

## INDIVIDUA LA NON CONFORMITA'

### Scopo e obiettivo

Nell'ambito dell'esercitazione verranno proposte agli studenti situazioni ed immagini relative a contesti operativi alimentari. Per ogni caso proposto viene chiesto di individuare eventuali inadeguatezze o non conformità rispetto ai requisiti normativi.

### Requisiti normativi

- Legge n. 283/62
- REG. CE n. 852/04
- REG. CE n. 178/02
- REG. UE n. 11169/11

### Metodo di lavoro

Il lavoro di ricerca viene svolto a gruppi di tre/quattro persone.

Ad ogni gruppo di lavoro viene chiesto di individuare per ciascuna situazione/immagine le eventuali inadeguatezze/non conformità rispetto ai requisiti previsti dalla norma esplicitando puntalmente il riferimento normativo violato.

Relativamente ai casi esaminati dovranno essere predisposti gli specifici atti di controllo ufficiale (verbale ispettivo, atti prescrittivi, contestazione di illeciti amministrativi)

SITUAZIONE	EVIDENZA: descrizione NC	RIFERIMENTO NORMATIVO NON CONFORMITA'
	Alimenti infestati da insetti	Legge n. 283/62: art. 5 lett. D Art. 4 punto 2 Reg. CE n. 852/04 e Allegato II, capitolo IX, punti 1, 2, 3 e 4

L'elaborato dovrà essere presentata alla classe. Ogni componente del gruppo dovrà presentare una parte della relazione. Al termine di ciascuna presentazione verrà effettuata una discussione di gruppo ed un'analisi critica del docente