**Résumé du PFE : sous titre : Inspection et evaluation des bonnes pratiques d’hygiene et de fabrication (bph, bpf) dans une laiterie a alger**

**Résumé:**

La présente étude est orientée vers l’inspection et l’évaluation dudegré d’application du programme des pré-requis au sein d’une laiterie spécialisée dans la production du lait en sachet à Alger.   
Les résultats de l’inspection et de l’évaluation réalisée grâce à des grilles d’audit, ont montré un taux de conformité égale à 62.20%, un taux de non-conformités mineures de 30.70% et un taux de non-conformités majeures de 6.10%.Ces résultats permettent d’apprécier le degré non négligeable de l’application des bonnes pratiques d’hygiène dans l’unité. cependant nous recommandons à l’unité de fournir plus d’efforts à l’instar de la demande des analyses physico-chimiques et la recherche des résidus d'antibiotiques dans le lait cru et la formation du personnel aux bonnes pratiques d’hygiène, afin d’assurer la qualité de leurs produits et de protéger ainsi la santé du consommateur   
  
  
**Abstract** :  
  
  
This study is oriented towards the inspection and evaluation of the degree of application of the prerequisite program in a factory specialized in the production of milk in bags in Algiers. The results of the inspection and evaluation carried out using audit grids, showed a compliance rate equal to 62.20%, a rate of minor non-compliance of 30.70% and a rate of major non-compliance of 6.10%. These results allow to appreciate the significant degree of application of good hygiene practices in the unit. However, we recommend to the unit to make more efforts such as the request for physico-chemical analysis and the search for antibiotic residues in raw milk and the training of staff for good hygiene practices, in order to ensure the quality of their products and thus protect the health of the consumer.