

Appel à candidatures d'experts Compétences recherchées

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 outils d'évaluation des risques (ex. MoE, MoS, TTC, QSAR, PBPK, BMDL, etc.)
- Compétences dans la recherche bibliographique ciblée pour compléter les manques de données
- Connaissances des procédures d'évaluation des risques européennes et internationales
- Connaissances des lignes directrices pour l'évaluation des risques chimiques (ex. Anses, Efsa, Echa, 4MSI, OECD, autres)

■ **Compétences en toxicologie**

- Toxicologie générale (aiguë, chronique)
- Toxicité spécifique : génotoxicité, cancérogénicité, reprotoxicité, neurotoxicité, immunotoxicité
- Toxicologie réglementaire (lignes directrices de l'OCDE)
- Toxicité prédictive (relation structure-activité)
- Toxicité des extraits naturels
- Toxicité des substances non ajoutées intentionnellement (NIAS) (impuretés, produits de réaction et de dégradation...)

■ **Compétences en procédés industriels et chimie des matériaux au contact des aliments (MCDA) et de l'eau (MCDE)**

- Chimie et formulation des matériaux (organiques, métalliques, minéraux, cimentaires...)
- Phénomènes de migration (essais de migration, modélisation...)
- Traitements par rayonnements ionisants des matériaux
- Produits de nettoyage (application, rinçage en milieu industriel)
- Connaissances réglementaires et normatives en lien avec les MCDA et MCDE

■ **Compétences en chimie des aliments**

- Interactions substances chimiques – matrice alimentaire
- Impact des procédés de fabrication sur la matrice alimentaire
- 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 chimie analytique**

- Analyse de substances inorganiques et/ou organiques
- Validation de méthodes analytiques

■ **Compétences en procédés de fabrication des aliments**

- Traitements thermiques
- Fabrication des denrées (ex. sucre, végétaux de 4^{ème} gamme, salades, fruits emballés, etc.)
- Traitements membranaires – filtration
- Traitements de désinfection
- Traitements d'extraction à partir de sources naturelles
- Autres procédés