**Résumé du PFE : sous titre: Contribution a la mise en place des BPH et BPF dans une unite de fabrication de creme glacee a Staoueli**

**Résumé** :

Aucune unité de production agroalimentaire ne peut prétendre maîtriser la qualité de son produit sans se conformer en premier lieu au programme des pré-requis (BPF et BPH) et ce n'est qu'une fois ce programme maîtrisé, qu'elles pourront ambitionner à une éventuelle inscription pour une démarche HACCP. Notre étude relative à l'audit d'une unité de production de crème glacée pour l'évaluation de ses pré-requis par l'utilisation d'une grille d'audit inspirée par différents textes du Codex Alimentarius, de la norme ISO 22000 et manuel PASA, nous a permis d'enregistrer un taux de conformité atteignant les 72% avec un taux de non-conformités mineures de 23% et 5% de non-conformités majeures. Nous recommandons à l'unité de faire une mise à niveau selon les mesures et recommandations prodiguées dans la grille.  
  
  
  
**Abstract:**   
No food-production's manufacture can claim to control and manage the quality of its products without first complying with the Good Hygiene Practice and Good Manufacturing Practice. It is only once this program has been mastered that they will be able to aspire to a possible registration for a HACCP approach. Our audit of an ice-cream production manufacture , to evaluate its GHP and GMP by the use of an audit sheet inspired by various texts of the Codex Alimentarius, the ISO 22000 standard and the PASA manual, allowed us to register a compliance rate of 72% with rate of 23% and 5% of a minor non-conformity and major non-conformity respectively. We recommend that the manufacture perform an upgrade according to the corrective actions and recommendations provided in the grid.