**Résumé du PFE** : Plans de maîtrise sanitaire dans les entreprises agroalimentaires (Etude Bibliographique )

**Auteur :** **Ouachour, Zineb**

**Auteur :** **Rahim, Naoual**

**Résumé :**

**La sécurité des aliments continue de faire l’objet d’une grande attention de la part de l’industrie agroalimentaire et de faire l’objet de nombreux débats à travers le monde. L’Organisation Mondiale de la Santé en 2018 a déclaré que plus de 200 maladies reconnues sont transmises par la nourriture. La mise en place d’un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) basée sur des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication (BPH /BPF) et la méthode HACCP, ainsi que le système de traçabilité, est une obligation réglementaire imposée aux industries agroalimentaires (IAA) L’ISO 22000 est récemment introduite pour assurer un niveau de sécurité des aliments encore plus élevé.**

**Mots clés : sécurité sanitaire, Aliment, outils de gestion, PMS**

**Abstract**

**Food safety remains a major focus of the food industry and a subject of much debate around the world. The World Health Organization in 2018 stated that over 200 recognized diseases are transmitted through food. The implementation of a Sanitary Control Plan (SCP) based on good hygiene and manufacturing practices (GHP / GMP) and the HACCP method, as well as the traceability system, is a regulatory obligation imposed on food industries (AFI)**

**The ISO 22000 is recently introduced to ensure an even higher level of food safety.**

**Key words: Safety, Food, Management tools, SCP**

**Agzul :**

**Tagruma n tgella, yessefk ad as-tefk azal meqqren i tɣellist n tgella, anect-a yezzi fell-as umeslay deg umaḍal merra. Tuddsa tagraɣlant n tezmert tendeh-d d akken ugar n 200 d ațțan ttențaḍen i umdan seg wučči-ines. Asbeddi n uɣawas n usegber adawsan (PMS) iressan ɣef tullal yelhan n waɣus d tesmukent (BPH/BPF) d tarrayt (HACCP) rnu ɣur-s anagraw n usetve£ tamara talugant i yettuḥetmen i temgura n tuččit (IAA).**

**ISO 22000 i d-yettwarnan taggarit-agi akken ad yili unerni n tɣellist n tgella**

**الملخص**

**لا تزال سلامة الأغذية تحظى باهتمام كبير من صناعة المواد الغذائية وموضوع كثيرالجدل حول العالم. اعلنت منظمة الصحة العالمية في 2018 ان أكثر من 200 مرض معترف به تنتقل عن طريق الغذاء.**

**يعد إنشاء خطة الرقابة الصحية (PMS) الذي يعتمد أساسا على ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة (BPH / BPF) وطريقةHACCP ، بالإضافة إلى نظام التتبع، التزامًا تنظيميًا مفروضًا على الصناعات الغذائية الزراعية (IAA) تم تقديم ISO 22000 مؤخرًا لضمان مستوى أعلى من سلامة الأغذية.**

**الكلمات المفتاحية: سلامة الغذاء، الغذاء، أدوات الإدارة، PMS**