Appel à candidatures d’experts
Compétences recherchées

Intitulé du Groupe de travail : « Evaluation scientifique des guides de bonnes pratiques d’hygiène et d’application des principes HACCP » (GT GBPH)

Les candidats doivent posséder des compétences dans l’un ou plusieurs des domaines suivants :

- **Réglementation/normalisation**
  - Réglementation du Paquet Hygiène
  - Réglementations spécifiques de certaines filières de production des denrées alimentaires ou de l’hygiène des aliments pour animaux producteurs de denrées
  - 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 biologiques (ex : bactéries, virus, parasites, moisissures).
  - Dangers chimiques (ex : résidus et contaminants chimiques, résidus de produits de nettoyage/désinfection, matériaux au contact des denrées alimentaires …)
  - Dangers physiques (ex : corps étrangers)
  - Dangers allergènes

- **Filière élevage/alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires**
  - Différentes filières (élevage de ruminants, volailles, porcs, etc.)
  - Dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergènes) liés à ces filières

- **Filière abattage/découpe/transformation**
  - Différentes filières (ruminants, volailles, 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

- **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