

Appel à candidatures d'experts Compétences recherchées

Groupe de travail « Modalités de maîtrise du risque lié à la présence de dangers bactériologiques dans les fromages au lait cru »

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

■ Compétences en modélisation

- Evaluation quantitative du risque microbiologique
- Microbiologie prévisionnelle
- Analyse de sensibilité
- Plan d'échantillonnage
- Données de consommation

■ Compétences en méthodes de détection, de quantification des micro-organismes

- Méthodes phénotypiques et moléculaires (notamment pour les entérobactéries)
- Méthodologie des essais : validation, certification des méthodes, limite de détection

■ Compétences en écologie microbienne dans la filière de production des fromages

- Diversité des pathogènes dans les filières animales
- Surveillance microbiologique
- Comportement des pathogènes dans les matrices fromagères