

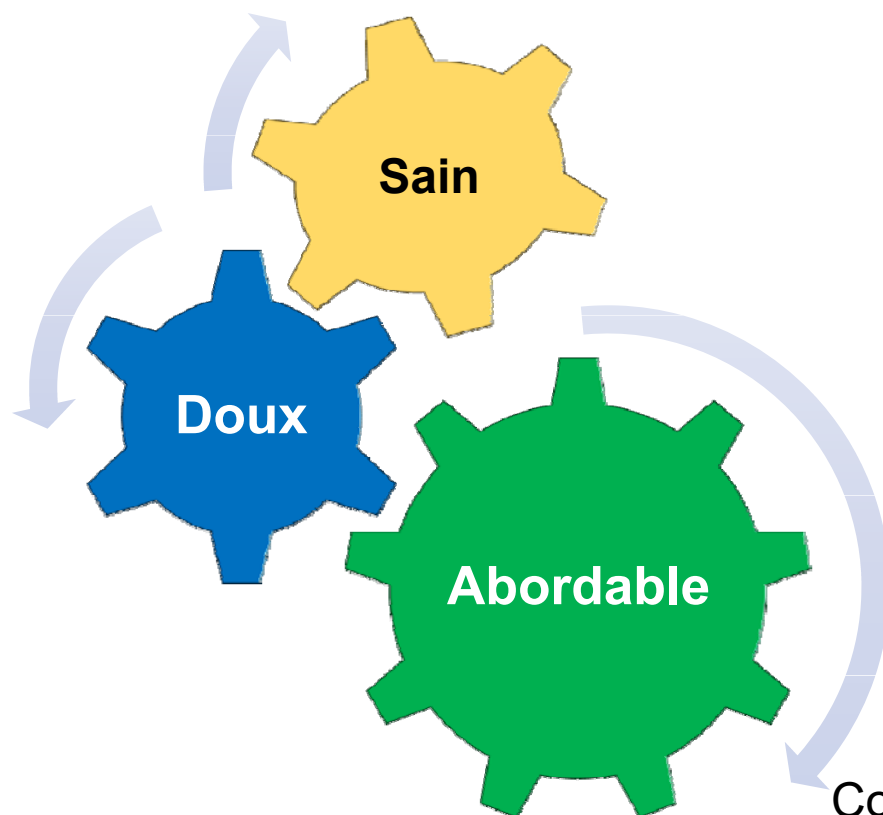
Guide des meilleures pratiques - Gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire pour un fournisseur d'amandes de cajou

Sabyasachi Tripathy
ITC Limited (Foods Division)
2nd February 2018



DISCLAIMER: The views and opinions expressed in this presentation are those of the author and not to be considered as company's view / endorsed by company.

Utilisation élargie du cajou



Confiseries traditionnelles
Céréales de petit-déjeuner
Aliments faits maison et
curry
Biscuits & Snacking
Confiserie

Boulangerie
Crèmes
glacées
Chocolats
Boissons



Produisons-nous des cajous sains et
hygiéniques pour nos
consommateurs??

Problèmes de Qualité Sérieux

**Contamination
Matières
Etrangères**



**Cheveux / Pierres
/ pièces de bois**



Pièce de jonc

**Réception
d'amandes de
mauvaise qualité et
infestés pour
transformation**

Infestation



Contamination par autres graines



**Zone de traitement
non hygiénique /
Fumigation
irrégulière des
plantes**



Infestation dans les amandes

**Infestation croisée
provenant d'autres
sources**

Nous font penser à.....

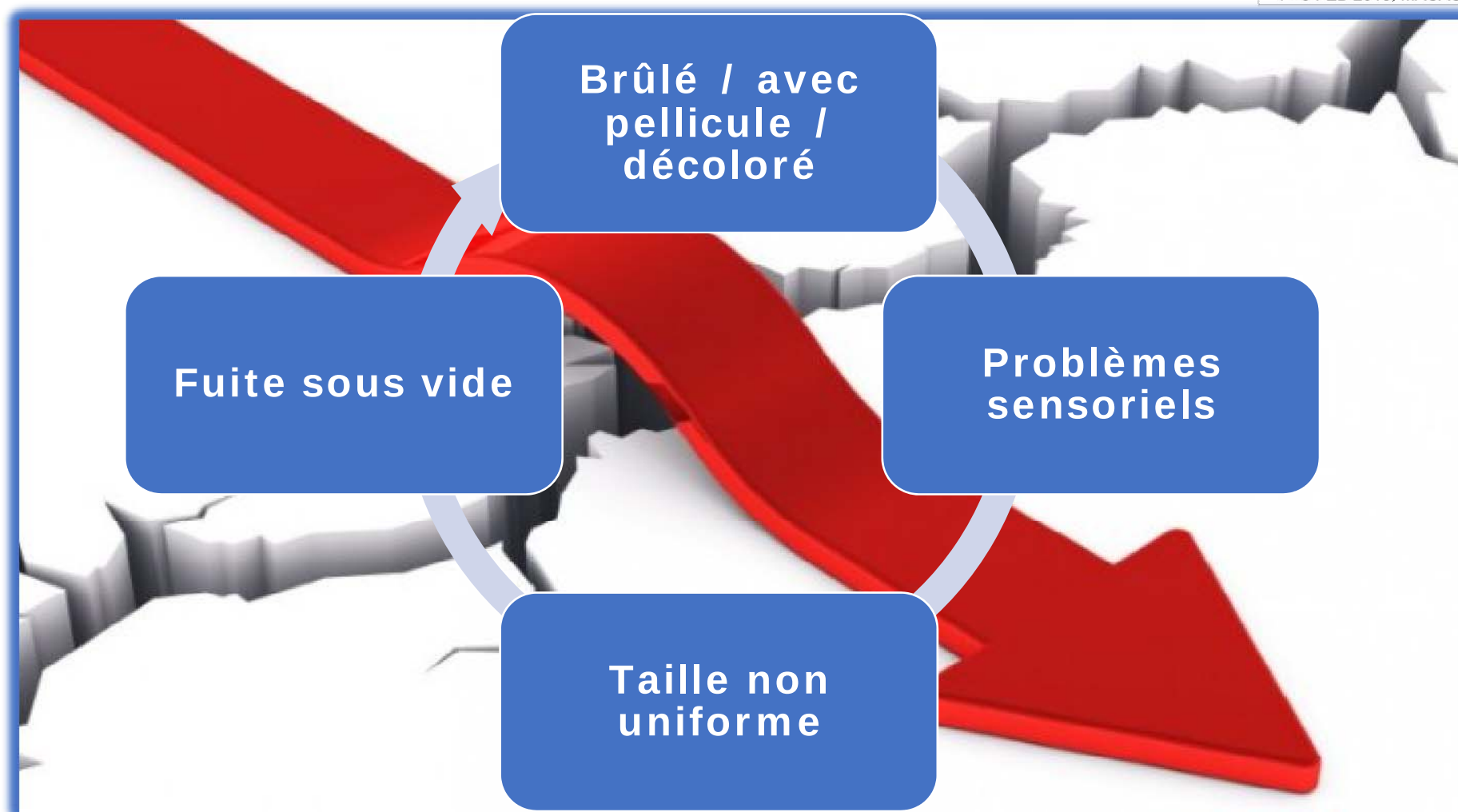


Organiser l'industrie de la noix de cajou aidera à fournir visibilité et collaboration tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



L'automatisation de l'industrie à forte intensité de main-d'œuvre se traduira par une efficacité accrue

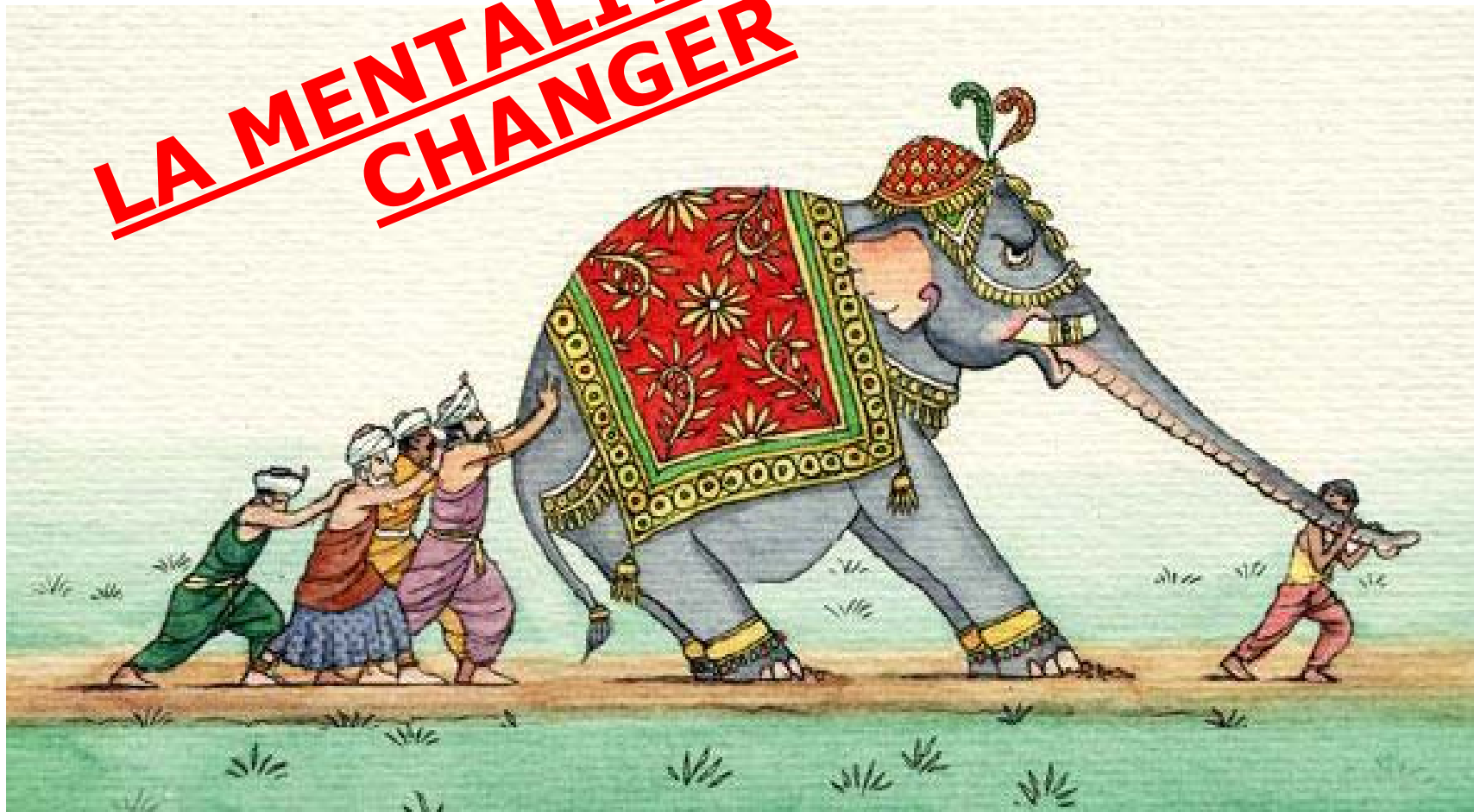
Autres problèmes liés à la qualité





**La conformité à la loi en ce qui concerne le
FSSAI demeure un défi à relever**

**LA MENTALITÉ DOIT
CHANGER**



Piliers d'un système de gestion de la qualité efficace

**UNE BONNE QUALITÉ ET
MOINS DE REJETS -
MEILLEURE SATISFACTION
DU CLIENT**

**Matières
premières -
Gestion de la
qualité**

**Bonnes
pratiques de
fabrication et
de stockage**

**Gestion de la
manutention et
du transport**

**Examen
régulier, audits
et conformité
réglementaire**



Small Things

Make a Big Difference

*Thank
you*

