

Ordre du jour de la Commission de Normalisation de l'Hygiène et de la Sécurité Sanitaire des Aliments

* * * * *

LISTE DES PNM À EXAMINER

- **PNM** : Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines ;
- **PNM** : Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les DIOXINES, les PBC de type DIOXINE et autres que ceux de type DIOXINE dans les aliments de consommation humaine et animale ;
- **PNM** : Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (hap) issus des processus de fumage et de séchage direct ;
- **PNM** : Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxine ;
- **PNM** : Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines ;
- **PNM** : Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées ;
- **PNM 08.0.088** : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments ;
- **PNM ISO 14470** : Ionisation des aliments- Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments Projet de Norme Marocaine.