**Résumé du PFE : sous titre: Évaluation des bonnes pratiques d’hygiène et de production au niveau de l’abattoir d’Azazga dans sa démarche d’application du système HACCP**

**Résumé :**

Ce travail contribue à évaluer et à mettre en place les bonnes pratiques d’hygiène dans l’abattoir d’animaux de boucherie d’AZAZGA ainsi que la vérification et le contrôle de l’état des lieux de l’unité en guise d’une future certification en se basant sur le système HACCP et la réglementation nationale. Les résultats de l’audit d’hygiène montrent un taux global de non-conformité de 27%. Les taux de non-conformité sont : 30%, 18%, 15%, 40% et 55% pour le milieu, matériel, méthode, matière première et main d’œuvre respectivement. Ainsi, afin de satisfaire le consommateur et assurer la salubrité des denrées alimentaires, des mesures nécessaires doivent être prises pour prendre les devants et redoubler d’efforts, non seulement sur la politique qualité du premier responsable, mais également pour former, responsabiliser, motiver et sensibiliser le personnel afin d’atteindre le taux de conformité de 100%.

 **Abstract:**
This work contributes to the implementation of good hygiene practices in a slaughterhouse for slaughter animals of AZAZGA as well as the verification and control of the unit's inventory of fixtures as a future certification based on the HACCP system and national regulations. The results of the hygiene audit show an overall non-compliance rate of 27%. The non-compliance rates are: 30%, 18%, 15%, 15%, 40% and 55% for the medium, material, method, raw material and labor respectively. Thus, in order to satisfy the consumer and ensure food safety, necessary measures must be taken to take the lead and redouble efforts, not only on the quality policy of the person primarily responsible, but also to train, empower, motivate and raise awareness among staff in order to achieve the 100% compliance rate.