**Résumé du PFE : sous titre : Audit d’hygiène dans une industrie agro-alimentaire spécialisée dans la production de lait pasteurisé située dans la wilaya Bordj Bou Arreridj**

**Résumé :**

L’objectif fondamental de la mise en oeuvre d’une procédure fondée sur le système HACCP et la maîtrise des dangers liés aux aliments peut être atteint par différents moyens, en gardant à l’esprit que les procédures de maîtrise des dangers doivent être fondées sur un diagnostic global et précis des risques, hiérarchisées et axées sur les aspects importants pour la sécurité des aliments au sein de l’entreprise. Notre travail est une contribution à la mise en place des BPH et des BPF dans une unité agro-industrielle de production de lait à travers un audit d’hygiène. Les résultats de l’audit d’hygiène montrent un taux global de non-conformité de 50%, constitué essentiellement de non-conformités majeures. Les principaux résultats de non-conformités majeures dominent avec un taux de 34,56 % contre 15,44% de non-conformités mineures. Ainsi, afin de satisfaire le consommateur et assurer la salubrité des aliments produits, les responsables de cette entreprise doivent prendre les devants et redoubler d’efforts en prenant les mesures nécessaires, non seulement pour l’amélioration de l’hygiène de l’entreprise sur le plan de la logistique, mais également pour former, responsabiliser, motiver et sensibiliser le personnel afin d’atteindre le taux de conformité de 100%.