**Résumé du PFE** :

**Contribution à la mise en place des BPH et BPF dans une entreprise agroalimentaire : cas de la laiterie Milk Tebessa**

**Auteur :** **Djellouli, Sara**

**Auteur : Khoudi, Nihed**

**Auteur : Bouhaha, Aya El Rahmane**

 **Résumé :**

**L’hygiène des aliments est actuellement une préoccupation majeure des entreprises agroalimentaires. Notre travail effectué au sein de la laiterie MILK TEBESSA, a consisté en l’évaluation des bonnes pratiques d’hygiène et de fabrication à l’aide d’une grille d’audit. Les résultats obtenus font ressortir un taux global de 70,70% de conformités contre 29,30% de non conformités. Un taux très faible de non conformités majeures a été enregistré 1,86%. Ces résultats nous ont permis de proposer les recommandations nécessaires pour corriger tous les écarts relevés. L’application de ces mesures correctives permettra à cette entreprise d’atteindre les objectifs des démarches et système qualité visés.**

**Mots clés : Hygiène des aliments, BPH, BPF ; audit, système qualité.**

**Abstract :**

**Food hygiene is currently a major priority for food companies. Our work at the MILK TEBESSA dairy consisted of evaluating good hygiene and manufacturing practices using an audit grid. The results obtained show an overall rate of 70.70% compliance against 29.30% non-compliance. A very low rate of major non-conformities was recorded at 1.86%. These results allowed us to propose the necessary recommendations to correct all non compliances identified. The application of these corrective measures will enable this company to achieve the objectives of the targeted quality system and procedures.**

**Key words : Food hygiene, GHP, GMP, audit, quality system.**

**ملخص :**

**تعتبر النظافة الغذائية حاليًا من الاهتمامات الرئيسية لشركات الأغذية. يتمثل عملنا، الذي تم تنفيذه في مصنع ألبان" ميلك تبسة"، في تقييم ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة باستخدام شبكة تدقيق. تظهر النتائج التي تم الحصول عليها نسبة إجمالية قدرها 70.70٪ من المطابقة مقابل 29.30٪ من عدم المطابقة. تم تسجيل نسبة منخفضة جدا من حالات عدم المطابقة الكبرى 1.86٪.**

**مكنتنا هذه النتائج من اقتراح التوصيات اللازمة لتصحيح جميع التناقضات الملحوظة. سيسمح تطبيق هذه الإجراءات التصحيحية لهذه الشركة بتحقيق أهداف الإجراءات و أنظمة الجودة المستهدفة..**

**الكلمات المفتاحية: النظافة الغذائية، ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة، تدقيق، أنظمة الجودة.**