

BUSTA 1

- 1) Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti: il/la candidato/a discuta gli aspetti normativi, tecnici e gestionali atti a garantire la conformità alimentare
- 2) Il/la candidato/a descriva e discuta criticamente quali procedure intenda adottare in azienda per gestire la crisi e minimizzare i danni nel caso venga rilevato che un lotto di produzione non fosse conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.
- 3) Il/la candidato/a, scelto un prodotto alimentare trasformato, descriva il tipo di controlli e le procedure che applicherebbe sulle materie prime e sul prodotto finito.