

---

---

**CES et liste de personnalités compétentes :  
« Substances et produits biocides »**

Les candidats doivent posséder des compétences dans les domaines suivants :

**■ Usages des produits biocides et efficacité :**

- Application de produits biocides, en particulier traitements du bois, insecticides et répulsifs, produits antisalissures, thanatopraxie, traitement de l'eau
- Désinfection des surfaces et locaux (industries agro-alimentaires, hôpitaux, piscines, élevage), hygiène (humaine et vétérinaire), biofilm
- Microbiologie
- Entomologie
- Résistance

**■ Santé / environnement, santé publique, santé et sécurité au travail :**

- Sécurité au travail
- Gestion / prévention du risque chimique en milieu professionnel
- Pathologies professionnelles induites par les substances et produits chimiques, notamment de type biocides
- Gestion / prévention du risque chimique pour la population générale
- Mesures de premiers secours
- Toxicovigilance

**■ Réglementation / contrôle :**

- Des substances et produits biocides
- Des substances et produits chimiques
- Classification et étiquetage
- Réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement
- Autres réglementations sectorielles (matériaux au contact des denrées alimentaires, hygiène en industrie agro-alimentaire, additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, limites maximales de résidus (LMR), substances pharmacologiquement actives à usage vétérinaire, contaminants...)

**■ Chimie / physico-chimie :**

- Chimie / physico-chimie analytique, métrologie
- Chimie / physico-chimie des désinfectants (traitement de l'eau, composés désinfectants en équilibre réactionnel...)
- Chimie des substances actives formées in situ (électrolyse...)
- Formulation des produits
- Conditionnement, emballage, stockage des produits chimiques
- Contrôle physico-chimique des produits biocides / substances chimiques

### ■ Evaluation des expositions :

- Evaluation des expositions professionnelles / non professionnelles (métrologie, modélisation)
- Evaluation des expositions de l'environnement
- Devenir et comportement des contaminants dans le sol, l'eau et l'air
- Mécanismes de transfert et de dispersion des substances dans les milieux
- Evaluation de l'exposition via l'alimentation : connaissances dans les domaines suivants : matériaux au contact des denrées alimentaires, hygiène en industrie agro-alimentaire, additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, installations d'élevage et hygiène vétérinaire

### ■ Evaluation des risques :

- Caractérisation des risques
- Evaluation qualitative et quantitative des risques
- Evaluation des risques sanitaires, toxicologiques, écotoxicologiques, en milieu professionnel
- Evaluation des risques via l'alimentation

### ■ Toxicologie :

- Toxicologie chez l'homme et chez l'animal (génotoxicité, carcinogénicité, reprotoxicité, neurotoxicité, irritation, sensibilisation cutanée et respiratoire...)
- Absorption cutanée / formulations
- Toxicologie prédictive (e.g. QSAR)
- Effets perturbateurs endocriniens

### ■ Ecotoxicologie:

- Ecotoxicologie aquatique, des sols, des sédiments : essais d'écotoxicité et impacts sur les écosystèmes
- Modélisation, QSAR
- Effets perturbateurs endocriniens

### ■ Anglais