

Concours pour le recrutement des Techniciens 3^{ème} grade

Option : Agro-alimentaire, Session : 24 novembre 2019

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

1. Donner les définitions des termes suivants : (2 points)
 - Produit de nettoyage ;
 - Produit de désinfection ;
 - Limite maximale de résidus d'un produit phytosanitaire ;
 - Contaminant ;
 - Allégations nutritionnelles ;
2. Quelle est la différence entre sécurité alimentaire et sécurité des aliments ? (2 points).
3. Qu'est-ce qu'un produit alimentaire conforme, conformément à la réglementation en vigueur ? (2 points).
4. Quelles sont les missions et attributions de l'ONSSA ? (2 points).
5. Citez les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits alimentaires (2 points).
6. Citez les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits de nettoyage et désinfection (2 points).
7. Quelles sont les indications qui doivent être portées sur l'emballage des additifs alimentaires destinés à la vente à un consommateur final ? (2 points).
8. Citez quatre techniques de conservation des aliments et leurs principes. (2 points).
9. Citez quatre exemples de fraudes des produits alimentaires. (2 points).
10. Vous avez reçu plusieurs réclamations concernant un produit alimentaire non conforme que vous avez produit. Précisez les actions à entreprendre conformément aux exigences de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (2 points).