

Concours de recrutement des techniciens de troisième grade

Dimanche 29 novembre 2020

Epreuve écrite : 03 h

- 1- Citer trois espèces animales les plus sensibles à la fièvre aphteuse.
- 2- Citer les maladies réputées légalement contagieuses à incidence économique chez les ruminants.
- 3- Citer les principes du système national d'identification et de traçabilité(SNIT) et les espèces concernées.
- 4- Décrire brièvement les symptômes de la maladie de l'influenza aviaire hautement pathogène.
- 5- Définir au sens de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires les termes suivants :
Produit impropre à la consommation ;
Traçabilité.
- 6- Renseigner la Date Limite de Validité(DLV) et la température maximale de conservation(T °c) des produits animaux et d'origine animale suivants :

Produits animaux et d'origine animale	DLV	T °c
Viandes hachées conditionnées réfrigérées non assaisonnées		
Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées en l'état		
Lait stérilisé conditionné		
Poisson congelé préemballé		

- 7- Lister les mentions obligatoires d'étiquetage que doit comporter tout produit animal ou d'origine animale préemballé.
- 8- Décrire les modalités d'inspection du poisson frais au niveau des halles aux poissons.