pour l'analyse des échantillons afin de déterminer les différents facteurs et de vérifier les informations fournies aux fins de documentation. Une plus grande concentration est nécessaire pour effectuer les tests de teneur en protéines. La durée et le choix du moment du travail à effectuer sont indépendants de la volonté de l'employé.

2 / 15

Milieu - Le travail comporte une exposition à la poussière et à la saleté, aux fumigants, au bruit et aux conditions atmosphériques extérieures lorsqu'il s'agit de travailler dans les élévateurs et sur les navires.

2 / 15

Risques - Le travail expose le titulaire à des irritations cutanées et respiratoires, à des chutes sur des surfaces glissantes et aux machines en marche lorsqu'il vérifie les installations d'échantillonnage. Il existe aussi un risque constant d'explosion de la poussière susceptible de causer des accidents mortels dans les élévateurs de tête de ligne et aux alentours, ainsi que d'incendie dans les silos et les galeries.

CI / 17

Supervision

Le titulaire doit, à l'occasion, expliquer les procédures à de nouveaux employés.

AI / 15

16.1

DESCRIPTION DE POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 16

Niveau: 4

Titre descriptif: Inspecteur des grains responsable
(élévateurs de tête de ligne)

Cote numérique: 504

Relève du superviseur, fonctionnement des élévateurs de tête de ligne de Thunder Bay

Résumé

Organiser les activités d'inspection du gouvernement dans l'un ou l'autre des quatorze élévateurs de tête de ligne autorisés qui lui est assigné au jour le jour et superviser le travail d'un nombre variable d'employés affectés à l'inspection des grains dans un laboratoire d'élévateur afin de maintenir le bon niveau de classement de toutes les catégories de grains pour toutes les livraisons, les expéditions et les transbordements internes, conformément aux dispositions de la Loi sur les grains du Canada; interpréter et faire observer la Loi sur les grains du Canada et son règlement d'application, en particulier en ce qui concerne le traitement spécial, la fumigation, le séchage et les autres opérations nécessaires pour maintenir la qualité des grains et l'état convenable des installations de stockage et d'expédition; remplir d'autres fonctions connexes.

Fonctions

% du temps

Organiser les activités d'échantillonnage, d'inspection et de classement d'un maximum de neuf inspecteurs et inspecteurs adjoints affectés quotidiennement à l'un ou l'autre des quatorze élévateurs, conformément aux lois, aux règlements, aux manuels, aux directives et à la politique du ministère, afin de garantir la fourniture d'un service efficace aux compagnies d'élévateurs à l'occasion du transbordement interne des grains et de leur expédition de l'élévateur, c'est-à-dire:

30

- examiner continuellement l'ordre de priorité des travaux avec les gestionnaires des élévateurs afin de fournir un service satisfaisant et opportun adapté au fonctionnement de l'installation et au mouvement des navires (et demander, au besoin, les déplacements de personnel nécessaires entre les élévateurs);
- examiner personnellement la justesse et l'uniformité des niveaux de classement afin de garantir le maintien de la qualité de chaque classe, surveiller les tests de vérification de la teneur en protéines et examiner l'efficacité de l'application des bandes de protéines;
- interpréter les facteurs de classement et fournir directives et instructions aux subalternes au sujet des techniques et des procédures;
- examiner les échantillons moyens de chaque classe de grains reçue ou expédiée de l'élévateur;
- aviser l'inspecteur de district responsable lorsque les stocks de grains entreposés dans un élévateur de tête de ligne ne respectent pas intégralement les normes d'exportation.

Suivre toutes les procédures pertinentes et établir la documentation nécessaire pour l'émission des certificats de la Commission canadienne des grains par l'inspecteur de district pour les expéditions des élévateurs de toutes les catégories de grains, c'est-à-dire:

45

- examiner les bons d'expédition et les lettres de mer des navires de la Division des produits végétaux et du directeur du port;
- donner des instructions aux inspecteurs adjoints au sujet des échantillons requis et de l'emplacement des postes d'échantillonnage;

- analyser et classer les échantillons officiels de tous les types et de toutes les catégories de grains et de leurs sous-produits déchargés dans les navires, les wagons, les conteneurs ou les camions aux fins d'exportation ou d'expédition au pays;
- vérifier les résultats de l'analyse des prélèvements unitaires concernant la teneur en protéines au moyen d'un spectroscope du proche infrarouge;
- aviser le gestionnaire de l'élévateur des mesures correctives à prendre lorsque la qualité, la propreté ou la teneur en protéines atteignent un niveau critique;
- choisir, analyser et classer personnellement des échantillons types pendant toute la durée du chargement des navires;
- préparer un échantillon composé pondéré de chaque classe chargée et l'analyser en détail;
- remplir les rapports détaillés de chargement concernant les classes, l'arrimage, les analyses temporaires et finales, les conditions de chargement, les séparations, etc., et les soumettre avec les échantillons composés à l'inspecteur de district responsable qui doit les examiner et confirmer la classification.

Interpréter et faire observer les articles de la Loi sur les grains du Canada et de son règlement d'application qui concerne le traitement, l'inspection, le classement et la délivrance des certificats pour les céréales, les graines oléagineuses, les légumineuses et leurs sous-produits, c'est-à-dire:

10

- détecter les grains infestés et les machines et appareils contaminés, et prendre les décisions et donner des instructions aux gestionnaires des élévateurs au sujet de l'isolement, du traitement, du dosage et de la méthode de fumigation, tout en surveillant l'opération de fumigation pour juger de sa convenance;
- évaluer l'efficacité du fonctionnement des séchoirs, l'emplacement des thermomètres et l'exactitude du dispositif d'enregistrement de la température et surveiller l'opération de séchage;
- déterminer les lots à conserver «séparément» ou à mettre dans un entrepôt général et établir les documents pour les lots traités aux fins du calcul de la diminution de volume, de l'évaluation des honoraires et du rajustement des stocks de l'élévateur;
- résoudre les questions relatives au transbordement des grains avec le gestionnaire de l'élévateur, évaluer l'ampleur de la détérioration et décider de la nécessité d'une ségrégation et des mesures à prendre dans chaque cas particulier, documenter chaque cas et présenter les échantillons et les rapports au bureau de district;
- examiner périodiquement les installations et l'équipement des élévateurs de tête de ligne qui influent sur les activités d'inspection et la qualité des grains, et préparer et tenir à jour des dossiers détaillés sur l'efficacité des opérations;
- superviser l'inspection et le classement de tous les stocks des élévateurs lors des vérifications officielles;
- examiner et approuver les séparations et les cloisons construites dans l'espace utile des navires afin de séparer les grains ou les classes de grains, déterminer l'aptitude des navires à recevoir les grains et conseiller le capitaine ou l'officier du chargement au sujet des précautions à prendre lors du chargement dans des conditions atmosphériques hostiles;
- présenter des interprétations et donner des conseils aux gestionnaires des élévateurs de tête de ligne, aux autorités portuaires, aux dirigeants des compagnies maritimes, aux dockers et aux fonctionnaires du gouvernement sur les lois, les règlements, les politiques et les procédures ayant trait à la manutention, au traitement et à l'expédition des grains, ainsi que sur la résolution des problèmes et des plaintes.

16.3

% du temps

Superviser le travail d'un maximum de neuf employés s'occupant de l'échantillonnage, de l'inspection et du classement des grains, de la surveillance, du traitement des grains et de la préparation des données d'inspection afin d'assurer une utilisation efficiente du personnel et son déploiement efficace, c'est-à-dire:

10

- examiner les procédures de fonctionnement et de documentation afin de déceler les domaines à clarifier et ceux pour lesquels les employés ont besoin d'une formation plus poussée;
- établir les horaires de travail et surveiller le rendement des employés en période d'essai afin de leur fournir une formation efficace en milieu de travail dans toutes sortes de fonctions dans le but de perfectionner leurs compétences dans tous les domaines de l'inspection des grains;
- fournir des instructions aux subalternes au sujet des méthodes d'échantillonnage et d'inspection, des procédures de classement, de l'identification variétale et de l'analyse des semences;
- évaluer le rendement des employés et recommander des mesures disciplinaires, le cas échéant;
- faire observer les consignes de sécurité et s'assurer que les employés sont conscients des dangers et des risques qui existent à l'intérieur et autour des élévateurs de tête de ligne.

Remplir d'autres fonctions connexes, notamment:

5

- faire des enquêtes spéciales sur les grains visant à mettre en lumière et à examiner les événements inhabituels;
- définir et recommander les améliorations à apporter aux méthodes, procédures et règles d'inspection;
- assister aux réunions sur la production, le traitement, la commercialisation ou la manipulation des grains et diriger des visites guidées pour des visiteurs ou des délégués étrangers;
- rendre compte de toutes les activités d'inspection et les documenter conformément à la loi, aux règlements ainsi qu'à la politique et aux pratiques de la Commission.

Degré/
Points

Particularités

Compétences et connaissances

Le travail consiste à:

4 / 162

- établir l'échantillonnage, les tests de la teneur en protéines et les calendriers d'inspection et attribuer les tâches et les lieux de travail;
- surveiller les activités d'inspection de chacun des élévateurs de tête de ligne ou des élévateurs de traitement du district et en rendre compte;
- évaluer l'efficacité du traitement ou du conditionnement spécial des grains;
- diriger la formation des subalternes dans les domaines de l'identification variétale, de l'analyse des semences, des techniques et des déterminants de classement, de la législation, des règlements et des directives;
- pouvoir identifier vingt-quatre catégories de grains, graines oléagineuses et légumineuses ainsi que leurs sous-produits, classés en plus de mille quatre cents désignations et être capable de déterminer leur qualité, de détecter la présence de substances toxiques et de rattacher tous les déterminants du classement, individuellement ou selon des combinaisons variables qui ont été mesurées, identifiées, analysées, aux stipulations des classes de grains, aux échantillons primaires de grains officiels et aux échantillons types d'exportation;

- bien comprendre l'application de la détermination des bandes pour atteindre les niveaux protéiques souhaités et les procédures d'ensilage pour le tri du blé rouge du printemps par classe et par niveau protéique;
- connaître les habitudes des ravageurs des grains et les facteurs et conditions qui influent sur les possibilités de stockage des grains et de leurs sous-produits;
- connaître les opérations des élévateurs de tête de ligne et de l'équipement utilisé pour recevoir, traiter, stocker et expédier les grains ainsi que la structure physique des moyens de transport communs tels que les wagons, les wagons-trémies, les navires océaniques et des grands lacs, etc.;
- connaître en détail les variétés de grains, de graines oléagineuses et de semences nocives, le fonctionnement et l'étalonnage de toutes sortes d'appareils d'inspection de précision, tels que les appareils d'inspection de précision, les appareils manuels et mécaniques de test des déchets, les appareils pour mesurer la densité des grains, l'humidité et la teneur en protéines, les balances, les mélangeurs, les diviseurs, les microscopes stéréoscopiques et les systèmes d'échantillonnage et d'acheminement des échantillons.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail consiste à:

B3 / 177

- coordonner l'échantillonnage, l'inspection, l'analyse de la teneur en protéines, le classement et la documentation de tous les grains reçus aux élévateurs; savoir classer tous les grains déchargés de l'élévateur et au moment de la vérification annuelle des stocks; surveiller le traitement et le conditionnement des grains pendant leur stockage et évaluer l'efficacité du dit traitement et conditionnement; inspecter les installations et l'équipement des élévateurs susceptibles d'influer sur la salubrité, l'état ou le classement des grains;
- donner des instructions au sujet de l'identification variétale et de l'analyse des céréales, des graines oléagineuses et des semences nocives par l'examen visuel des caractéristiques des semences et au sujet du classement des céréales, des graines oléagineuses et des légumineuses, ce qui nécessite l'évaluation des caractéristiques qui ne se prêtent pas à une mesure précise, telles que le degré de détérioration des noyaux en raison du chauffage ou des dommages causés par les maladies des végétaux, par les conditions physiques du milieu ou par les insectes;
- étalonner et évaluer la précision de l'équipement utilisé pour mesurer la teneur des grains en protéines, en humidité et en déchets;
- superviser le personnel et expliquer aux employés des élévateurs les exigences spéciales relatives au nettoyage, les mesures correctives visant à prévenir les dommages ou le séchage excessif par les sècheurs artificiels et l'application de l'identification des bandes de protéines.

Le travail peut faire l'objet d'un examen au niveau du district lorsqu'une décision de classement est contestée. Les problèmes relatifs aux échantillons de grains possédant des caractéristiques inhabituelles sont renvoyés à un superviseur des opérations des élévateurs de tête de ligne qui doit alors indiquer la marche à suivre.

Les activités influent sur le prix du marché des grains reçus et déchargés de l'élévateur, sur le traitement spécial des grains, sur l'application des honoraires et sur la situation du stock des élévateurs de tête de ligne découlant des surplus de classes déterminés par les vérifications et sur la liquidation ultérieure dans les élévateurs lorsque le volume annuel des grains qui y sont entreposés varie normalement de un à trois millions de tonnes.

16.5

Degré/
Points

Une erreur de jugement ou une application incorrecte des déterminants du classement ou une vérification et une évaluation inexactes des opérations des élévateurs risquent de se traduire par des pertes de classement injustifiées pour les producteurs, les expéditeurs, les acheteurs, les courtiers, les propriétaires de navires, par des frais supplémentaires pour les compagnies d'élévateurs, et par un embarras causé à la Commission canadienne des grains.

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts au niveau des cadres de supervision des élévateurs de tête de ligne afin d'expliquer la législation, les règlements et les directives et de corriger les situations ou les pratiques qui entraînent la détérioration des grains, telles que le chargement de classes inexactes, le mélange de protéines de blé séparé de différents niveaux pour obtenir la teneur en protéines désirée, l'état sanitaire des installations du terminal, les dommages causés par le séchage artificiel des grains, etc. Il exige aussi des contacts avec les directeurs des ports, les capitaines de navire, les courtiers en grains et le personnel de supervision des compagnies de débardeurs, pour expliquer ou corriger les conditions ou les exigences relatives à l'arrimage ou au chargement et pour organiser le déchargement des grains lorsque leur qualité ou leur propreté ne répondent pas aux stipulations pour la délivrance du certificat de cargaison.

B2 / 60

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à se tenir debout et marcher alternativement, à grimper et descendre des échelles et des escaliers, et à lever, porter et poser des échantillons de grains pesant au plus 15 kilogrammes.

2 / 15

Concentration - Le travail exige une attention visuelle étroite et soutenue pour identifier, examiner, analyser et classer les grains. Ces tâches englobent une très grande partie des fonctions. Les décisions doivent être prises rapidement sur réception des grains à l'élévateur. L'inspecteur ne peut déterminer de lui-même ni le nombre de décisions de classement qu'il doit prendre ni le moment où il doit les prendre.

3 / 25

Milieu - Le travail comporte une exposition à la poussière des grains, au bruit, aux fumigants et aux conditions atmosphériques extérieures lorsqu'il faut inspecter les installations des élévateurs, les navires et les wagons de chemin de fer.

2 / 15

Risques - Le travail comporte une exposition à des irritations cutanées et respiratoires, à des chutes sur les planchers glissants des élévateurs ou les ponts des navires et aux machines en marche lorsqu'il faut inspecter les installations des élévateurs.

B1 / 11

Supervision

Le travail comporte la supervision du travail de cinq à neuf inspecteurs stagiaires et inspecteurs, ce qui veut dire qu'il faut leur attribuer le travail, leur donner des instructions et des directives et évaluer leur rendement au travail.

B3 / 39

17.1

DESCRIPTION DE POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 17

Niveau: 6

Titre descriptif: Inspecteur régional adjoint
des grains (Vancouver)

Cote numérique: 748

Supérieur: Inspecteur régional des grains

Résumé

Planifier, et diriger les activités d'inspection interne de sept élévateurs de tête de ligne de la région de la côte du Pacifique afin d'assurer le niveau de classement approprié des arrivages pour toutes les catégories des grains, tel que stipulé dans la Loi sur les grains du Canada; diriger le programme de formation des inspecteurs de grains placés sous sa surveillance; mener des enquêtes et régler les plaintes tout en maintenant des relations de travail efficaces avec les représentants du secteur des grains et des autres ministères gouvernementaux; rédiger les rapports et accomplir d'autres tâches semblables.

Fonctions

% du temps

Planifier et diriger les activités d'inspection de six (6) élévateurs de tête de ligne à Vancouver et un à Prince Rupert, selon les dispositions de la Loi et du Règlement sur les grains du Canada et de la politique du Ministère, afin d'assurer l'inspection cohérente et efficace des arrivages et des expéditions totalisant annuellement jusqu'à onze (11) millions de tonnes de grains et de satisfaire aux objectifs établis par la Division, c'est-à-dire:

- examiner des échantillons représentatifs de chaque wagon d'expédition aux élévateurs de tête de ligne afin d'assurer la cohérence du niveau de classement, et examiner les échantillons problèmes soumis par les inspecteurs en quête de conseils ou de décisions définitifs sur le classement à donner;
- diriger la préparation d'échantillons représentatifs bimensuels des livraisons reçues aux élévateurs aux fins d'évaluation par l'inspecteur régional des grains qui les enverra au Directeur de la Division de l'inspection pour examen final;
- appliquer les méthodes d'échantillonnage, d'inspection et de classement nécessaires pour maintenir une qualité de classement efficace, modifier ou recommander les modifications à apporter aux programmes et aux méthodes en usage afin d'améliorer le service selon l'évolution des circonstances ou dans des conditions spéciales, p.ex. dans le cas de certaines cultures spéciales conditionnées dans des établissements non enregistrés;
- examiner la répartition du travail et la modifier au besoin pour réaliser un emploi plus efficace du personnel;
- évaluer les méthodes d'inspection et recommander les changements nécessaires pour obtenir le niveau maximum d'efficacité générale des opérations;
- passer en revue les rapports soumis par les superviseurs subalternes sur les questions touchant les mouvements d'arrivée des grains, l'équipement et les installations des élévateurs ayant des incidences sur l'échantillonnage et le classement, examiner et approuver les corrections et les changements requis pour améliorer le service et l'équipement d'inspection;
- assurer une corrélation entre le classement d'arrivée et de départ en consultation avec le superviseur responsable pour le classement de départ (à l'expédition).

Résoudre les plaintes et les problèmes touchant les activités d'inspection d'arrivée dans les limites du district, c'est-à-dire:

30

- examiner les échantillons officiels de chargements sur demande des expéditeurs afin de vérifier ou modifier la catégorie et/ou la quantité de déchets et pour prendre les mesures nécessaires pour l'émission de nouveaux documents lorsque des changements s'imposent;
- guider les inspecteurs des compagnies privées dans le classement des grains;
- examiner les plaintes relatives aux déchargements de wagons de chemin de fer en étudiant les échantillons et la documentation pertinente;
- évaluer les demandes d'exemption de l'application des méthodes établies et autoriser l'exemption si les circonstances le justifient;
- évaluer les rapports sur les enquêtes menées à la suite de plaintes et voir à ce que les mesures correctrices soient prises.

Organiser, élaborer et diriger un programme de formation régional du personnel pour les inspecteurs de grain, de façon que les niveaux de compétence appropriés soient maintenus et que les ressources en personnel qualifié soient adéquates pour les besoins futurs, c'est-à-dire:

- attribuer les responsabilités en matière de formation du personnel afin de fournir aux stagiaires une supervision adéquate dans les laboratoires d'inspection des élévateurs de tête de ligne;
- évaluer la performance des inspecteurs stagiaires par rapport à leur plan de formation;
- préparer le matériel et les tests de compétence requis pour déterminer les aptitudes au classement des grains, à l'identification variétale et le niveau de compétence dans l'inspection des grains;
- diriger des programmes de formation sur l'identification et la distinction des oléagineux à petites graines pour habiliter les inspecteurs comme analystes de semences certifiés.

En collaboration avec les superviseurs subalternes, diriger une équipe pouvant compter jusqu'à 70 années-personnes affectées aux tâches d'inspection, de classement et de certification des grains reçus aux élévateurs de tête ligne, c'est-à-dire:

- assigner les responsabilités, établir les ordres de priorité, répartir le travail selon les besoins, et établir les normes de travail;
- évaluer le rendement des employés et contrôler leur programme d'évaluation;
- interviewer les employés dont le rendement est médiocre afin de déterminer les causes de leur rendement et de prescrire une formation complémentaire, s'il y a lieu, dans le cadre du programme de formation officiel;
- enquêter sur les problèmes de discipline et proposer les mesures appropriées telles que suspension, période probatoire ou renvoi;
- participer au recrutement du personnel et aux concours de promotion en tant que membre de jurys de sélection;
- définir les problèmes de ressources humaines et de classification et proposer des solutions;
- présenter des rapports d'activités mensuels à l'inspecteur des grains pour le district.

Entretenir des relations de travail efficaces avec les gérants des élévateurs de tête de ligne, les compagnies de grains privées et les personnes engagées dans le commerce du grain, afin d'obtenir leur collaboration dans la conduite des activités d'inspection et de promouvoir la confiance des acheteurs éventuels dans le système d'inspection canadien, c'est-à-dire:

% du temps

- fournir aux représentants du commerce du grain l'information et les conseils requis sur les exigences de classement d'arrivée;
- établir les mesures d'aide nécessaires à solutionner les problèmes reliés à l'entreposage, tels que fumigation et grains gâtés;
- interpréter la Loi et le Règlement sur les grains du Canada, ainsi que les manuels et les directives en ce qui concerne leur application à la certification des arrivages de grains afin de régler les différends entre diverses parties;
- assister aux réunions des organismes de commerce du grain et y adresser la parole pour expliquer les méthodes d'inspection et de classement et leur importance dans la commercialisation des grains canadiens;
- conseiller les inspecteurs des compagnies privées sur le classement des grains.

Accomplir d'autres fonctions connexes, notamment:

5

- mener et planifier les enquêtes sur le niveau de fréquence des maladies des grains, la contamination par les mauvaises herbes, etc.;
- faire visiter les installations des élévateurs et des laboratoires aux visiteurs ou aux délégations étrangères;
- participer aux rencontres patronales-syndicales et aux réunions du comité de la sécurité;
- approuver les plans de modifications des élévateurs de tête de ligne.

Particularités

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige:

6 / 230

- la capacité de planifier et de coordonner les activités d'inspection dans le cadre des fonctions;
- la capacité d'évaluer l'efficacité des activités d'inspection dans le district en question caractérisé par un volume d'affaires considérable;
- la capacité de superviser, par l'entremise de superviseurs subalternes le travail d'un important personnel dispersé dans le cadre de travail complexe du port de Vancouver;
- la capacité d'appliquer un programme de formation régional dans le domaine de l'identification variétale de la réglementation et des techniques de classement;
- la capacité d'obtenir la collaboration des représentants de l'industrie du grain et régler les différends portant sur le classement;
- la capacité d'identifier tous les types et catégories de grains et d'oléagineux cultivés au Canada, les variétés de céréales, de haricots, de moutarde et de colza, dépiester la présence des ravageurs des céréales, évaluer l'état du grain, déceler la présence de substances toxiques dans le grain et confronter tous les éléments du classement et les combinaisons de ces éléments qui ont été décelés, mesurés, analysés et évalués, aux spécifications de classement des grains ainsi qu'aux échantillons officiels de catégories de grains;
- une connaissance approfondie des opérations des élévateurs de tête de ligne et de l'équipement qui y est utilisé pour recevoir, traiter, entreposer et expédier les grains, et de la structure des moyens de transport courants tels que les wagons couverts et les wagons-trémies, les navires de haute mer, etc., et l'aptitude à appliquer ces connaissances au fonctionnement de ce port important particulièrement en ce qui a trait aux coûts engagés pour l'entreposage, les droits de surestaries, l'expédition, les coûts d'investissement, les intérêts, etc.;

- une connaissance approfondie de la Loi et du Règlement sur les grains du Canada, du Guide canadien officiel sur le classement des grains, du Manuel des inspecteurs des grains du Canada, et du Manuel de formation du personnel de la Commission canadienne des grains;
- une connaissance approfondie du fonctionnement de diverses pièces d'équipement, tels que appareils de mesure des déchets, microscopes stéréoscopiques, balances de précision, les hygromètres, mélangeurs et répartiteurs;
- une connaissance approfondie des pratiques d'hygiène concernant le stockage et la manutention des grains, ainsi que des méthodes de traitement des grains telles que la fumigation, le séchage artificiel et le nettoyage;
- la connaissance des ravageurs des grains et des moyens de les combattre.

Responsabilité en matière d'inspection

Le travail exige:

- la coordination et la supervision générale des activités d'inspection de la Commission canadienne des grains dans la région de la côte du Pacifique, en rapport avec le mouvement d'arrivée des grains, ce qui comprend l'adaptation des méthodes de travail pour répondre aux conditions spéciales qui prévalent dans les régions de Vancouver et de Prince Rupert, et pour accélérer le mouvement des grains en usant à l'occasion du pouvoir de déroger aux règlements dans certaines situations concernant les envois par conteneur;
- la prise de décisions touchant des échantillons de grains dont le classement original a été contesté. La majorité des décisions de classement contestées concernent des échantillons qui sont à la limite pour un certain nombre des paramètres de détermination de sorte qu'il faut porter un jugement éclairé sur les décisions d'inspecteurs qualifiés.

D4 / 281

Les activités touchant la réalisation des objectifs du programme d'inspection de la Commission canadienne des grains en Colombie-Britannique et le classement, le stockage et la manutention de près de 170,000 wagonnées par année aux sept élévateurs de tête de ligne de la côte ouest. Cela suppose l'établissement de liens professionnels avec les gérants des élévateurs, les cadres et d'autres personnes sur place engagées dans le commerce des grains.

La direction des activités d'inspection est assurée par un agent d'un échelon technique supérieur en poste à Vancouver (C.-B.). Les problèmes exceptionnels sont transmis au Directeur ou à son adjoint, au bureau central de l'organisation.

Les erreurs d'organisation du travail pourraient entraîner des coûts d'entreposage et de manipulation supplémentaires pour le secteur des grains.

Les erreurs dans la vérification ou la modification des classements originaux pourraient entraîner des pertes ou des gains financiers pour les producteurs et les expéditeurs de grain, et donner lieu à des plaintes contre la Commission. Des conseils ou des renseignements erronés pourraient compromettre les relations de collaboration qui existent avec les autorités de l'industrie du grain.

Degré/
Points

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les gérants des élévateurs de tête de ligne et les administrateurs, les producteurs et les représentants des organismes de producteurs, afin d'étudier les problèmes touchant le mouvement d'arrivée des grains, et de trouver des bases communes de règlement.

C2 / 80

Conditions de travail

Effort physique - Le travail comporte la manipulation d'échantillons de grains dont on a demandé une nouvelle inspection. La vérification des opérations d'inspection se fait debout et généralement il faut marcher beaucoup.

1 / 5

Concentration - Une attention visuelle soutenue est requise pour l'identification, l'examen, l'analyse et la classification des grains lors de la sélection systématique d'échantillons pour le contrôle de la qualité et la réinspection.

1 / 5

Milieu - Une importante partie du travail se fait au bureau. On peut cependant à l'occasion être exposé à la poussière et aux intempéries au cours des inspections.

2 / 15

Risques - Le travail comporte une exposition aux irritations cutanées et respiratoires et aux blessures pouvant être infligées par la machinerie en mouvement et les explosions de poussière, etc., lors des inspections des élévateurs.

B1 / 11

Supervision

Le travail requiert la supervision, par l'entremise de superviseurs subalternes, du travail de 60 employés dans la région de Vancouver et de Prince Rupert. Les fonctions de supervision comprennent l'affectation du personnel aux différents élévateurs; la coordination des activités d'inspection, d'échantillonnage et de classement; la mise en application d'un programme de formation officiel; l'élaboration de solutions aux problèmes de ressources humaines et de classification du personnel; l'établissement de calendriers de travail et l'évaluation du travail des subalternes, y compris la formation spéciale et la supervision étroite des employés problèmes.

D6 / 121

18.1

DESCRIPTION DE POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 18

Niveau: 3

Titre descriptif: Inspecteur des viandes

Cote numérique: 351

Résumé

Sous l'autorité d'un superviseur technique d'une conserverie, faire des examens ante-mortem d'animaux ou de volailles, et inspecter des carcasses, des organes, des morceaux de viande et des produits à base de viande, en vue de s'assurer qu'on a observé les lois et règlements; inspecter les installations d'usines et le matériel de transformation des viandes avant la mise en marche, et contrôler les opérations, en vue de s'assurer qu'on respecte les normes d'hygiène; faire rapport au superviseur au sujet des situations ou des opérations non satisfaisantes, et signaler les cas où l'on retient des volailles, des carcasses, des morceaux de viande ou des produits à base de viande jugés non satisfaisants. **A** l'occasion, superviser les inspecteurs subalternes ou aider à leur formation; remplir des tâches connexes.

Fonctions

% du temps

Faire des examens ante-mortem d'animaux ou de volailles, et déceler les situations anormales avant l'abattage, c'est-à-dire: 20

- examiner le bétail et demander la mise à l'écart des animaux ou des volailles qui présentent des particularités anormales;
- étudier avec la direction de l'usine et expliquer, au besoin, la raison pour laquelle on retient ou met à l'écart certaines bêtes;
- signaler au vétérinaire les problèmes importants qui peuvent nécessiter la retenue d'un bon nombre de bêtes;
- inspecter les installations de transport et de manutention, en vue de s'assurer que les animaux ou les volailles sont manutentionnés conformément aux règlements régissant le transport sûr et humanitaire du bétail.

Inspecter des carcasses, des viscères et des organes d'animaux ou de volailles, et des morceaux de viande, en vue de s'assurer qu'on observe les normes nationales canadiennes ou celles des pays importateurs, c'est-à-dire: 50

- surveiller et contrôler l'abattage, l'apprêtage, la manutention et les procédures de production;
- inspecter les carcasses, les organes et les viscères par observation visuelle, olfactive, tactile, ou par incision, en vue de déceler les particularités superficielles ou intérieures localisées ou générales, et les conditions anormales;
- veiller à ce que les procédures d'inspection soient synchronisées avec les opérations de traçage et d'apprêtage des carcasses;
- contrôler l'utilisation d'un tampon ou vignette d'inspection;
- approuver les carcasses, organes ou morceaux de viande de catégorie normale, en vue de la consommation;
- déterminer, enregistrer et catégoriser les particularités anormales; retenir les produits anormaux et signaler les cas importants au vétérinaire;
- déterminer et contrôler les produits destinés à la consommation non humaine;
- déceler certaines conditions pathologiques et mettre à l'écart des carcasses ou parties de carcasse; amorcer des procédures de manutention spéciale;

- contrôler la manutention et l'élimination des produits impropres à la consommation;
- localiser et prélever des échantillons de tissus ou d'organes, et prendre des spécimens de sang ou de fluides pour vérification ou épreuves de laboratoire; faire des tests bactériologiques sur place sur des morceaux de viande ou des résidus;
- contrôler, empêcher et, s'il le faut, faire cesser toute opération d'usine qui est contraire aux règlements.

Inspecter et vérifier le matériel, les installations et le milieu de l'établissement dans son ensemble, en vue d'assurer l'observation des normes nationales et internationales, c'est-à-dire:

10

- faire l'inspection de l'usine avant la mise en service; évaluer les conditions d'éclairage, de ventilation, de température et d'hygiène;
- inspecter divers articles de matériel complexe, en vue de s'assurer qu'ils sont propres et en état de servir;
- exécuter et interpréter des épreuves bactériologiques, en vue de déterminer le niveau d'hygiène des surfaces de matériel;
- interdire les opérations jusqu'à ce que les conditions non satisfaisantes aient été rectifiées;
- restreindre le fonctionnement du matériel, des processus ou des installations qui ne satisfont pas aux normes, ou autoriser d'autres procédures temporaires, en vue de protéger le produit contre la contamination;
- assurer, par l'entremise des superviseurs d'usine, le maintien des normes de service, de structures et d'hygiène, et contrôler ou vérifier les véhicules ou contenants utilisés pour le transport des viandes;
- surveiller et contrôler l'utilisation des substances non alimentaires, notamment les agents de nettoyage approuvés, et vérifier les procédures concernant la prévention et l'élimination des insectes nuisibles;
- étudier les résultats de l'inspection et les mesures requises avec les superviseurs d'usine, et informer l'inspecteur principal ou le vétérinaire responsable au sujet des dérogations importantes, ou signaler les cas de personnel récalcitrant.

Contrôler les opérations techniques, notamment le découpage, le désossement, le broyage, le mélange, le fumage ou le traitement thermique, en vue de s'assurer que les produits à base de viande sont sûrs et acceptables, sur le plan esthétique, pour la consommation humaine, c'est-à-dire:

15

- contrôler et vérifier le marquage des carcasses et des coupes de viandes;
- contrôler et consigner la réception, à l'usine, des produits alimentaires ou non alimentaires, et veiller à ce qu'ils soient utilisés convenablement;
- surveiller l'emballage, l'étiquetage et l'entreposage des produits à base de viande, avant leur apprêtage ou leur expédition vers les marchés canadiens ou étrangers;
- inspecter les procédures techniques et les produits à base de viande, pour s'assurer que les conditions du milieu et les températures des produits à base de viande, etc., sont conformes aux normes nationales ou aux exigences des marchés étrangers;
- vérifier l'étiquetage de documentation et d'inspection des produits à base de viande; contrôler et consigner les produits retournés, et s'assurer qu'on applique convenablement les restrictions et procédures d'entrée concernant la réfection ou l'élimination des produits non comestibles;
- contrôler et consigner l'utilisation du tampon ou des étiquettes d'inspection apposés sur les produits approuvés, et vérifier les registres et les procédures de contrôle de l'usine pour les arrivages et les expéditions;

18.3

% du temps

- signaler aux superviseurs d'usine les dérogations aux normes, et restreindre l'approbation du produit ou l'utilisation d'une aire ou d'un matériel jusqu'à ce que le problème soit rectifié;
- retenir ou écarter les produits ou contenants, jusqu'à ce qu'on prenne des correctifs ou jusqu'à leur élimination, et prélever des échantillons pour les tests de laboratoire;
- consigner les correctifs appliqués et faire rapport au superviseur ou au vétérinaire sur les cas de non-observation ou les autres problèmes importants.

Remplir des tâches connexes. Entre autres choses, compiler des rapports et dossiers; veiller à la formation; assurer la supervision et conseiller les inspecteurs subalternes; aider à l'évaluation du nouveau matériel ou à l'examen des installations proposées en ce qui concerne le cheminement des produits. S'il y a lieu, contrôler et vérifier les sceaux aux termes des règlements provinciaux.

5

Particulariés

Degré/
Points

Compétences et connaissances

Le travail exige une bonne coordination manu-visuelle et la capacité de déceler et d'identifier rapidement, par observation visuelle, palpation et incision, des conditions nombreuses, notamment les adhérences, les lésions, les cystes et les excroissances qui peuvent diminuer la comestibilité des carcasses, des organes et des autres parties des bovins, des moutons, des porcs et des volailles. Le travail consiste également à déceler les signes indiquant des conditions anormales chez les animaux ou les volailles en vie, et à mettre les bêtes anormales à l'écart des animaux et des volailles qui peuvent être approuvés pour abattage. Il faut aussi la capacité d'exécuter des épreuves variées, de rassembler des échantillons à l'aide des méthodes aseptiques et d'utiliser divers instruments, et de lire les jauges et thermomètres placés sur le matériel de traitement. Le travail consiste à pouvoir reconnaître l'existence de pratiques peu hygiéniques ou d'autres pratiques, méthodes et ingrédients non approuvés, remplir les formulaires d'inspection et traiter avec les superviseurs et gestionnaires d'usine, et participer à la formation des inspecteurs subalternes. Le travail exige une bonne connaissance des conditions anormales et pathologiques qui touchent le bétail et les volailles en vie, ainsi que les conditions anormales des carcasses, des viscères, des organes et des autres parties de la viande, qui indiquent que le produit doit être retenu ou consigné à l'utilisation non alimentaire. Le travail exige une bonne connaissance des opérations du matériel d'usine, des méthodes de découpage des viandes, de désossement, de préparation et de salaison, des règlements du ministère régissant les procédures d'inspection, la salubrité de l'usine, le marquage des contenants, ainsi que la manutention et l'entreposage des produits à base de viande. Le travail exige une bonne connaissance de la Loi et du règlement sur l'inspection des viandes, du règlement sur l'abattage humanitaire des animaux, du règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, des articles pertinents de la Loi et du règlement sur les aliments et drogues, ainsi que de la Loi et du règlement sur les maladies et la protection des animaux quant aux articles s'appliquant au transport humanitaire du bétail et à l'identification des bêtes ou des volailles impropres à la consommation humaine. Le travail exige également une connaissance approfondie des normes nationales canadiennes pertinentes ainsi que des normes des pays qui importent du Canada. Cette compétence et ces connaissances sont acquises, normalement, à la suite d'études secondaires complétées

3 / 128

par deux années d'apprentissage, par des cours réguliers sur place, par une formation en cours d'emploi et l'expérience pertinente, par l'étude des lois pertinentes, du Manuel de procédures et des autres directives, et par l'obtention d'une note suffisante à l'examen national.

Responsabilité en matière d'inspection

L'inspecteur est chargé d'examiner le bétail ou les volailles, avant l'abattage, pour déceler les conditions anormales nécessitant un examen plus poussé, et de mettre les bêtes ou les volailles suspectes à l'écart de celles dont l'abattage a été approuvé; de faire des autopsies primaires et d'approuver les carcasses et viscères pour la consommation humaine, ou d'assigner les articles peu présentables, sur le plan esthétique, à la consommation animale, et de retenir les articles qui doivent être examinés en autopsie par le vétérinaire. L'inspecteur est chargé également de contrôler le mode de transport ainsi que l'état des véhicules et des cages utilisées pour expédier le bétail ou les volailles à l'abattoir, ainsi que le traitement ultérieur des animaux. Le travail exige aussi l'inspection de tout l'établissement et de tout le matériel pour en vérifier les conditions d'hygiène avant la mise en service, et le contrôle des diverses activités et pratiques d'apprêtage, y compris la situation hygiénique des vêtements des employés et les habitudes de travail de ces derniers sous ce rapport, et la prestation de directives verbales ou écrites ayant pour but de rectifier les conditions ou pratiques d'exécution qui enfreignent les règlements. Les activités d'inspection influent sur le dépistage et la rectification des conditions peu hygiéniques ou des pratiques imprudentes, la mise à l'écart du bétail qui n'est pas sain, ainsi que l'abattage et les opérations d'apprêtage des viandes pendant une période de travail. Les décisions inexactes ou incohérentes pourraient entraîner la mise sur le marché canadien ou l'exportation de viandes qui ne sont pas saines, et causer ainsi du mécontentement et ternir la réputation de l'industrie et du service d'inspection du ministère. Le fait d'empêcher la mise en service, à la suite de l'inspection de l'usine, ou d'interrompre l'abattage ou les opérations de transformation influe directement sur les coûts de production et rejaillit sur la crédibilité du service d'inspection. L'inobservation des normes canadiennes ou des normes appropriées du pays importateur pourrait entraîner la perte d'accréditation de l'usine et causer une perte économique grave aux producteurs, aux salaisons et aux employés de l'industrie.

81 / 105

La supervision est assurée habituellement par un inspecteur principal ou un vétérinaire installé à l'usine; toutefois, le superviseur peut se trouver dans une autre usine, ou faire le roulement entre les usines. Les problèmes soumis au superviseur ont trait au dépistage des conditions anormales ou inhabituelles relevées au cours de l'inspection primaire d'autopsie (surtout lorsqu'il serait nécessaire de modifier les procédures d'exploitation de l'usine), ou aux difficultés qui surgissent entre les superviseurs ou gestionnaires de l'usine qui ont contesté les décisions de l'inspecteur au sujet de l'élimination des bêtes ou des volailles atteintes de maladie, de la rectification des conditions ou des pratiques dénotant un grave manque d'hygiène, ou de l'écoulement de produits suris ou inacceptables.

Degré/
Points

Responsabilité en matière de contacts

Le travail exige des contacts avec les superviseurs ou gestionnaires d'usine avant la mise en service, ou pendant le déroulement des opérations journalières, pour étudier les situations ou pratiques qui ne sont pas conformes aux normes. L'obtention de correctifs peut nécessiter l'emploi de moyens diplomatiques de persuasion, ou même l'intervention du vétérinaire superviseur.

A1 / 20

Conditions de travail

Effort physique - Le travail oblige le titulaire à rester debout pendant de longues périodes et à manipuler des viscères lorsqu'il fait des inspections primaires d'autopsie. Il doit également marcher et monter des escaliers quand il fait des inspections dans une usine.

2 / 15

Concentration - Il faut un degré élevé d'attention visuelle soutenue pour faire l'examen d'autopsie des bêtes ou des volailles, à des vitesses qui varient selon l'espèce, sur une ligne d'abattage mécanique où défilent jusqu'à 600 bêtes à l'heure, pour le bétail à viande rouge, et 30 000 poulets à l'heure. Le titulaire fait normalement l'inspection d'autopsie pendant une heure ou une heure et demie, puis il prend un court répit.

3 / 25

Milieu - Le travail comporte une exposition constante aux bruits, aux niveaux d'humidité élevés, aux spectacles de matières moites peu agréables à voir, ainsi qu'aux odeurs nauséabondes, lorsqu'il s'agit d'inspecter l'usine et de mettre les bêtes à l'écart dans les parcs à bétail.

3 / 25

Risques - Le titulaire est exposé aux coupures et à l'infection causée par les maladies contagieuses, lorsqu'il fait des incisions dans des viscères glissantes et dans les autres parties des carcasses d'animaux ou de volailles. Il est également exposé à glisser et à faire des chutes sur les parquets et marches d'escalier, lorsqu'il inspecte l'usine. Le port d'un casque dur réduit le risque de blessures graves dues à la chute d'objets.

B2 / 18

Supervision

Le titulaire est parfois appelé à enseigner les méthodes d'inspection aux nouveaux employés.

A1 / 15