**Résumé du PFE : sous titre: Contribution a la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans une unité agro-alimentaire de la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

Ce travail effectué dans une unité agro-alimentaire de production fromagère de type " Mozzarella " est une contribution a la mise en place des BPF et BPH a travers un audit d'hygiène qui regroupe au total 80 critères. Un taux global de conformité de l'ordre de 86.25% et un taux global de non-conformité de 13.75% ont été enregistrés. Les résultats obtenus montrent qu'il suffit d'apporter quelques corrections mineures pour atteindre les 100 % de conformité et assurer au consommateur une meilleure qualité, salubrité et sécurité du produit.  
  
  
**Abstract:**   
This work has been undertaken in a agricultural-nutrition unity which produces cheese" Mozzarella " type. It is a contribution for implications and use of GMP and GHP throughhygiene audit that is grouped in a total of 80 criteria. The total rate of compliance is 86.25% and the total rate of non compliance is about 13.75%. The results show that it's important to bring some marginal corrections to reach 100 % of compliance and guarantee to the consumers a better quality and security of the product.