**Résumé du PFE** : **Contribution à la mise en place des BPH et BPF dans une unité agro-alimentaire : cas de l'entreprise Zerifi Abdelkader**

**Auteur :** **Benhamida, Rayane**

**Auteur : Benmoussa, Ikram**

**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 de fromage et de mayonnaise "ZERIFI" située dans la wilaya de Boumerdès, à l’aide d’une grille d’audit d’hygiène qui a montré un taux de 72% de conformités et 28% de non conformités (23% NCm et 5% NCM).**

**L'établissement est loin d'un taux de 100% de conformités, il 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 practices of hygiene and manufacturing in a unit of manufacture of cheese and mayonnaise ZERIFI ABDELKADER located in wilaya of Boumerdes, using a grid of audit of hygiene which showed a rate of 72% of conformities and 28% of nonconformities (23% NCm and 5% NCM)**

**The establishment is far from a 100% compliance rate, so it must correct the few nonconformities recorded and continue its improvement program to ensure the safety of food provided to consumers.**

**Key words: Hygiene audit; GMP; GMP; Cheese manufacturing unit**

**الملخص:**

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

**قیمت دراستنا ممارسات النظافة الصحية والتصنيع الجيدة لوحدة تصنيع الجبن والمايونيزالموجودة في قورصو ولاية بومرداس استخدام شبكة تدقيق النظافة التي أظهرت معدل لمطابقة المعاييرالمعمول بها يساوي 28%و 72% من عدم المطابقة**

**المؤسسة بعيدة عن معدل الامتثال 100٪ يجب تصحيح عدم الامتثال المسجلة ومواصلة برنامج التحسين لضمان سلامة**

**المواد الغذائية المقدمة للمستهلكين**

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