

## **CES « Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » (ERCA) et liste de personnalités compétentes**

Les candidats doivent posséder des compétences dans les domaines suivants :

### **Compétences générales**

- Evaluation des risques sanitaires
- Evaluation des expositions (comportement alimentaire, étude de consommation, traitement des données, méthodes de calculs)
- Epidémiologie
- Contaminants environnementaux, produits phytosanitaires, médicaments vétérinaires, toxines naturelles
- Sélection ou élaboration de valeurs toxicologiques de référence
- Pollution environnementale d'origine industrielle
- Bio-statistiques
- Politique publique dans le domaine de la santé publique

### **Domaine de la production alimentaire**

- Production primaire : agronomie, productions végétales et animales
- Transfert des substances chimiques de l'environnement (atmosphère, sol, eau) vers les aliments (produits végétaux et produits d'origine animale)
- Pratiques agricoles et pratiques d'élevage
- Physiologie végétale et animale (accumulation, métabolites, croissance)
- Filières agricoles (productions végétales et productions animales)
- Produits de la mer et d'eau douce
- Pédologie
- Procédés de transformation industrielle des industries agroalimentaires (IAA)
- Procédés de fabrication alimentaire, technologie alimentaire, applications technologiques
- Essais industriels/technologie alternative, recyclage
- Impact des procédés sur les interactions des substances avec la matrice alimentaire
- Génie industriel agro-alimentaire (IAA)

### **Toxicologie**

- Toxicologie générale (aiguë, chronique, animal, homme)
- Toxicologie clinique (aiguë et chronique)
- Toxicologie expérimentale, méthodes alternatives, modélisation structure/activité (QSAR, SAR)
- Toxicocinétique, toxicodynamie, pharmacocinétique, modèles PBPK, méthodes d'extrapolation animal-homme
- Toxicité prédictive
- Toxicité spécifique : cancérogénicité, génotoxicité, immunotoxicité, reprotoxicité, toxicité du développement, neurotoxicité, effets perturbateurs endocriniens, toxicité des mélanges
- Relations dose-réponse et modélisations (Benchmark doses)
- Toxicologie réglementaire (lignes directrices de l'OCDE)
- Allergie associée aux aliments (évaluation scientifique du risque)

## ■ **Chimie**

- Physico-chimie, chimie analytique
- Chimie organique et/ou inorganique
- Chimie des aliments (Interactions au sein de la matrice alimentaire)
- Chimie des produits néoformés
- Stress oxydant
- Méthode d'analyse des composés chimiques dans l'alimentation

## ■ **Réglementation française et européenne**

- Contaminants de l'aliment
  - Produits phytosanitaires, médicaments vétérinaires
  - Nouveaux aliments et nouveaux ingrédients
  - Substances et produits chimiques, règlement REACH, règlement CLP (classification et étiquetage des produits)
  - Réglementation applicable aux biotoxines marines
-