

## **CES « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » (BIORISK) et liste de personnalités compétentes**

Les compétences recherchées sont les suivantes :

### **Compétences générales**

- Evaluation des risques sanitaires
- Epidémiologie
- Réglementation, normalisation sur l'hygiène des aliments
- Biologie moléculaire, génie génétique
- Agronomie / biologie végétale
- Ecologie microbienne
- Infectiologie clinique
- Allergologie

### **Microbiologie des aliments**

- Bactériologie
- Parasitologie
- Virologie
- Mycologie

### **Procédés / Pratiques en industries agroalimentaires**

- Hygiène des aliments
- Analyse des dangers, HACCP
- Technologie alimentaire
- Procédés de décontamination
- Biotechnologie
- Enzymologie

### **Méthodes de détection, de quantification et de caractérisation des micro-organismes**

- Méthodes phénotypiques et moléculaires
- Nouvelles techniques de séquençage génomique (séquençages nouvelle génération)
- Méthodologie des essais : validation, certification des méthodes

### **Statistiques, modélisation**

- Statistiques
- Appréciation quantitative du risque (AQR)
- Microbiologie prévisionnelle
- Modélisation

### **Ecologie microbienne**

- Interaction écosystème microbien alimentaire / microbiote intestinal
- Relation microbiote intestinal et santé humaine
- Mécanismes d'adaptation aux stress environnementaux
- Quorum sensing