

ONSEA
CONCOURS POUR LE RECRUTEMENT
DES INGÉNIEURS D'ETAT 1^{er} GRADE

OPTION : AGRO ALIMENTAIRE

Rabat, le : 7 juin 2015 ✓

EPRUVE ECRITE

COTIERCHES : 04

DUREE : 3h

1. Donner les définitions des termes et concepts suivants : (2 points)
 - Danger
 - Traçabilité
 - Produit artificiellement conservé
 - Hygiène alimentaire
 - Analyse des risques
2. Différence entre sécurité alimentaire et sécurité des aliments (1 point)
3. Différence entre sécurité sanitaire et salubrité d'un produit (1 point)
4. Citer et décrire les étapes de fabrication d'une conserve d'olives vertes (3 points)
5. Citer toutes les mentions obligatoires en matière d'étiquetage des denrées alimentaires (2 points)
6. Citer six différentes techniques de conservation des aliments et leurs principes (3 points)
7. Pour disposer de l'autorisation sur le plan sanitaire, l'exploitant de l'établissement ou l'entreprise alimentaire doit mettre en place le contenu d'un guide de bonnes pratiques sanitaire élaboré par l'organisation professionnelle et validé par l'ONSSA. Qu'elles sont les exigences sanitaires que doit étayer ce guide ? Décrire succinctement chaque exigence (4 points)
8. La loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires est une base juridique qui instaure les principes généraux et les prescriptions permettant d'assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires : quels sont ses grands principes ? Décrire chaque principe en l'arguant sur des exemples (4 points)