

Appel à candidatures d'experts Compétences recherchées

Intitulé du Groupe de travail : « Sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (dangers, procédés, maîtrise) » GT SanCA

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

■ **Compétences générales**

- Hygiène des aliments (analyse des dangers, HACCP, plan de maîtrise sanitaire)
- Connaissances des filières alimentaires, des technologies applicables et des dangers associés
- Réglementation/normalisation dans le domaine alimentaire

■ **Analyse des dangers**

- Dangers biologiques (ex : bactéries, virus, parasites, moisissures, prions)
- Dangers chimiques (ex : contaminants chimiques, résidus de produits de nettoyage/désinfection, substances issues des matériaux au contact des denrées alimentaires, substances néoformées)
- Dangers physiques (ex : corps étrangers)
- Dangers allergènes
- Méthodologie d'analyse des dangers
- Applications opérationnelles de l'analyse des dangers

■ **Connaissances des filières, technologies applicables et dangers associés**

- Elevage/alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires (élevage de ruminants, volailles, porcs, etc.)
- Produits laitiers
- Ovoproduits
- Viandes [abattage/découpe/transformation (ruminants, volailles, porcs, etc.)]
- Produits de la mer (poissons, coquillages, crustacés, etc.)
- Végétaux et produits dérivés (production primaire, industries sucrières, fruits et légumes oléagineux, céréales, etc.)
- Eaux et boissons
- Transport/distribution (transport de produits agricoles bruts, de denrées alimentaires périssables, distributeurs automatiques, etc.)
- Artisanat/remise directe (boucher tripier, charcutier, boulanger pâtissier, etc.)
- Restauration (collective, rapide, restaurateurs)

■ **Réglementation/normalisation**

- Réglementation du Paquet Hygiène¹
- 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

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 abrogé par le Règlement (UE) 2017/625, Règlement (CE) n°183/2005).