**Résumé du PFE : sous titre: Contribution à la mise en place du système HACCP dans une industrie agroalimentaire « produit pâté volaille de SARL Nouveau Monde »**

**Résumé :**

Dans le cadre du renforcement de la sécurité alimentaire du consommateur, l’état a décidé par voie règlementaire, l’obligation pour certains établissements agroalimentaires d’appliquer le système HACCP selon certaines conditions, afin de présenter au consommateur un aliment sain, de qualité et sans danger pour sa santé Notre travail, effectué dans une entreprise agroalimentaire de transformation de produit carné « SARL NOUVEAU MONDE », dans la wilaya d’Alger, consiste en une contribution à la mise en place du système HACCP à travers un audit d’hygiène de l’entreprise, selon les exigences édictées par les organismes internationaux, afin d’établir un état des lieux puis proposerune mise à niveau de l’existant

**Abstract:**
According to the new consummation requirement, the government decided to oblige most of the food establishments to apply the HACCP program, in order to submit a healthy food, quality and safe of products. Our study took place in a food industry which specialized in meat-based product in “SARL NOUVEAU MONDE” in Algiers. Our thesis consisted in some sort of contribution to the system HACCP establishments. The implantation of HACCP with the application of various procedures has improved the overall hygienic condition (surfaces, air and hands) as well as improving the hygienic quality and safety of product.