**Résumé de PFE : sous titre : Le nettoyage et la désinfection en industrie agro-alimentaire : cas de l'industrie laitière**

**Résumé** :

L'hygiène en l'industrie laitière est un ensemble de règles et de pratiques relatives à la conservation de la santé humaine, pour assurer cette hygiène on a recours à plusieurs méthodes comme la désinfection, la détergence et le nettoyage mécanique. Pour la maitrise de ces différents paramètres, une équipe est affectée au service de nettoyage et désinfection doit être formé par l'usine. Le but de cette étude est de cerner les risques majeurs de contamination du lait au niveau de la chaine industrielle et les techniques appliquées pour faire face à ces risques. Des références ont été listées dans différents produits détergents et désinfectants utilisés actuellement dans l'agroalimentaire et beaucoup plus en industrie laitière avec leurs avantages et leurs inconvénients. Tout en s'appuyant sur les référrences réglementaires, il a été constaté que les normes algérienne sont non spécifiques et généralisées. Enfin il faut noter que, la notion <> est une question d'esprit et de volonté des différents acteurs cocernés.