

COMITE NATIONAL DU CODEX ALIMENTARIUS

Transformation agroalimentaire et respect des normes Codex?

- ✓ Les normes Codex garantissent la sécurité sanitaire des aliments en vue de leur mise sur les marchés,
- ✓ L'application des bonnes pratiques d'hygiène dans la transformation assure la qualité de l'aliment et réduit les pertes
- ✓ La traçabilité dans une unité de transformation est gage de l'assurance qualité pour une chaîne alimentaire transparente et fiable et permet un retrait des lots en cas d'incidence sanitaire.
- ✓ La maîtrise des cinq (5) M (Matière première, Main d'œuvre, Méthode, Milieu, Matériel) garantie la qualité saine de vos aliments

