**Résumé du Polycopié : Sous titre :** **Contribution à la détermination des points critiques et à la mise en place du système HACCP dans une laiterie située à Alger**

**Résumé:**

L’étude menée dans la laiterie de Birkhadem a permis l’application de l’audit ainsi qu’une démarche HACCP afin d’estimer le degré de salubrité et sécurité du produit. Les résultats de l’inspection ont montré une similitude entre les taux de conformité (53,5%) et de non-conformité (46,49%). La majorité des non-conformités est majeure avec une prévalence de 60,37% contre 39,63 % de non-conformités mineures. L’étude par aspect révèle qu’il existe7 aspects qui enregistrent les taux de conformité les plus bas. Il s’agit du milieu extérieur, des locaux, de l’infrastructure et implantation des équipements, du personnel, du nettoyage et désinfection, de la maintenance, et de la lutte contre les nuisible. Ils présentent des conformités avec des prévalences variables se situant entre 0% à 72%.

Le plan HACCP a révélé l’existence de deux points critiques qui se localisent dans l’étape de pasteurisation et l’étape de conditionnement. Le danger identifié est un danger biologique d’origine microbienne. L’étude a également mis en évidence des points à risque pour le stockage de la matière première, et le consommateur.

Nous pouvons constater que les BPH et BPF appliqués ne sont pas suffisants pour garantir la sécurité et la bonne qualité du produit. Ceci revient à dire qu’une mise en place d’un système de contrôle tel que le système HACCP est indispensable pour prévenir les dangers résultant de la négligence des BPH et BPF.

**Abstract :**

The study carried out in the Birkhadem milk factory allowed the application of the audit as well as a HACCP approach in order to estimate the degree of healthiness and safety of the product. The inspection results showed a similarity between the compliance rate (53.5%) and the non-compliance rate (46.49%). The majority of non-compliances are major, with a prevalence of 60.37% compared to 39.63% for minor non-compliances. The aspect-wise study reveals that there are 7 aspects that have the lowest compliance rates. These include the external environment, premises, infrastructure and equipment layout, personnel, cleaning and disinfection, maintenance, and pest control. They exhibit varying levels of compliance with prevalences ranging from 0% to 72%.

The HACCP plan revealed the existence of two critical control points located in the pasteurization stage and the packaging stage. The identified hazard is a microbial biological hazard. The study also highlighted risk points for raw material storage and the consumer.

It can be observed that the implemented Good Manufacturing Practices (GMPs) and Good Hygiene Practices (GHPs) are not sufficient to guarantee the safety and good quality of the product. This implies that the implementation of a control system such as the HACCP system is essential to prevent hazards resulting from the negligence of GMPs and GHPs.