

**Groupe de Travail : « Risques associés à la consommation  
de nitrites et de nitrates »**

Les candidats doivent posséder des compétences dans les domaines suivants :

■ **Compétences en chimie**

- Toxicologie
- Toxicocinétique
- Chimie analytique

■ **Compétences en microbiologie**

- Microbiologie des bactéries sporulées
- Ecologie microbienne dans les aliments
- Fermentation

■ **Compétences en évaluation quantitative du risque**

- Calculs d'exposition alimentaire (déterministe ou probabiliste)
- Modélisation, Analyse de sensibilité, optimisation
- Microbiologie prévisionnelle

■ **Compétences en procédés industriels**

- Transformation des produits carnés (notamment salaison et charcuterie)
- Qualité des eaux – Produits de réaction formés lors du traitement des eaux destinées à la consommation humaine