**Résumé du Polycopié : Sous titre :** Evaluation de la qualité microbiologique et/ou chimique de l’eau de rinçage, de l’eau de process et du lait pasteurisé avant et après conditionnement dans l’entreprise COLAITAL Birkhadem (Alger)

**Résumé:**

En Algérie le lait reconstitué pasteurisé est de plus en plus demandé par les consommateurs en raison de son prix abordable. Cette denrée n’est pas sans dangers car elle peut être la cause de toxi -infections alimentaires, ce qui exige le recours à des mesures strictes d’hygiène qui garantissent la salubrité et la sécurité de ce produit.

L’objectif de cette étude est la vérification de la qualité microbiologique de l’eau et du lait pasteurisé conditionné au cours de sa fabrication et après son conditionnement.

Les résultats obtenus étaient majoritairement satisfaisants (100% des résultats de l’analyse de l’eau de process et l’eau de rinçage, 100% des résultats de l’analyse du LPC pour la FAMT, entérobactéries et salmonelles, et 96,3% des résultats du lait pasteurisé non conditionné suite au dénombrement des entérobactéries). Les résultats ont montré une qualité microbiologique très satisfaisante du produit fini, ce qui indique une bonne maitrise des mesures d’hygiène et de fabrication signant par la suite une bonne stabilité microbiologique de produit. La qualité du produit peut être maitrisée par une bonne application des procédés de nettoyage et de désinfection ainsi que par un contrôle régulier.

**Abstract**:

In Algeria, pasteurized reconstituted milk is increasingly demanded by consumers due to its affordable price. However, this product is not without risks as it can cause food borne illnesses, necessitating strict hygiene measures to ensure the safety and sanitation of the product.

The objective of this study is to verify the microbiological quality of water and packaged pasteurized milk during its production and after packaging.

The results obtained were mostly satisfactory (100% for the analysis of process water and rinsing water, 100% for the analysis of Total Mesophilic Aerobic Flora, Enterobacteria, and Salmonella in the packaged milk, and 96.3% for the

analysis of non-packaged pasteurized milk regarding Enterobacteria counts). The results showed a highly satisfactory microbiological quality of the finished product, indicating a good control of hygiene and manufacturing measures,

resulting in a good microbiological stability of the product. The quality of the product can be ensured through proper implementation of cleaning and disinfection procedures, as well as regular monitoring.