



CONCOURS DE RECRUTEMENT

Technicien 3^{ème} grade (échelle 9)

Option : Qualité des produits animaux ou en élevage des ruminants

EPREUVE ECRITE - SESSION DU 1^{er} JUILLET 2017

Coefficient : 02

Durée : 3 heures

1. Citer huit mentions obligatoires en matière d'étiquetage des produits alimentaires préemballés selon la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires?
(2 points)
2. Donner les définitions des termes et concepts suivants : (4 points)
 - Danger
 - Lot
 - Toxi-infection alimentaire collective
 - Zoonose
3. Citer deux espèces de poissons capturées au niveau des littoraux marocains pouvant être manifestement parasitées. (Nom commun de l'espèce) (2 points)
4. Citez deux bactéries responsables des toxi-infections alimentaires collectives en donnant des exemples d'aliments responsables. (2 points)
5. Citez deux méthodes de conservation des produits animaux et d'origine animale y compris les produits de la pêche avec un aperçu succinct de chaque méthode. (2 points)
6. Citer quatre maladies figurant sur la liste des MRELC chez les petits ruminants. (2 points)
7. Vous êtes appelé par un éleveur pour le cas de son chien de garde qui manifeste depuis deux jours un changement de comportement. Lors de votre visite à ladite exploitation, vous avez relevé les constats suivants : Chien agressif, salivation excessive, morsures de deux vaches (6 points)
 - Selon vous quelle est la maladie suspectée ?
 - Décrire brièvement cette maladie (agent causal, tableau clinique et diagnostic de confirmation).
 - Quelle est la conduite à tenir face à cette situation?