

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 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

■ **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

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).

■ **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