**Résumé du PFE** : **Contribution à l’évaluation des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication dans une restauration collective**

**Auteur :** **Ouachour, Zineb**

**Auteur : Rahim, Naoual**

**Résumé :**

**La restauration collective au niveau du secteur universitaire prend une place importante dans le quotidien de l’étudiant Algérien, ce qui a un impact direct sur la santé de ce dernier.**

**Notre étude a pour objectif en premier lieu de faire connaitre les principes d’hygiène de base de la restauration collective et de réaliser une inspection vétérinaire d’hygiène au niveau d’un restaurant universitaire par l’utilisation de grille d’audit. Les résultats de notre étude ont rapporté des taux de non-conformité globaux de 39%. Ce même taux a été enregistré dans une étude antérieure qui date de 2017, ce qui prouve que les pratiques d’hygiène n’ont pas changé dans cet établissement.**

**Mots clés : La restauration collective, santé, les principes d’hygiène, inspection**

**Abstract:**

**The collective catering at the level of the university sector takes an important place in the daily life of the Algerian student, which has a direct impact on the health of the latter.**

**Our study aims firstly to make known the basic principles of hygiene of the collective catering and to realize a veterinary inspection of hygiene at the level of a university restaurant by the use of grid of audit. The results of our study reported an overall non-compliance rate of 39%. This same rate was recorded in a previous study that dates back to 2017, proving that hygiene practices have not changed at this facility.**

**Key word: The collective catering, health, principles of hygiene, inspection**

**الملخص:**

**تحتل المطاعم الجماعية في القطاع الجامعي مكانة مهمة في الحياة اليومية للطلاب الجزائريين، مما يؤثر بشكل مباشر على صحة هؤلاء الطلاب. تهدف دراستنا أولاً وقبل كل شيء إلى التعريف بالمبادئ الأساسية للنظافة في تقديم الطعام الجماعي وإجراء فحص النظافة البيطرية على مستوى مطعم جامعي من خلال استخدام شبكة التدقيق. أبلغت نتائج دراستنا عن معدلات عدم امتثال عامة بلغت 39٪. تم تسجيل هذا المعدل نفسه في دراسة سابقة يرجع تاريخها إلى عام 2017، مما يثبت أن ممارسات النظافة لم تتغير في هذه المؤسسة.**

**الكلمات المفتاحية :المطاعم الجماعية̢ صحة̢ المبادئ الأساسية للنظافة فحص النظافة**

**Agzul**

**Asečči amazday yerzan inelmaden iseddawiyen yeddem aḥric s wazal-is deg tudert-nsen n yal ass , ayen yes£an asemdu usrid ɣef tezmert nsen . Iswi agejdan n tezrawt-nneɣ, d asissen n yisenta n tezdeg n usečči amazday d usbeddi n tesweḍt tabiḍart n tezdeg n useččay aseddawan s usemres n tratsa n umseflid.**

**Igemmaḍ n tezrawt-nneɣ uwwin-d dakken aktamur n war tarwest amatu n wamek ilaq ad ilint temsal yewweḍ ɣer 39% ,d aktamur-a i d-yettwaskelsen deg yiwet n tezrawt iɛeddan yakan deg useggas n 2017, d ayen ara d-iwekkden d akken tullay n waɣus neɣ n tezdeg yettusmersen deg useččay aseddawan ur ibeddel ara.**

**Awalen tsura : Asečči amazday, tezmert, isenta n tezdeg, tesweḍt tabiḍart n tezdeg**