**Résumé du PFE :** **Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d’hygiène (BPH) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans une unité agro-alimentaire : cas de l'entreprise BEL- Algérie**

**Auteur :** **Benmoussa, Ikram**

**Auteur :** **Benhamida, Rayane**

**Résumé :**

Dans le cadre de l’assurance sanitaire des aliments, les bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication dans une industrie agroalimentaire sont nécessaires pour maintenir tout au long de la chaine de production un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Notre étude a évalué les bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication dans une unité de fabrication du fromage Bel Algérie située à Koléa, à l’aide d’une grille d’audit d’hygiène qui a montré un taux de 91,75% de conformités et 8,25% de non conformités.

 L'établissement n'étant pas loin d'un taux de 100% de conformités doit corriger les quelques non conformités enregistrées et continuer son programme d'amélioration pour assurer la salubrité des aliments fournis aux consommateurs.

Mots clés: Audit d’hygiène; BPH; BPF; Unité de fabrication de fromage.

Summary

Within the framework of food safety assurance, the good hygiene practices and good manufacturing practices in a food industry are necessary to maintain throughout the production chain a hygienic environment appropriate for the production, handling and provision of safe food for human consumption.

Our study evaluated the good hygiene practices and good manufacturing practices of a cheese manufacturing unit Bel Algeria located in Koléa, using a hygiene audit grid that showed a rate of 91.75% of compliance and 8.25% of non-compliance.

The establishment is not far from a rate of 100% compliance and must correct the few non-conformities recorded and continue its improvement program to ensure the safety of food provided to consumers.

Keywords: Hygiene audit; Good Hygiene Practices; Good Manufacturing Practices; Cheese manufacturing unit.

الملخص

في سياق التأمين الصحي الغذائي، من الضروري أن تكون ممارسات النظافة الصحية والصناعة الجيدة في صناعة الأغذية الزراعية ضرورية للحفاظ على بيئة صحية مناسبة لإنتاج الأغذية المأمونة من أجل الاستهلاك البشري ومناولتها وتوفيرها في جميع مراحل سلسلة الإنتاج.

قيمت دراستنا ممارسات النظافة الصحية والتصنيع الجيدة لوحدة تصنيع جبن بيل ألجيري الموجودة في القليعة ، باستخدام شبكة تدقيق النظافة التي أظهرت معدل لمطابقة المعايير المعمول بها يساوي 91.75٪ و 8.25٪ من عدم المطابقة

المؤسسة ليست بعيدة عن معدل الامتثال 100٪ يجب تصحيح عدم الامتثال القليلة المسجلة ومواصلة برنامج التحسين لضمان سلامة .المواد الغذائية المقدمة للمستهلكين

.الكلمات المفتاحية : تدقيق النظافة؛ ممارسات النظافة الجيدة؛ممارسات التصنيع الجيدة؛وحدة صنع الجبن