

EGFR
1970

Rabat, le : 24/04/2016

Concours pour le recrutement des techniciens spécialisés en qualité des produits animaux ou en élevage des ruminants (3^{ème} grade) au titre de l'année 2016

Décision n°1588 du 29/02/2016

Epreuve écrite : durée : 3 heures,
coefficient : 2

Question n°1 (2 points) : Définir : un produit alimentaire périssable.
: un danger présent dans un produit alimentaire

Question n°2 (2 points) : Citer les températures maximales des denrées alimentaires réfrigérées suivantes, lors du transport :

- a- Viandes d'animaux de boucherie ;
- b- Abats d'animaux de boucherie ;
- c- Produits de la pêche frais ;
- d- Lait pasteurisé.

Question n°3 (6 points) : Quelles sont, selon vous, les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles doit répondre une poissonnerie.

Question n°4 (4 points) : Quelles sont les mesures sanitaires à prendre en cas de suspicion d'un cas de peste des petits ruminants.

Question n°5 (3 points) : Quelle est la conduite à tenir en cas de morsure d'un bovin par un chien à propriétaire.

Question n°6 (3 points) : Quel est l'intérêt de l'examen ante-mortem réalisé au niveau des abattoirs de viandes rouges

Direction centrale
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal, Rabat,
Maroc

المرکزية
ع الحاج احمد الشرقاوي - أكدال - الرباط - المغرب

+212 5 37 67 65 00 - +212 5 37 68 13 51 - +212 5 37 68 20 49
Centre de relations : 0800 00 10 57
<http://www.mhcc.gov.ma>