

ONSSA
CONCOURS POUR LE RECRUTEMENT
DES INGENIEURS D'ETAT 1^{ER} GRADE

OPTION : AGRO ALIMENTAIRE

Rabat, le 18 octobre 2015 ✓

EPREUVE ECRITE

COEFFICIENT : 04

DUREE : 4h

1. Donner les définitions des termes et concepts suivants: (2 points)

- Produit périmé
- Produit sûr/falsifié/impropre à la consommation

2. Quelle est la différence entre agrément sanitaire et autorisation sanitaire tels qu'ils sont prévus par la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires (2 point).

3. Citer et étayer les étapes de fabrication d'un nectar d'orange ainsi que les risques liés à chaque étape (4 points)

4. Citez les catégories d'additifs alimentaires et leurs fonctions. (4 points).

5. Pour se conformer à loi 28-07, une unité de production de confiture a décidé de déposer sa demande d'agrément sur le plan sanitaire auprès de l'ONSSA, quelles sont les pièces constitutives de ce dossier de demande ? (3 points).

6. Vous êtes appelé à préparer le manuel des procédures pour une unité de trituration des olives dans le cadre d'une demande d'autorisation sanitaire. Quelles sont les exigences sanitaires que doit étayer ce manuel ? Décrire succinctement chaque exigence (5 points)