

Groupe de Travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) et liste de personnalités compétentes

Les compétences recherchées sont les suivantes :

Réglementation/normalisation

- Réglementation du Paquet Hygiène¹
- Réglementations spécifiques de certaines filières de production des denrées alimentaires ou de l'hygiène des aliments pour animaux
- Normalisation relative aux GBPH
- Utilisation de l'eau en agroalimentaire

Analyse des dangers

- Méthodologie d'analyse des dangers
- Applications terrain de l'analyse des dangers
- Dangers typiques pour chaque grande catégorie :
 - o chimiques (ex : résidus et contaminants chimiques, résidus de produits de nettoyage/désinfection, matériaux au contact des denrées alimentaires)
 - o physiques (ex : corps étrangers)
 - o biologiques (ex : bactéries, virus, parasites, moisissures)
 - o allergènes

Filière élevage

- Différentes filières (élevage de ruminants, volailles, porcs, etc.)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces filières

Filière abattage/découpe/transformation

- Différentes filières (ruminants, porcs, etc.)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces filières
- Technologies alimentaires applicables aux produits de ces filières

Filière végétaux et produits dérivés

- Différentes filières (production primaire, industries sucrières, jus de fruits, oléagineux, etc.)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces filières
- Technologies alimentaires applicables aux produits de ces filières

Filière eaux et boissons

- Filière eaux et boissons embouteillées
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à cette filière
- Technologies applicables aux produits de cette filière

¹ Le paquet hygiène se compose de six textes, la "Food Law" (Règlement 178/2002), base de toute la réglementation du secteur des denrées alimentaires, qui a ensuite été complété par cinq autres règlements (Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°882/2004, Règlement (CE) n°852/2004, Règlement (CE) n°854/2004, Règlement (CE) n°183/2005).

■ **Filière transport/distribution**

- Différents circuits de transport et distribution (transport de produits agricoles bruts, de denrées alimentaires périssables, distributeurs automatiques, etc.)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces circuits

■ **Filière artisanat/remise directe**

- Différentes filières (boucher tripier, charcutier, boulanger pâtissier, etc.)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces filières
- Technologies alimentaires applicables aux produits de ces filières

■ **Filière restauration**

- Différents circuits de restauration (collective, rapide, restaurateurs)
- Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à cette filière
- Technologies alimentaires applicables aux produits de cette filière

■ **Filière produits de la mer**

- Produits de la mer : coquillages, poissons, crustacés, etc.
 - Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à cette filière
 - Technologies alimentaires applicables aux produits de cette filière
-