**Résumé du PFE : Sous titre : Evaluation des critères d’hygiène des procédés et de sécurité du lait pasteurisé conditionné (LPC) produit dans une unité de transformation à Alger**

**Résumé:**

La présente étude a pour objectif d’évaluer la qualité du lait reconstitué pasteurisé conditionné LPC de point de vue microbiologique, en appréciant deux critères d’hygiène des procédés et un critère de sécurité Notre travail s’est basé sur la recherche du germe pathogène Salmonella ainsi que les Entérobactéries et la Flore aérobie mésophile totale à 30°C (FAMT) qui représentent les indicateurs de la bonne application des pratiques d’hygiènes des procédés. Les résultats obtenus montrent un taux de satisfaction de 96% obtenu par les deux indicateurs d’hygiène utilisés et 100% de satisfaction pour le critère de sécurité « Salmonella ». Ils montrent aussi l’efficacité de la pasteurisation. Les résultats non satisfaisants sont en général la conséquence du non-respect des règles d’hygiène et de fabrication durant toutes les étapes du procès.

**Abstract**:

The present study aims to evaluate the quality of reconstituted pasteurized milk packaged LPC from a microbiological point of view, by assessing two criteria of process hygiene and safety. Our work is mainly based on the search for the pathogen Salmonella as well as Enterobacteriaceae and Total Aerobic Mesophilic Flora at 30°C (FAMT) which represent indicators of the proper application of process hygiene practices. The results obtained show a 96% satisfaction rate for the two hygiene indicators used and 100% satisfaction for the "Salmonella" safety criterion. They also show the efficiency of the pasteurization. The unsatisfying results are in general the consequence of the non-respect of the rules of hygiene and manufacture during all the stages of the process.