

Appel à candidatures d'experts Compétences recherchées

Intitulé du Groupe de travail (GT) « Evaluation des matériaux et auxiliaires technologiques dans le domaine de l'alimentation et de l'eau » (MATAE)

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

■ Compétences en évaluation des risques

- Expérience dans le domaine de l'évaluation des risques sanitaires liés aux substances chimiques
- Connaissances des procédures d'évaluation des risques nationales, européennes et internationales
- Connaissances des lignes directrices pour l'évaluation des risques chimiques (ex. Anses, Efsa, OCDE, ECHA, 4MSI, autres)

■ Compétences en toxicologie

- Toxicologie générale par voie orale (ex. aiguë, subchronique, chronique, toxicocinétique)
- Méthodologie de construction des Valeur Toxicologique de Référence (VTR)
- Toxicité spécifique : génotoxicité, cancérogénicité, reprotoxicité, neurotoxicité, immunotoxicité, perturbation endocrinienne
- Read-across
- Toxicologie réglementaire (lignes directrices de l'OCDE)
- Toxicologie prédictive : Toxicologie *in silico*, méthodes alternatives, modélisation structure/activité (QSAR)
- Nouvelles approches méthodologiques (NAMs), Adverse Outcome Pathway (AOP)
- Relations dose-réponse et modélisations (Benchmark doses)

■ Compétences en matériaux au contact des aliments (MCDA) et/ou de l'eau (MCDE)

- Chimie et formulation des matériaux (ex. plastiques, caoutchoucs, papiers et cartons, matériaux organiques, métalliques, minéraux, cimentaires, etc.)
- Essais de migration dans les conditions temps/température et simulants réglementaires
- Chimie de transfert et/ou modélisation de migration
- Produits de nettoyage des MCDA/MCDE (application en milieu industriel ou domestique)
- Connaissances réglementaires et normatives en lien avec les MCDA et/ou les MCDE

■ Compétences en chimie analytique et physicochimie

- Techniques analytiques (RMN, GC, HPLC, MS, etc.)
- Analyses ciblées et non ciblées
- Analyse de substances inorganiques et/ou organiques dans l'eau, dans les aliments
- Analyse de marqueurs biochimiques (vitamines, pigments, polyphénols, etc.)
- Validation de méthodes analytiques
- Analyse des NIAS (impuretés, produits de réaction et de dégradation)

■ **Compétences en chimie et biochimie des aliments**

- Interactions substances chimiques – matrices alimentaires
- Impact des procédés de fabrication sur les matrices alimentaires
- Chimie réactionnelle et formation de produits néoformés
- Réactions chimiques dans les aliments (ex. oxydo-réduction)

■ **Compétences en réseaux de distribution d'eau destinée à la consommation humaine (EDCH)**

- Phénomènes de corrosion, d'entartrage ou de dégradation de la qualité d'EDCH en réseaux d'eau froide et chaude, privés ou publics
- Hydraulique des réseaux d'eau
- Biofilms

■ **Compétences en procédés et en technologies agro-alimentaires**

- Connaissances des itinéraires technologiques
- Connaissances en auxiliaires technologiques et additifs alimentaires
- Connaissances des filières agro-alimentaires
- Connaissances des opérations unitaires telles que les traitements thermiques, de désinfection, les traitements membranaires et autres traitements de filtration, les traitements d'extraction, la fermentation