**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication dans une laitèrie située dans la région de la wilaya de M’Sila**

**Résumé :**

Afin d’assurer la salubrité de process de production alimentaire tel que le lait ; le plan de l’HACCP est mis en place dans les entreprises agro-alimentaires. Notre étude a été effectué pour l’évaluation de la mise en place des prérequis à l’aide d’une grille d’audit. Nos résultats étant 53% des conformités et 48% des non-conformités principalement mineures. Des recommandations : former les personnels et réaménager les bâtiments.

**Abstract :**

To ensure the safety of food production processes such as milk ; the HACCP plan is implemented in the agro- food companies . Our study was performed to evaluate the establishment of prerequisites using an audit grid Our results are 53% of compliance and 48% of mainly minor nonconformities Recommendations : train staff and refurbish the buildings .