**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d’hygiene et des bonnes pratiques de fabrication dans les abattoirs de Sidi Akkacha et Chelghoum l'Aid**

**Résumé :**

Cette étude a pour objectif d'améliorer la qualité hygiénique des produits d'abattoir, par la maîtrise de la contamination bactérienne, principal danger lors de la production de viande fraiche. Notre travail vise de façon spécifique à contribuer à la sensibilisation et la formation du personnel au respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF), à travers un audit d'hygiène de l'abattoir, selon les exigences édictées par les organismes internationaux, afin d'établir un état des lieux puis proposer une mise à niveau de l'existant.

**Abstract :**

This study aims is to improve the hygienic quality of slaughterhouse products, by controlling pathways of bacterial contamination, the main danger in fresh meat production. Our work is aimed specifically to contribute to raising awareness and training of staff in respect of good hygiene practices (GHP) and manufacturing (GMP) through a slaughterhouse hygiene audit according to the requirements enacted by the international organizations, to establish an inventory of fixtures and suggest an upgrade of the existing.