

Groupe de Travail « Évaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine » (GT ESPA)

Le présent appel s'adresse à tous les scientifiques intéressés par une participation aux travaux d'expertise de l'Anses.

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail est un établissement public à caractère administratif placé sous la tutelle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture, de l'environnement, du travail et de la consommation.

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste visant à fournir aux autorités compétentes toutes les informations nécessaires à la décision publique, tant au niveau national que communautaire. Ses avis sont rendus publics.

■ Rôle et missions

Le GT ESPA est un collectif d'experts spécialisés dans les divers domaines de la production industrielle des aliments. Le GT ESPA évalue la sécurité des aliments. Il couvre un vaste domaine de la production industrielle des aliments allant de la connaissance des procédés de fabrication et des opérations unitaires impliquées dans ces procédés, à la connaissance et implications toxicologiques pour le consommateur, en passant par des connaissances approfondies dans le domaine des procédés analytiques et le comportement des matériaux utilisés pour emballer et transporter les denrées alimentaires.

Le GT ESPA possède une autonomie de travail et d'organisation, conditions qui lui permettent de mener à bien les tâches qui lui ont été attribuées par l'Anses. Il est rattaché au comité d'experts spécialisé (CES) «Évaluation des risques physico-chimiques dans les aliments» (ERCA) » et ses membres sont nommés pour trois ans.

Le GT ESPA est en charge des questions d'évaluation des risques sanitaires posées à l'Agence dans le cadre des instructions s'inscrivant dans un contexte réglementaire en relation avec :

- les auxiliaires technologiques utilisés en alimentation humaine,
- les nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires,
- les nouvelles technologies de fabrication des denrées alimentaires,
- les composés chimiques provenant des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

De plus, le GT ESPA est appelé à réaliser :

- des appuis scientifiques et techniques en relation avec les réglementations nationales et européennes concernant les auxiliaires technologiques, les matériaux au contact des denrées alimentaires, les nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires,
- d'établir ou réviser les lignes directrices pour l'élaboration des dossiers de soumission pour les évaluations des auxiliaires technologiques et des matériaux au contact des denrées alimentaires,
- la veille technologique dans les domaines dont il a la charge

■ Composition et fonctionnement

Le groupe de travail « Évaluation des substances et procédés soumis à autorisation en alimentation humaine » sera composé d'une vingtaine d'experts, dont un président et un à deux vice-présidents, ayant des compétences transversales et une vision prospective des enjeux de

santé publique dans les domaines des matériaux et objets au contact des aliments, des additifs et des auxiliaires technologiques.

Les compétences spécifiques recherchées pour ce groupe scientifique sont mentionnées dans la fiche « Compétences recherchées pour la constitution du GT ESPA ». Elles couvrent des domaines très larges : toxicologie, chimie des matériaux, méthodes analytiques, procédés utilisés dans l'industrie agro-alimentaire, réglementations associées aux domaines couverts par le GT...

Ce groupe scientifique se réunira en séance plénière selon une fréquence moyenne d'une réunion mensuelle, à compter de septembre 2018.

Outre la présence aux réunions plénières, les experts auront à contribuer à l'expertise par la rédaction de certaines parties des rapports et une relecture critique des documents.
