**Résumé du PFE : sous titre: Evaluation de la contamination microbienne colonisant : les surfaces dans une unité de fabrication de yaourt à Bejaia**

**Résumé :**

L’étude effectuée dans la laiterie « Danone Djurjura Algérie » et dont les objectifs sont l’évaluation de la contamination microbienne des surfaces ainsi quede contribuer à explorer une des causes du gonflement accidentel des pots. L’analyse des prélèvements réalisés sur différentes surfaces entrant en contact avec le produit avant et après les opérations de nettoyage/désinfection ont montré que : Les opérations de nettoyage-désinfections sont efficaces dans tous les points d’échantillonnage excepté au niveau du TLC et TLF où elles se sont avérées insuffisantes où les charges bactériennes (FAMT) n’ont été réduites qu’à 3 x 〖10〗^9 UFC/sw et 1,4x 〖10〗^10 UFC/swrespectivement. La flore fongique a enregistré des valeures très élevées aussi dans le TMB où mature le yaourt (107levures/sw et 8x105/sw moisissures) avant nettoyage-désinfection. Même si après ces opérations aucune flore n’a été détectée, nous pensons que cette forte contamination pourrait étre à l’origine du gonflement des pots . La nature de la flore et sa charge diffère d’un point à un autre. Cet état nous alerte sur certains risques pouvant être à l’origine de l’altération du produit destiné à la consommation comme le gonflement des pots qui est survenu durant notre période de travail. Devant cette situation, il y a lieu de prendre des mesures correctives afin de maitriser le danger de cette contamination avant l’apparition d’une non-conformité.

**Abstract**:

The study carried out in the "Danone Djurjura Algeria" dairy, the objectives of which are to assess microbial contamination of surfaces and to help explore the causes of accidental swelling of pots. Analysis of samples taken from different surfaces that come into contact with the product before and after cleaning/disinfection operations showed that: Cleaning-disinfection operations are effective at all sampling points except at TLC and TLF where they have been found to be insufficient where bacterial loads (FAMT) have been reduced to only 3 x 109 UFC/sw and 1.4x 1010 UFC/sw respectively. The fungal flora also recorded very high values in the TMB where the yogurt matured (107/sw yeasts and 8x105/sw molds) before cleaning-disinfection. Even if after these operations no flora was detected, we think that this strong contamination could be the cause of the swelling of the pots. The nature of the flora and its charge differs from one point to another. This state alerts us to certain risks that may be at the origin of the deterioration of the product intended for consumption, such as the swelling of the jars that occurred during our working period. In this situation, corrective measures must be taken to control the danger of this contamination before non-compliance occurs.