**Résumé du PFE : sous-titre : Contribution à la mise en place des bph et bpf dans une unité agro-alimentaire d'Alger : Cas d'un établissement d'abattage de volailles**

**Résumé** :

Le but de ce travail consiste à élaborer un audit d'hygiène dans un abattoir avicole afin de mettre en place les préalables destinés à garantir les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaine d'abattage un environnement hygiénique. Notre travail a été effectué dans un abattoir avicole pour poulettes de réforme destinées à la transformation, à l'aide de grilles d'évaluations des pratiques d'hygiène et de fabrication. Les résultats ont montré un taux global très élevé de non conformités (81%) et ce pour les 6 aspects visés par les programmes préalables. des mesures draconiennes et urgentes doivent être prises par les gestionnaires de l'abattoir ainsi que les organismes officiels de contrôle, afin d'améliorer un tant soit peu ces très mauvaises conditions de travail et d'hygiène, qui représentent un danger pour le consommateur. Les résultats constatés indiquent que l'abattoir est non conforme à produire des viandes salubres.

**Abstract:**

The aim of this work is to develop a hygiene audit in a poultry slaughterhouse, to implement the good hygiene practice intended to guarantee the conditions and basic activities required to maintain throughout the chain slaughter a hygienic environment. Our work was conducted in a chickens reform slaughterhouse intended for processing, using evaluation grids of hygiene and manufacturing practices. The results showed a high overall rate of nonconformities (81%) and for the six areas covered by the previous programs. Drastic and urgent measures must be taken by the management of the abattoir well as the official inspection bodies to improve a little bit the very poor working conditions and hygiene, which represent a danger for the consumer. The obtained results indicate that the slaughterhouse is not conform to produce safe meat