**Résumé du PFE : sous titre: Audit des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication au niveau d'une industrie agro-alimentaire de production de yaourt étuvé située à Tizi-Ouzou**

**Résumé** :

Le système HACCP a fait l'objet d'un consensus sur le plan international ; sous l'égide du Codex Alimentarius bénéficiant de ce fait d'une reconnaissance internationale, il met l'accent sur la prévention des dangers à chaque maillon de la chaine de production et assure ainsi la sécurité et la qualité des aliments. Le présent travail avait pour objectif de contribuer à la mise en place des BPF et BPF sur la ligne de fabrication du yaourt étuvé à travers un audit qui s'est étalé sur divers critères. Le rapport de cet audit a révélé un taux global de satisfactions de 81,81% contre 18,19% de non-satisfactions auxquelles nous avons proposé des actions correctives. Ceci nous a permis de déduire que l'unité applique rigoureusement les BPF/ BPH et garantit ainsi une bonne qualité de son produit. Notre objectif a été atteint en grande partie. L'audit de suivi des PRP a été achevé, et l'étude HACCP est sur le point d'être exécutée.  
  
  
  
**Abstract:**   
The HACCP system has been the subject of international consensus; Under the aegis of the Codex Alimentarius benefiting from international recognition, emphasizes the prevention of hazards at each link in the production chain and ensures the safety and quality of food. The objective of this work was to contribute to the implementation of GHP and GMP on the production line of steamed yoghurt through an audit that was carried out on various criteria. The report of this audit revealed an overall satisfaction rate of 81.81% against 18.19% of non-satisfaction to which we proposed corrective actions. This allowed us to deduce that the unit strictly applies the GHP / GMP and thus guarantees a good quality of its product. Our goal was largely met. The PRI monitoring audit has been completed and the HACCP study is nearing completion.