**Résumé du PFE : sous titre: Audit de deux unites de transformation de produits laitiers a El Taref et Skikda**

**Résumé** :

Pour la maitrise de la salubrité et la sécurité des aliments destinés à la consommation humaine, il est nécessaire de maitre en place les bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication. Les résultats de l’audit d’hygiène montre un taux global de conformité de 74.4 % dans l’unité 1 et de 62.5% dans l’unité 2,et un taux de non-conformités majeures de 9.3 % dans l’ unité 1 et de 13.28% dans l’ unité 2 présentés essentiellement par l’hygiène et santé du personnel avec un taux de non-conformités mineures de 16.3% à l’unité 1 et de 24.2% à l’unité 2 . Les non-conformités mineurs communes aux deux unités sont nombreuses et indiquent que c’est les mêmes nonmaitrises qui se répètent dans ces deux unités de production de lait pasteurisé en sachet. Ainsi, dans le but de satisfaire le consommateur et assurer la salubrité du produit, les responsables des deux unités doivent prendre les mesures nécessaires pour l’amélioration de l’hygiène des entreprises ainsi que de former, responsabiliser, motiver et sensibiliser le personnel afin d’obtenir des résultats meilleurs

**Abstract:**
For the control of food safety and safety for human consumption, good hygiene practices and good manufacturing practice must be in place. The results of the audit of hygiene ilustrate an overall rate of conformity of 74.4 % at unit 1 and 62.5% at unit 2. A rate of major non-conformities of 9.3% at unit 1 with a 13.28% rate at unit 2, Which are presented mainly to the hygiene and health of staff with a non-conformance rate of 16.3% in Unit 1 and 24.2% in Unit 2. Thus, to satisfy the consumer and ensure the safety of the product, the managers of the two units must take the necessary measures to improve the hygiene of the enterprises as well as train, empower, motivate and sensitize the staff in order to obtain More satisfactory results