**Résumé du PFE :** **Etude de la contamination microbienne des surfaces des citernes de lait cru livré à la laiterie COLAITAL (Birkhadem)**

**Auteur :** **Issad, Sarah**

**Auteur : Guechou, Rachaline**

**Résumé :**

Les opérations de nettoyage et de désinfection dans les industries agro-alimentaires sont principalement influencées par plusieurs facteurs comme les types de souillure et les types de contamination. Par le nettoyage on obtient une surface physiquement propre : c’est la propreté visible. Par la désinfection on obtient une surface bactériologiquement propre : c’est la propreté invisible. Dans tout les cas de figure, c’est deux opération d’hygiène reposent sur le respect de bonnes pratiques et des paramètres d’application : action mécanique mise ne œuvre, température, concentration et le temps de contacte des détergents et des désinfectants. Le contrôle des opérations de nettoyage et désinfection est essentiel pour évaluer l’efficacité des méthodes utilisées.

Mots clés : nettoyage, désinfection, contrôle.

Abstract :

Cleaning and disinfection operations in the food industry are mainly influenced by several factors such as types of soiling and types of contamination. By cleaning we obtain a physically clean surface: this is visible cleanliness. By disinfection, a bacteriologically clean surface is obtained: this is invisible cleanliness. In all cases, these are two hygiene operations based on compliance with good practices and application parameters: mechanical action implemented, temperature, concentration and contact time of detergents and disinfectants.

The control of cleaning and disinfection operations is essential to assess the effectiveness of the methods used.

Keywords: cleaning, disinfection, control.

: ملخص

تتأثر عمليات التنظيف والتطهير في صناعة الأغذية بشكل أساسي بعدة عوامل مثل أنواع الاوساخ وأنواع التلوث. من خلال التنظيف نحصل على سطح نظيف ماديًا: هذه نظافة مرئية. عن طريق التطهير، يتم الحصول على سطح نظيف جرثوميًا: هذه نظافة غير مرئية. في جميع الحالات، عمليتا النظافة هاتين تعتمدان على الامتثال للممارسات الجيدة ومعايير التطبيق: الإجراء الميكانيكي المنفذ، ودرجة الحرارة والتركيز ووقت التلامس للمنظفات والمطهرات.

يعد التحكم في عمليات التنظيف والتطهير أمرًا ضروريًا لتقييم فعالية الطرق المستخدمة.

الكلمات الرئيسية: التنظيف والتطهير، التحكم.